



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**НАПІВФАБРИКАТИ М'ЯСНІ НАТУРАЛЬНІ
ВІД КОМПЛЕКСНОГО ДІЛЕННЯ
СВИНИНИ ЗА КУЛІНАРНИМ
ПРИЗНАЧЕННЯМ**

Технічні умови

ДСТУ 4590:2006

Видання офіційне

БЗ № 1 – 2006/69

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса УААН

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

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 9 червня 2006 р.
№ 162 зі зміною дати чинності згідно з наказом № 64 від 26 березня 2007 р.

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	2
4 Класифікація	3
5 Технічні вимоги	3
5.1 Основні показники і характеристики	3
5.2 Вимоги до сировини та матеріалів	5
6 Вимоги щодо безпеки	5
7 Вимоги щодо охорони довкілля	5
8 Маркування	6
9 Пакування	6
10 Правила транспортування та зберігання	7
10.1 Транспортування	7
10.2 Зберігання	7
11 Методи контролювання	8
12 Правила приймання	9
13 Гарантії виробника	9
Додаток А Код продукції	10
Додаток Б Харчова та енергетична цінність (калорійність) 100 г продукту	10
Додаток В Бібліографія	11

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**НАПІВФАБРИКАТИ М'ЯСНІ НАТУРАЛЬНІ
ВІД КОМПЛЕКСНОГО ДІЛЕННЯ СВИНИНИ
ЗА КУЛІНАРНИМ ПРИЗНАЧЕННЯМ**

Технічні умови

**ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ
ОТ КОМПЛЕКСНОЙ РАЗДЕЛКИ СВИНИНЫ
ПО КУЛИНАРНОМУ НАЗНАЧЕНИЮ**

Технические условия

**INTERMEDIATE PRODUCTS MEAT NATURAL
FROM COMPLEX DIVISION OF PORK
SOFTWARE TO CULINARY ASSIGNING**

Specifications

Чинний від 2007–08–01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на напівфабрикати м'ясні натуральні, що отримані від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням (далі за текстом — напівфабрикати) та призначені для безпосереднього вживання в їжу після термічного оброблення.

1.2 Вимоги щодо безпечності напівфабрикатів викладено у 5.1.4—5.1.8 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия (Лінійки вимірвальні металеві. Технічні умови)

ГОСТ 7269–79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (М'ясо. Методи відбирання зразків та органолептичні методи визначання свіжості)

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

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 17435–72 Линейки чертежные. Технические условия (Лінійки креслярські. Технічні умови)

ГОСТ 19496–93 Мясо. Метод гистологического исследования (М'ясо. Метод гістологічного досліджування)

ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа (М'ясо. Методи бактеріологічного аналізування)

ГОСТ 23392–78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести (М'ясо. Методи хімічного та мікроскопічного аналізування свіжості)

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

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

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

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 4424.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від технології виробництва, виду та призначеності використання випускають такі напівфабрикати:

- а) м'якушеві:
 — Для запікання;
 — Для натуральних відбивних котлет;
 — Свинина для тушкування.
- б) м'ясокісткові:
 — Грудинка для домашньої кулінарії;
 — Для готування перших страв.

4.2 Напівфабрикати виробляють порційними або ваговими:

- м'якушеві — з парної або охолодженої сировини;
 — м'ясокісткові — з охолодженої сировини.

4.3 Код напівфабрикатів, згідно з ДК 016, наведено у додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Напівфабрикати повинні відповідати вимогам цього стандарту. Їх виробляють згідно з технологічною інструкцією з дотриманням «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [1], СП 3238 [2] та інструкції № 123-5/990-11 [3].

5.1.2 За органолептичними показниками м'якушеві та м'ясокісткові напівфабрикати повинні відповідати вимогам, наведеним у таблицях 1 та 2, відповідно.

