



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНСЕРВИ М'ЯСОРОСЛИННІ КАШІ З М'ЯСОМ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4607:2006

Видання офіційне

БЗ № 2– 2006/134

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2007

ПЕРЕДМОВА

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

РОЗРОБНИКИ: **Л. Войцехівська**, канд. техн. наук; **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **Н. Зікрань**; **О. Костюк**, канд. біол. наук (керівник розробки); **В. Попов**; **О. Старчевой**, канд. техн. наук

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 9 червня 2006 р. № 162

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 8286–90)

**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
6 Вимоги щодо безпеки	6
7 Вимоги щодо охорони довкілля	7
8 Маркування	7
9 Пакування	7
10 Правила транспортування та зберігання	8
11 Методи контролювання	8
12 Правила приймання	9
13 Гарантії виробника	9
Додаток А Код продукції	9
Додаток Б Бібліографія	10

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**КОНСЕРВИ М'ЯСОРОСЛИННІ
КАШІ З М'ЯСОМ**

Загальні технічні умови

**КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ
КАШИ С МЯСОМ**

Общие технические условия

**MIXED MEAT AND CEREALS, CANNED
PORRIDGES WITH MEAT**

General specifications

Чинний від 2007-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на консерви м'ясорослинні — каші з м'ясом (далі за текстом — консерви), які виготовляють із яловичини, свинини, баранини, субпродуктів з додаванням жиру, круп або сої, солі, прянощів, розфасовані в банки, герметично закупорені, простерилізовані, що призначені для вживання в їжу.

1.2 Вимоги щодо безпечності консервів викладено в 5.1.3—5.1.7 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 3146–95 Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрихкодіві позначки EAN. Вимоги до побудови

ДСТУ 3234–95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

ДСТУ 3583–97 (ГОСТ 13830–97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

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

ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови

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

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

ДСТУ ISO 3166-1–2000 Коди назв країн світу

ДСТУ EN 12955–2001 Продукти харчові. Визначання афлатоксину-В₁ та суми афлатоксинів В₁, В₂, G₁ та G₂ у зернових культурах, фруктах з твердою шкіркою та похідних від них продуктах. Метод вискоєфективної рідинної хроматографії за допомогою постколонкової дериватизації та очищення на імунній колонці

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

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

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

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

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

ГОСТ 572–60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия (Крупа пшоно пошліфоване. Технічні умови)

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

ГОСТ 1721–85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия (Морква столова свіжа, яку заготовляють та постачають. Технічні умови)

ГОСТ 1935–55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия (М'ясо-баранина та козлятина в тушах. Технічні умови)

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

ГОСТ 3898–56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия (Мука соєва дезодорована. Технічні умови)

ГОСТ 5550–74 Крупа гречневая. Технические условия (Крупа гречана. Технічні умови)

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия (Крупа ячмінна. Технічні умови)

ГОСТ 5717–91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 5981–88 (ИСО 1361–83, ИСО 3004.1–86) Банки металлические для консервов. Технические условия (Банки металеві для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия (Крупа рисова. Технічні умови)

ГОСТ 7587–71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста висушена. Технічні умови)

ГОСТ 7588–71 Морковь столовая сушеная. Технические условия. (Морква столова висушена. Технічні умови)

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

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Продукти харчові консервовані. Відбирання проб та готування їх до досліджень)

ГОСТ 8756.1–79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей (Продукти харчові консервовані. Методи визначання органолептичних показників, маси нетто або об'єму та масової долі складових частин)

ГОСТ 8756.4–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения содержания минеральных примесей (песка) (Продукти харчові консервовані. Метод визначання вмісту мінеральних домішок (піску))

ГОСТ 8756.18–70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (Продукти харчові консервовані. Метод визначання зовнішнього вигляду, герметичності тари та стану внутрішньої поверхні металевої тари)

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе (Консерви. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів та поживних середовищ, які застосовують у мікробіологічному аналізі)

