



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

**ВИРОБИ З М'ЯСА ПТИЦІ  
ВАРЕНІ, КОПЧЕНО-ВАРЕНІ**

**Загальні технічні умови**

**ДСТУ 4531:2006**

*Видання офіційне*

БЗ № 12-2005/945

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. Зікрань**

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

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

---

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

Держспоживстандарт України, 2007

## ЗМІСТ

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



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**ВИРОБИ З М'ЯСА ПТИЦІ  
ВАРЕНІ, КОПЧЕНО-ВАРЕНІ**  
Загальні технічні умови

**ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ  
ВАРЕННЫЕ, КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ**  
Общие технические условия

**COOKED, COOKED SMOKED  
FOODS MADE OF POULTRY MEAT**  
General specifications

Чинний від 2007-01-01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

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

1.2 Вимоги щодо якості та безпечності виробів викладено у 5.1.1 — 5.1.6 та у розділах 6, 7.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

Стандарт містить посилання на такі нормативні 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, 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 3583-97 (ГОСТ 13830-97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 4464:2005 Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови

ДСТУ ISO 5553:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Виявлення поліфосфатів

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 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 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 Реактивы. Натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный. Технические условия (Реактиви. Натрій фосфорнокислий однозаміщений 2-водний. 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 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки швацькі бавовняні та синтетичні. Технічні умови)

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обгортковий. 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 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора (Продукти м'ясні. Методи визначання 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 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Метод 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 кількості мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів)

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

ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри та розміри)

ГОСТ 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 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 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 (колиформних бактерій)).

### 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

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

#### 3.1 тушка

Забита, знекровлена, оброблена птиця, правильно сформована, ноги видалені по заплюсневий суглоб або нижче його, але не більше ніж на 20 мм. Шия (без шкіри) — на рівні плечових суглобів

#### 3.2 напівтушка

Одна з двох приблизно рівних частин обпатраної тушки, розділеної вздовж лінії хребта та кіля грудної кістки

#### 3.3 грудна частина тушки

Частина патраної тушки птиці, що складається із грудних м'язів зі шкірою, грудної та суміжної кісток, розташованих під цими м'язами

#### 3.4 ніжка

Частина патраної тушки птиці, що складається зі стегнової і гомілкової кісток з прилеглими до них м'язовою, з'єднувальною, жировою тканинами та шкірою

#### 3.5 гомілка

Частина патраної тушки птиці, яка складається з великої гомілкової та малої гомілкової кісток з прилеглими до них м'язами та шкірою

#### 3.6 стегно

Частина патраної тушки птиці, яка складається зі стегнової кістки з прилеглими до неї м'язами та шкірою

#### 3.7 крило

Частина патраної тушки птиці, що складається з плечової, ліктьової, променевої кісток і кісток кисті з прилеглими до них м'язовою, з'єднувальною, жировою тканинами

#### 3.8 вироби

Тушки всіх видів сільськогосподарської птиці або їх частини (напівтушки, грудна частина, ніжка, гомілка, стегно, крило), спеціально оброблені та приготовані до вживання солінням та термічним оброблянням

#### 3.9 вироби варені

Вироби, приготовлені до вживання в процесі соління та варіння

#### 3.10 вироби копчено-варені

Вироби, приготовані до вживання солінням, копченням та варінням.

### 4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від процесів термічного обробляння вироби ділять на:

- варені;
- копчено-варені.

4.2 Залежно від виду птиці та схеми її розділення виготовляють:

- вироби варені: тушки курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат;
- вироби копчено-варені: тушки, напівтушки, частини тушок (грудна частина, ніжка, гомілка, стегнова частина, крило) курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат.

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 Вироби повинні відповідати вимогам цього стандарту, та 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] та ВСП № 70 [3].



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

**Таблиця 1** — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика виробів	Методи контролювання
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, без пеньків, волосоподібного пера, згустків крові. Край виробу без бахромок рівно підрізаний, колір шкіри світло-жовтий. Внутрішня поверхня виробу чиста, без згустків крові та залишків внутрішніх органів	Згідно з ГОСТ 9959
Колір та вигляд м'яса на розрізі	Від білого до світло-сірого	
Смак та запах	Приємний, в міру солоний	
Консистенція	Ніжна, соковита	
<b>Примітка.</b> Дозволено наявність на виробих не більше двох розривів шкіри довжиною до 2 см кожний.		