Таблиця 1 — Органолептичні показники м'якушевих напівфабрикатів

Назва показника	Характеристика і норма напівфабрикату			Метод контролювання
	Для запікання	Для натуральних відбивних котлет	Свинина для тушкування	
Зовнішній вигляд	М'якуш, отриманий з тазостегнової і лопаткової частин туші з видаленою сполучною тканиною. Із зовнішньої сторони шар сала товщиною не більшою ніж 20 мм			Згідно з 11.2
	від корейки видовженої форми. Із зовнішньої сторони шар сала товщиною не більшою ніж 10 мм	від шийно-підлопаткової частини туші		
	Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання, без бахромок, краї зарівняні. Глибина надрізів м'язової тканини не більша ніж 10 мм			
Колір	Від світло-рожевого до червоного			
Запах	Доброякісного м'яса, без стороннього запаху			

Таблиця 2 — Органолептичні показники м'ясокісткових напівфабрикатів

Назва показника	Характеристика і норма напівфабрикату		Метод контролювання
	Грудинка для домашньої кулінарії	Для готування перших страв	
Зовнішній вигляд	Грудореберна частина з ребрами та видаленими міжсосковою частиною і частиною черевних м'язів з вмістом м'язової та жирової тканин не меншим ніж 80 %. Товщина сала біля 5-го ребра	Гомілка та передпліччя в шкірі без побитостей, надрізів і залишків щетини або без шкіри. З вмістом м'якушевої тканини: за наявності шкіри — не меншим ніж 50 %, без шкіри — не меншим ніж 65 %.	Згідно з 11.2,

Кінець таблиці 2

Назва показника	Характеристика і норма напівфабрикату		Метод контролювання
	Грудинка для домашньої кулінарії	Для готування перших страв	
Зовнішній вигляд	(в товстій частині) не більша ніж 10 мм Поверхня незавітрена, без ослизнювання	Від гомілки і передпліччя на 1/3 видалені частина кісткової, м'язової, жирової і сполучної тканин	Згідно з 11.2, 11.3
Колір	Від світло-рожевого до червоного		
Запах	Доброякісного м'яса, без стороннього запаху		

5.1.3 За фізико-хімічними показниками напівфабрикати повинні відповідати вимогам, наведеним в таблиці 3.

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники

Назва продукту	Характеристика і норма для напівфабрикатів					Метод контролювання
	м'якушевих			м'ясокісткових		
	Для запікання	Для натуральних відбивних котлет	Свинина для тушкування	Грудинка для домашньої кулінарії	Для готування перших страв	
Маса напівфабрикату, г: — порційного — вагового	500, 1000, 1500 Від 500 до 3000					Згідно з 11.4
Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °C	Від 0 до 6					Згідно з 11.5
Примітка. В кожній порції напівфабрикату повинно бути не більше 2-х шматків.						

5.1.4 Напівфабрикати повинні бути свіжими за органолептичними, хімічними, мікроскопічними та гістологічними показниками.

5.1.5 За мікробіологічними показниками напівфабрикати повинні відповідати вимогам, наведеним в таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФАМ), КУО в 1 г продукту, не більше ніж: — для м'якушевих — для м'ясокісткових	5·10 ⁵ 5·10 ⁶	Згідно з ГОСТ 10444.15
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП): — в 0,001 г продукту (для м'якушевих) — в 0,0001 г продукту (для м'ясокісткових)	Не дозволено Не дозволено	Згідно з ГОСТ 21237 або ГОСТ 30518
<i>L. Monocytogenes</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1 або ДСТУ ISO 11290-2, або 11.6
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 21237, ДСТУ EN 12824 або 11.6

5.1.6 Вміст токсичних елементів у напівфабрикатах не повинен перевищувати рівнів, наведених у таблиці 5.

Таблиця 5 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

У міліграмах на кілограм напівфабрикатів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930

5.1.7 Вміст антибіотиків, гормональних препаратів і пестицидів у напівфабрикатах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБВ № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.1.8 Вміст радіонуклідів у напівфабрикатах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлені ГН 6.6.1.1-130 [6]: ^{137}Cs — 200 Бк/кг; ^{90}Sr — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва напівфабрикатів використовують такі сировину та матеріали:

— свинину другої категорії (крім туш підсвинків) в шкурі та без шкури в охолодженому стані, згідно з ГОСТ 7724, а також у парному стані;

— спожиткове пакування та паковальні матеріали згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Примітка. Не дозволено для виробництва напівфабрикатів використовувати м'ясо кнурів.