ГОСТ 10444.2–94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.7–86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum* (Продукти харчові. Методи виявлення ботулінічних токсинів та *Clostridium botulinum*)

ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus* (Продукти харчові. Метод визначання *Bacillus cereus*)

ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens* (Продукти харчові. Метод визначання *Clostridium perfringens*)

ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Метод визначання дріжджів та пліснявих грибів)

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

ГОСТ 13358–84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия (Ящики дощаті для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для консервів, пресервів та харчових рідин. Технічні умови)

ГОСТ 13534–89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование (Консерви м'ясні та м'ясорослинні. Пакування, маркування та транспортування)

ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. (Продукція плодова, ягідна, овочева та грибна консервована. Пакування, маркування, транспортування та зберігання)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

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

ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка. (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначання білка)

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

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термосадальна. Технічні умови)

ГОСТ 26183–84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира (Продукти перероблення плодів та овочів. Консерви м'ясні та м'ясорослинні. Метод визначання жиру)

ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (Продукти перероблення плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясорослинні. Методи визначання хлоридів)

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

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Продукти перероблення плодів та овочів, консерви м'ясні та м'ясорослинні. Готування проб для лабораторних аналізів)

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 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Методы определения олова (Продукти харчові консервовані. Методи визначання олова)

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

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

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Консерви. Метод визначання промислової стерильності).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Терміни та визначення позначених ними понять, вжиті в цьому стандарт, установлені в ДСТУ 4424.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Консерви, залежно від сировини, виробляють таких видів:

- каша (ячна або перлова, або рисова, або гречана, або пшоняна) з яловичиною;
- каша (ячна або перлова, або рисова, або гречана, або пшоняна) зі свининою;
- каша (ячна або перлова, або рисова, або гречана, або пшоняна) з бараниною;
- каша (перлова або рисова) з м'ясом та субпродуктами;
- каша (перлова або гречана, або рисова) з соєю та м'ясом.

4.2 Код на консерви, згідно з ДК 016, наведено в додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Консерви повинні відповідати вимогам цього стандарту та їх виробляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [1], «Санітарних правил для підприємств м'ясної промисловості» [2] та «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» [3], затверджених у встановленому порядку.

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

Таблиця 1 — Органолептичні показники консервів

Назва показника	Характеристика консервів	Метод контролювання
Зовнішній вигляд і консистенція	Крупа добре проварена, розсипчаста або напівв'язкої консистенції без грудочок зі шматочками м'яса розміром сторін від 12 мм до 16 мм	Згідно з ГОСТ 8756.1
Запах та смак	Властивий виду крупи з м'ясом, з ароматом прянощів, без сторонніх запаху і присмаку	Згідно з ГОСТ 8756.1
Колір	Властивий виду крупи з м'ясом	Згідно з ГОСТ 8756.1

5.1.3 За фізико-хімічними показниками консерви повинні відповідати вимогам, наведеним в таблиці 2.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники консервів

Назва показника	Норма для консервів					Метод контролювання
	Каша з яловичиною	Каша зі свининою	Каша з бараниною	Каша з м'ясом та субпродуктами	Каша з соєю та м'ясом	
Масова частка жиру, %, не більша ніж	22	28	22	18	18	Згідно з ГОСТ 26183
Масова частка білка, %, не менша ніж	5	5	6	6	8	Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка кухонної солі, %	Від 1,0 до 1,7					Згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2
Наявність сторонніх домішок	Не дозволено					Згідно з ГОСТ 8756.4

5.1.4 Вміст токсичних елементів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, наведених у таблиці 3.