**5.1.3** За органолептичними показниками виробу копчено-варені повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

**Таблиця 2** — Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика виробів	Методи контролювання
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, рівномірно копчена, суха, без пеньків, волосоподібного пера, згустків крові. Край виробу без бахромок, рівно обрізаний, без глибоких розрізів м'язової тканини. Колір шкіри від золотаво-жовтого до коричневого. Внутрішня поверхня тушки чиста, без згустків крові та залишків внутрішніх органів. Тазостегновий суглоб ніжки не роздроблений. На стегновій частині дозволено наявність тазового м'яса і не дозволено залишок тазової кістки. На гомілці не дозволено залишок ноги нижче заплюсневого суглоба	Згідно з ГОСТ 9959
Колір та вигляд м'яса на розрізі	Від біло-рожевого до бурого	
Смак та запах	Приємний, в міру солоний, з ароматом диму, прянощів та часнику (у разі використання)	
Консистенція	М'ясо ніжне, соковите, шкіра помірно жорстка	
<b>Примітка.</b> Дозволено наявність на виробих не більше двох розривів шкіри довжиною до 2 см кожний.		

**5.1.4** За фізико-хімічними показниками виробу варені, копчено-варені повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

**Таблиця 3** — Фізико-хімічні показники

Назва показника	Характеристика та норма для виробів		Методи контролювання
	варених	копчено-варених	
Масова частка вологи, %	не нормовано		—
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	1,2	3	Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Температура виробів в товщі м'язів під час зберігання і реалізації, °С	від 0 до 6		Згідно з 11.4
<b>Примітка.</b> Масова частка внесеного фосфору в перерахунок на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (за умови використання харчових фосфатів) не повинна перевищувати 0,4 % до маси готового продукту, і її розраховують без врахування природного вмісту фосфору у перерахунок на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> в м'ясній сировині, масова частка якого становить не більше ніж 0,6 %.			

**5.1.5** За мікробіологічними показниками виробу повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 4.

**Таблиця 4** — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Методи контролювання
Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г продукту, не більше ніж	1·10 <sup>3</sup>	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 0,1 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 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

**5.1.6** Вміст токсичних елементів у виробі не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених МБТиСН № 5061 [4], що наведені в таблиці 5.

**Таблиця 5** — Гранично допустимі рівні токсичних елементів

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

**5.1.7** Вміст пестицидів, афлатоксину В<sub>1</sub>, гормональних препаратів у виробі не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТиСН № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

**5.1.8** Вміст радіонуклідів у виробі не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлені ГН [6]: <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 виготовлення виробів використовують таку сировину:

— тушки курей, курчат, курчат-бройлерів першої та другої категорій охолоджені або заморожені, патрані, напівпатрані та тушки качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат патрані згідно з ДСТУ 3143;

— тушки (частини тушок) курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат патрані закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я та Департаменту ветеринарної медицини;

— сіль кухонну, виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту згідно з ДСТУ 3583;

— цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;

— глюкозу кристалічну гідратну згідно з ДСТУ 4464;

— часник свіжий згідно з ДСТУ 3233;

— часник заморожений подрібнений, часник консервований кухонною сіллю згідно з чинними нормативними документами;

- часник сушений згідно з ГОСТ 16729;
- 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;
- прянощі, екстракти, суміші 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;
- фосфати харчові — згідно з ГОСТ 245 або з чинними нормативними документами, або фосфати закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.
- воду питну згідно з ГОСТ 2874;
- шпагати згідно з ГОСТ 17308;
- нитки лляні та швацькі згідно з ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- 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;
- препарати коптільні згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- сировину деревну для копчення продуктів (тирсу), крім хвойних порід, 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 або кліпси металеві згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

**5.2.2** У сировині, яку використовують для вироблення виробів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В<sub>1</sub>, нітрозамінів, гормональних препаратів, антибіотиків та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, установлених МБТиСН № 5061 [4]. Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГН [6].

**5.2.3** Не дозволено для вироблення виробів використовувати тушки птиці зі зміненим кольором м'язової тканини та жиру, заморожені більше одного разу, та тушки старих півнів.