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

5.2.3 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130 [6].

5.2.4 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документами, що підтверджують її відповідність нормативним документам, та відповідними ветеринарними документами.

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

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва напівфабрикатів слід дотримуватись вимог щодо безпеки, встановлених ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [2] та № 123-5/990-11 [3].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

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

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

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

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

7.3 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [11].

8 МАРКУВАННЯ

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

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

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

- назви продукту;
- назви та повної адреси і телефона виробника, адреси потужностей виробництва;
- маси нетто, бруто, г або кг;
- маси однієї паковальної одиниці та кількості паковальних одиниць;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) із вказівкою кількості білка та жирів, г на 100 г продукту (додаток Б);
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- номер партії;
- позначення цього стандарту.

8.4 Аналогічну етикетку вкладають в тару.

8.5 На кожну одиницю спожиткового пакування наносять такі дані:

- назва продукту;
- назва та повна адреса і телефон виробника, адреса потужностей виробництва;
- маса нетто, г або кг;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) із вказівкою кількості білка та жирів, г на 100 г продукту (додаток Б);
- штриховий код згідно з ДСТУ 3147;
- кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності;
- час виготовлення, год, хв. (для напівфабрикатів зі строком придатності ≤ 3 доби);
- номер партії;
- позначення цього стандарту.

8.5.1 Етикетка продукту, на якій використовують символи, повинна містити тільки такі символи, які були затверджені відповідними міжнародними та регіональними організаціями з питань стандартизації.

8.5.2 Опис специфічних символів, їх використання та маркування продукту штриховими кодами здійснюють у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

8.6 Приклад позначки напівфабрикатів під час замовлення:

Напівфабрикати м'ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням. Свинина для тушкування. ДСТУ 4590:2006.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Напівфабрикати пакують без вакууму або під вакуумом в полімерні плівкові матеріали: плівку целюлозну (целофан), поліетиленцелофанову, полімід-поліетиленову, полівініліденхлоридну або пакети із полімерних плівкових матеріалів; лотки із полімерних матеріалів для м'ясних продуктів, обгорнуті в термозсідальну плівку згідно з чинними нормативними документами або інші матеріали, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.2 Спожиткове пакування повинно бути закрите будь-яким способом: термозварюванням, скобами, скріпками, липкою стрічкою, гумовими обхватками тощо. Матеріали для закривання повинні відповідати чинним нормативним документам або мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.3 Допустимі відхили маси нетто пакувальної одиниці напівфабрикатів нормують згідно з Р 50-056 [12] та наведені у таблиці 6.

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

Номінальне значення маси продукції в пакувальній одиниці, г	Значення границі допустимих відхилів від номінального значення	
	%	г
500 включ.	3,0	—
Понад 500 до 1000 »	—	15,0
» 1000 » 3000 »	1,5	—

9.4 Напівфабрикати в спожитковому пакуванні пакують в чисті, сухі, без стороннього запаху ящики із картону, багатообігову тару, згідно з чинними нормативними документами, та інші види тари, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, які забезпечують зберігання та якість продукції.

9.5 Багатообігову тару накривають кришкою таким чином, щоб був забезпечений доступ повітря до напівфабрикатів.

9.6 В кожену одиницю транспортної тари пакують напівфабрикати однієї назви. Пакування напівфабрикатів різних назв дозволено тільки за погодженням із замовником з відповідним зазначенням у супровідних документах.

9.7 Маса бруто продукції в багатообіговій тарі повинна бути не більша ніж 30 кг, маса нетто в ящиках із картону — не більша ніж 20 кг.

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

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

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

10.1.2 Транспортування напівфабрикатів без пакування (навалом) та у відкритому автотранспорті не дозволено.

10.2 Зберігання

10.2.1 Напівфабрикати випускають у реалізацію з температурою в товщі продукту від 0 °С до 6 °С.

10.2.2 Строк придатності та умови зберігання напівфабрикатів наведено у таблиці 7.