Таблиця 3 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів у консервах

Назва токсичного елемента	Гранично допустимий рівень, мг/кг, не більший ніж		Метод контролювання
	у скляній, алюмінієвій або суцільнотягнутій бляшаній банці	у збірній (складаній) бляшаній банці	
Свинець	0,50	1,00	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	0,10	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,03	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Олово	—	200,00	Згідно з ГОСТ 26935

5.1.5 За мікробіологічними показниками консерви (група А) повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

5.1.6 Вміст афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБВ № 5061 [4] та ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.1.7 Вміст радіонуклідів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлено ГН 6.6.1.1-130 [6]: ¹³⁷Cs — 200 Бк/кг, ⁹⁰Sr — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва консервів використовують такі сировину та матеріали:

— яловичину — згідно з ГОСТ 779, першої та другої категорії, отриману після її ділення, обвалювання та жилювання, або згідно з чинними нормативними документами:

— яловичину знежировану (або блоки) — м'язова тканина з вмістом жирової та сполучної тканин не більше ніж 20 %;

— баранину — згідно з ГОСТ 1935, першої та другої категорії, отриману після її ділення, обвалювання та жилювання, або згідно з чинними нормативними документами:

— баранину знежировану — м'язова тканина з вмістом жирової та сполучної тканин не більше ніж 20 %;

— свинину — згідно з ГОСТ 7724, другої (м'ясну, зокрема обрізну), четвертої категорії без шкіри, отриману після її ділення, обвалювання та жилювання, або згідно з чинними нормативними документами:

— свинину знежировану односортну (або блоки) з вмістом жирової тканини не більшим ніж 50 %;

— блоки із знежированого м'яса та субпродукти заморожені — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— субпродукти м'ясні оброблені (обрізь м'ясна, м'ясо яловичих голів, діафрагма яловича) — згідно з чинними нормативними документами;

— жир топлений свинячий, яловичий вищого або першого сорту, або кістковий — згідно з ГОСТ 25292;

— жир-сирець яловичий, свинячий або баранячий — згідно з чинними нормативними документами;

— рис пошліфований і відполірований, не нижче першого сорту — згідно з ГОСТ 6292;

— крупу гречану ядрицю першого сорту — згідно з ГОСТ 5550;

— крупи перлову і ячну першого сорту — згідно з ГОСТ 5784;

— крупу пшоно пошліфоване, не нижче першого сорту — згідно з ГОСТ 572;

— муку соєву дезодоровану — згідно з ГОСТ 3898;

— білки соєві — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

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

— цибулю ріпчасту свіжу — згідно з ДСТУ 3234;

— цибулю ріпчасту сушену — згідно з ГОСТ 7587;

— моркву столову свіжу — згідно з ГОСТ 1721;

— моркву столову сушену — згідно з ГОСТ 7588;

— перець чорний мелений — згідно з ГОСТ 29050 або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— олію соняшникову рафіновану дезодоровану — згідно з ДСТУ 4492;

— воду питну — згідно з ГОСТ 2874.

5.2.2 Для виробництва консервів не дозволено використовувати:

— свинину з салом пожовтілим або яке жовтіє під час проби варінням;

— м'ясо та субпродукти, заморожені більше одного разу;

— м'ясо бугаїв, кнурів, баранів.

5.2.3 Сировина тваринного походження повинна бути допущена державною ветеринарною службою для вироблення консервів.

5.2.4 Контролювання якості та безпеки сировини та матеріалів у кожній партії, що надходить на підприємство, здійснюють під час вхідного контролювання згідно з ГОСТ 24297.

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

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

5.2.7 Кожну партію сировини, що надходить на підприємство, супроводжують документами, що підтверджують її відповідність нормативним документам.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час вироблення консервів необхідно дотримуватися вимог СП № 3238 [2], інструкції № 123-5/990-11 [3] та ГОСТ 12.3.002.

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 Пожежну безпеку забезпечують згідно з ГОСТ 12.1.004.

6.5 Контролювання виробничого шуму, атмосферного повітря, освітлення проводять згідно з ДСН 3.3.6.037 [7], ДСН 3.3.6.042 [8].

7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [9].

7.2 Стічні води повинні підлягати очищенню і відповідати вимогам СанПіН 4630 [10].