**5.2.4** Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документом про якість із зазначенням показників безпеки та ветеринарним документом, виданим у встановленому порядку. Кожну партію сировини тваринного походження супроводжують відповідним ветеринарним документом.

**5.2.5** Для визначання відповідності якості сировини та матеріалів, що надходять на підприємство, проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

## **6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ**

**6.1** Під час вироблення 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 [7] та ДСН 3.3.6.042 [8].

## **7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ**

**7.1** Стічні води повинні піддаватися очищенню і відповідати СанПиН 4630 [9].

**7.2** Охорону ґрунту від забруднювання побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690 [10].

**7.3** Викиди шкідливих речовин в атмосферу контролюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [11].

## **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 та складу 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, бруто;

— кількості пакованих одиниць (для розфасованої продукції);

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

— позначення цього стандарту.

**8.4** Аналогічну етикетку вкладають у тару.

**8.5** На кожній одиниці спожиткового пакування виробів повинна бути етикетка із зазначенням:

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

— назви та складу 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.

**8.6** Познаки виробів під час замовлення:

«Вироби із м'яса птиці варені \_\_\_\_\_ згідно з ДСТУ \_\_\_\_\_».

(власна назва (за наявності))

## **9 ПАКУВАННЯ**

**9.1** Вироби випускають фасованими і ваговими.

**9.2** Вироби фасують у газонепроникні плівкові матеріали згідно з чинними нормативними документами або в інші матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади в сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

**9.3** Дозволено фасувати вироби під вакуумом у газонепроникні плівкові матеріали або пакети з них згідно з чинними нормативними документами або в інші матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

**9.4** Маса нетто фасованих виробів — від 100 г до 5000 г.

**9.5** Допустимі відхилення маси пакованої одиниці фасованих виробів повинні відповідати рекомендаціям Р 50-056 [12], та вони наведені у таблиці 6.

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

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	—

**9.6** Вироби вагові та фасовані пакують у ящики з деревини та матеріалів з деревини згідно з ГОСТ 10131, у ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13513, в ящики з полімерних матеріалів багатообігові згідно з чинними нормативними документами та іншу тару, що дозволена центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

Тара для пакування продуктів повинна бути чистою, сухою, без стороннього запаху і мати кришку. Перед пакуванням дно та стінки тари вистилають паковальними матеріалами: пергаментом згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом згідно з ГОСТ 1760, папером обгортковим згідно з ГОСТ 8273, плівкою целюлозною згідно з ГОСТ 7730, плівкою поліетиленовою згідно з ГОСТ 10354 або іншими паковальними матеріалами згідно з чинними нормативними документами, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

За відсутності кришки у транспортній тарі дозволено накривати продукти зверху паковальними матеріалами, які зазначені вище.

**9.7** Маса бруutto продукції в багатообіговій тарі повинна бути не більша ніж 30 кг, маса нетто в ящиках із картону — не більша ніж 20 кг, у контейнерах або тарі-обладнанні — не більше ніж 250 кг.

**9.8** У кожну одиницю тари пакують продукти одного виду та назви, дати виготовлення та оформлені одним документом. Пакування виробів різних видів та назв дозволено тільки за погодженням із замовником з відповідним зазначенням у супровідних документах.

**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** Вироби транспортують всіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, які діють на даному виді транспорту.

**10.1.2** В пакетованому вигляді вироби 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 виробів без пакування (навалом) у відкритому автотранспорті не дозволено.

**10.1.4** Вироби випускають у реалізацію за температури в товщі продукту від 0 °С до 8 °С.

### 10.2 Зберігання

**10.2.1** Вироби зберігають на підприємстві і 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 виробів варених — не більше ніж 24 год з моменту закінчення технологічного процесу.

**10.2.3** Термін придатності до споживання виробів копчено-варених — не більше ніж 72 год з моменту закінчення технологічного процесу.

**10.2.4** Термін придатності до споживання виробів копчено-варених, упакованих під вакуумом, — не більше 5 діб з моменту закінчення технологічного процесу.

## 11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

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

11.2 Визначають органолептичні показники згідно з ГОСТ 9959.

11.3 Визначають масову частку кухонної солі згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2, масову частку фосфору — згідно з ГОСТ 9794 або ДСТУ ISO 5553.

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  $\pm 1$  °С.