Таблиця 7 — Строк придатності та умови зберігання

Назва продукту	Спосіб пакування	Температура, °С	Строк придатності, дб, не більше ніж
З парної сировини			
М'якушеві напівфабрикати	Без вакууму	Від 4 до 6 включно	3
		Від мінус 1 до 1 включно	7
	З вакуумом	Від 4 до 6 включно	7
		Від мінус 1 до 1 включно	15
З охолодженої сировини			
М'якушеві напівфабрикати	Без вакууму	Від 4 до 6 включно	2
		Від мінус 1 до 1 включно	5

Кінець таблиці 7

Назва продукту	Спосіб пакування	Температура, °С	Строк придатності, діб, не більше ніж
М'якушеві напівфабрикати	З вакуумом	Від 0 до 4 включно	5
		Від мінус 1 до 1 включно	10
М'ясокісткові напівфабрикати	Без вакууму	Від 4 до 6 включно	1
		Від мінус 1 до 1 включно	3
	З вакуумом	Від 0 до 4 включно	5
		Від мінус 1 до 1 включно	10

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирання проб, готування до випробовувань проводять згідно з 12.3.

11.2 Зовнішній вигляд та колір напівфабрикатів перевіряють візуально, запах — органолептично.

11.2.1 Глибину надрізів м'язової тканини та товщину шару сала для м'якушевих напівфабрикатів визначають за допомогою лінійки згідно з ГОСТ 427 або ГОСТ 17435.

11.3 Визначання вмісту м'якушевих тканин

11.3.1 Апаратура

Ваги для статичного зважування середнього класу точності, згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіряльної поділки $e \leq 2$ г та допустимою похибкою $\pm 1e$.

11.3.2 Контролювання

11.3.2.1 Зважують порцію напівфабрикату без пакування

11.3.2.2 М'язову та жирову тканину в грудинці для домашньої кулінарії і м'якушеву тканину в напівфабрикаті для готування перших страв відокремлюють від кісток та зважують.

11.3.2.3 Масову частку м'язової та жирової або м'якушевої тканин (X) в відсотках розраховують за формулою:

$$X = \frac{m}{M} \cdot 100, \quad (1)$$

де m — маса м'язової та жирової або м'якушевої тканин, г;

M — маса порції, г.

За остаточний результат беруть середнє арифметичне двох зважувань.

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

Масу нетто і брутто напівфабрикатів в транспортному пакуванні визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності, згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіряльної поділки $e \leq 100$ г та допустимою похибкою $\pm 1e$. Діапазон вимірювань ваг визначають залежно від вимірюваної маси.

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

11.6 Визначають мікробіологічні показники (МАФМ, БГКП) згідно з ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 30518; *L. Monocytogenes* — згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 або МВ [13]; *Salmonella* — згідно з ГОСТ 21237 або ДСТУ EN 12824 або методиками, затвердженими у встановленому порядку.

11.7 Готують проби для визначання токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929. Визначають вміст токсичних елементів: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930 або згідно з ГОСТ 30178.

11.8 Оцінювання свіжості напівфабрикатів проводять: органолептичне згідно з ГОСТ 7269, хімічне і мікроскопічне аналізування — згідно з ГОСТ 23392, гістологічні досліджування — згідно з ГОСТ 19496; бактеріологічне досліджування — згідно з ГОСТ 21237.

11.9 Визначають залишкові кількості антибіотиків згідно з МВ № 3049 [14].

11.10 Визначають вміст гормональних препаратів відповідно до вимог № 3202 [15].

11.11 Визначають вміст пестицидів відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

11.12 Визначають вміст радіонуклідів згідно з методиками МВ 5778 [16] і МВ 5779 [17].

11.13 Якість пакування та маркування напівфабрикатів перевіряють візуально зовнішнім оглядом.

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

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Напівфабрикати приймають партіями. Партія — це будь-яка кількість напівфабрикатів однієї назви, вироблена протягом однієї зміни та представлена до одночасного здавання-приймання.

12.2 Кожну партію продукції супроводжують документами, що підтверджують їхню якість і безпечність.

12.3 Для перевіряння стану пакування та маркування відбирають вибірку в кількості 5 % від об'єму партії, але не менше трьох пакувальних одиниць.

Для перевіряння якості та маси нетто напівфабрикатів, із різних місць ящика відбирають 2 % упаковок, але не менше 4 порцій, із яких роблять середню пробу масою не меншою ніж 800 г.

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

12.5 Кожна партія напівфабрикатів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, температурою в товщі продукту, якістю пакування та маркування, масою нетто.

12.6 Періодичному контролюванню підлягають напівфабрикати за мікробіологічними показниками (МАФМ, БГКП) — не рідше одного разу на 30 діб.

12.7 Досліджування на наявність патогенних мікроорганізмів, зокрема *Salmonella* та *L. Monocytogenes* 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, антибіотиків, пестицидів, гормональних препаратів та радіонуклідів здійснюють відповідно до вимог МР 4.4.4.-108 [18].

12.9 Перевіряння свіжості напівфабрикатів проводять у разі виникнення розбіжностей під час їх органолептичного оцінювання.

12.10 У разі одержання незадовільних результатів контрольного перевіряння хоча б за одним із показників, проводять повторне перевіряння подвійної вибірки, взятої з тієї самої партії. Результати повторних випробувань поширюють на всю партію.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

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

13.2 Строк придатності напівфабрикатів — згідно з вимогами 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)**КОД ПРОДУКЦІЇ****Таблиця А.1** — Код ДКПП для напівфабрикатів згідно з ДК 016

Назва продукції	Код ДКПП
М'ясо свіже та заморожене: ця категорія містить напівфабрикати м'ясні натуральні зі свинини	15.11.1

ДОДАТОК Б
(довідковий)**ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ)
100 г ПРОДУКТУ****Таблиця Б.1** — Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г напівфабрикатів

Назва напівфабрикатів	Білок, г	Жир, г	Калорійність (енергетична цінність), ккал (кДж)
М'якушеві:			
— Для запікання	15,0	30,0	330 (1381)
— Для натуральних відбивних котлет	13,3	42,0	431 (1805)
— Свинина для тушкування	13,3	34,7	365 (1530)
М'ясокісткові:			
— Грудинка для домашньої кулінарії	7,0	62,4	589 (2468)
— Для готування перших страв	15,6	24,2	280 (1173)

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.06.2002 № 28
- 2 СП № 3238–85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Мінм'ясомолпромом СРСР від 05.08.85 № 3238
- 3 № 123-5/990-11 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості), затверджена Мінм'ясомолпромом СРСР від 15.01.85 № 123-5/990-11
- 4 МБВ № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР від 01.08.89 № 5061
- 5 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001 № 137
- 6 ГН 6.6.1.1-130–2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України від 03.05.2006 № 256
- 7 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України від 01.12.99 № 37
- 8 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України від 01.12.99 № 42
- 9 СанПіН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми з охорони поверхневих вод від забруднювання), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88 № 4630
- 10 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88 № 4690
- 11 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені МОЗ України від 09.07.97 № 201
- 12 Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України від 18.07.1996 № 300
- 13 МВ Організація контролю і методи виявлення бактерій *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах та продовольчій сировині, затверджені МОЗ України від 11.08.2006 № 559
- 14 МВ № 3049–84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні вказівки з визначання залишкових кількостей антибіотиків в продуктах тваринництва), затверджені МОЗ СРСР від 29.06.84 № 3049
- 15 № 3202–85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція щодо ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а
- 16 МВ 5778–91 Определение в пищевых продуктах стронция-90 (Визначення в харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5778
- 17 МВ 5779–91 Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Визначення в харчових продуктах цезію-137), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5779
- 18 МР 4.4.4.-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України від 02.07.2004 № 329

УКНД 67.120.10

Ключові слова: ділення, зберігання, маркування, напівфабрикати, пакування, показники, свинина, транспортування.

Редактор **С. Ковалець**
Технічний редактор **О. Марченко**
Коректор **Т. Нагорна**
Верстальник **С. Іванчук**

Підписано до друку 23.04.2007. 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