11.5 Масу нетто і брутто вагових 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 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: МАФМ згідно з ГОСТ 10444.15; бактерії групи кишкових паличок (коліформи) згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 30518; сульфитредукувальні клостридії згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 29185; бактерії роду *Proteus* згідно з ГОСТ 9958; *Staphylococcus aureus* згідно з ГОСТ 10444.2 або ДСТУ ISO 6888-1, ДСТУ ISO 6888-2, бактерії роду *Salmonella* згідно з ДСТУ EN 12824 або методиками, затвердженими в установленому порядку; *L. monocytogenes* — за необхідності або за вимогою органів Державного ветеринарно-санітарного та санітарно-епідеміологічного нагляду та з метою самоконтролю згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 та МВ [13], МР [14].

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 вимог МР № 2273 [15].

11.9 Визначання N-нітрозамінів здійснюють відповідно до вимог МУК 4.4.1.011 [16].

11.10 Вміст гормональних препаратів визначають відповідно до вимог інструкції № 3202 [17].

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

11.12 Вміст пестицидів контролюють відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

11.13 Вміст радіонуклідів контролюють згідно з МУ № 5778 [19] і МУ № 5779 [20].

11.14 Зовнішній вигляд, форму, якість пакування та маркування виробів перевіряють візуально.

11.15 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 Вироби приймають партіями. Правила приймання, визначання партії та об'єм вибірок та відбирання проб проводять згідно з ГОСТ 9792.

12.2 Кожну партію виробів супроводжують відповідними документами, які засвідчують якість та безпеку продукту.

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

12.4 Кожна партія виробів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, температурою в товщі м'язів, якістю пакування та маркування, масою нетто.

**12.5** Періодичному контролюванню підлягають вироби за фізико-хімічними показниками: масовою часткою кухонної солі, фосфору та за мікробіологічними показниками: МАФАМ, БГКП, бактерії роду *Proteus*, *Salmonella*, коагулазопозитивні стафілококи — 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** Аналізування на наявність патогенних мікроорганізмів проводять за порядком 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 В<sub>1</sub>, пестицидів, гормональних препаратів, N-нітрозамінів та радіонуклідів у виробах здійснюють згідно з МР 4.4.4-108 [21].

### 13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

**13.1** Виробник гарантує відповідність якості виробів вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання, зазначених у розділі 10.

**13.2** Строк придатності виробів повинен відповідати вимогам 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А  
(обов'язковий)

### КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код продукції згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
Тушки курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат варені	15.13.12
Тушки курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат копчено-варені	
Напівтушки курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат копчено-варені	
Грудна частина курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат копчено-варена	
Ніжка курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат копчено-варена	
Гомілка курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат копчено-варена	
Стегнова частина курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат копчено-варена	
Крила курей, курчат, курчат-бройлерів, качок, каченят, гусей, гусенят, індиків, індичат копчено-варена	

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 виробів

Назва продукції	Білок, г, не менше ніж	Жир, г, не більше ніж	Енергетична цінність, кДж (ккал)
Вироби з курей, курчат, курчат-бройлерів	19,0	9,0	628—837 (150—200)
Вироби з качок, каченят	16,0	21,0	1047—1256 (250—300)
Вироби з гусей, гусенят	16,0	25,0	1172—1340 (280—320)
Вироби з індиків, індичат	20,0	12,0	753—1047 (180—250)

ДОДАТОК В  
(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-санитарні правила для суб'єктів господарювання (підприємств, цехів) з переробки птиці та вироблення яйцепродуктів, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.09.01, зареєстровані Міністерством юстиції України від 27.06.02 р. № 849/6040

4 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.

5 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 20.09.01 р. № 137

6 ГН 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 з 03.05.2006 р. № 256

7 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

8 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

9 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 04.07.88 р. № 4630

10 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



11 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

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

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

14 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.

15 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

16 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

17 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

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

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

21 МР 4.4.4-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 02.07.04 р. № 329.

---

УКНД 67.120.10

**Ключові слова:** виробу, варіння, копчення, маркування, охолодження, пакування, методи контролювання, показники (органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні).

---

Редактор **Ж. Волкова**  
Технічний редактор **О. Марченко**  
Коректор **О. Ніколаєнко**  
Верстальник **І. Барков**

---

Підписано до друку 15.02.2007. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

---

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