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

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркують спожиткову тару згідно з чинними нормативно-правовими актами та нормативними документами, а також ГОСТ 13534.

8.2 Методом літографії або на етикетці, виконаній типографським та іншими способами, кожної одиниці спожиткової тари зазначають:

- назву та повну адресу підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності) та телефон, адресу об'єкта виробництва;
- назву консервів;
- склад консервів відповідно до рецептури у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок;
- масу нетто, г;
- умови зберігання;
- дату виготовлення і строк придатності до споживання;
- спосіб вживання: «Перед вживанням слід розігріти»;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г консервів (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);
- штриховий код EAN — згідно ДСТУ 3146;
- позначення цього стандарту.

8.3 На кришці металевої банки, окрім позначок, передбачених ГОСТ 13534, після номера заводу-виробника додатково зазначають двосимвольний літерний код України (країни-виробника) — «UA» згідно з ДСТУ ISO 3166-1.

У разі використання кришки з ключем дозволено наносити це маркування на дно банки

8.4 Маркують транспортну тару згідно з ГОСТ 13534 та ГОСТ 14192.

На ящик необхідно наносити маніпуляційний знак «Верх, не кантувати».

На тарі з продукцією в алюмінієвих банках додатково наносять знак «Не кидати», на тарі з продукцією у скляних банках — «Обережно, крихке».

8.5 *Приклад* позначки: Консерви м'ясорослинні. Каші з м'ясом. _____
ДСТУ 4607:2006. власна назва (за наявності)

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Консерви пакують в спожиткову тару згідно з ГОСТ 13534.

9.2 Сировину фасують в металеві банки згідно з ГОСТ 5981 № 3, № 4, № 8, № 9, № 43, № 46, № 12, а також в скляні банки згідно з ГОСТ 5717 типів 1-82-350, 1-82-500, 1-82-650 або інші банки аналогічної якості та вмістину вітчизняного виробництва з кришками без ключа та з ключем згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

9.3 Маса нетто консервів повинна бути: у банках № 3 та № 4 — 250 г, № 8 — 325 г, № 9 — 340 г, № 43 — 415 г або 425 г, № 46 — 400 г, № 12– 525 г, типу 1-82-350 — 350 г, 1-82-500 — 500 г, 1-82-650 — 650 г.

9.4 Допустимі відхилення маси нетто для окремих банок згідно з ГОСТ 13534 повинні бути не більші ніж:

- для банок масою нетто 350 г включно — від мінус 4 % до 8,5 %;
- для банок масою нетто більшою ніж 350 г до 1000 г — ± 3 %.

9.5 Пакування консервів в транспортну тару проводять згідно з ГОСТ 13534.

Консерви пакують в дощаті ящики, згідно з ГОСТ 13358, або ящики з гофрованого картону, згідно з ГОСТ 13516, або іншу тару, згідно з чинними нормативними документами.

Дозволено формувати консерви у групове пакування з використанням термосідальної плівки — згідно з ГОСТ 25951.

Кількість банок, запакованих в термосідальну плівку, а також товщина і ширина плівки повинні відповідати вимогам ГОСТ 13799.

9.6 Маса брутто ящиків не повинна перевищувати 30 кг.

9.7 Додаткові вимоги щодо пакування можна коригувати відповідно до договору або контракту.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Консерви транспортують усіма видами транспорту згідно з вимогами ГОСТ 13534.

10.2 Зберігання

10.2.1 Консерви зберігають відповідно до правил, затверджених у встановленому порядку, за температури від 0 °С до 20 °С та відносної вологості повітря не вищої ніж 75 % не більше 2 років від дати виготовлення.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Проби відбирають і готують до випробовування відповідно до вимог ГОСТ 8756.0 та ГОСТ 26671.

11.2 Зовнішній вигляд, герметичність тари та стан внутрішньої поверхні металевої тари перевіряють згідно з ГОСТ 8756.18.

11.3 Органолептичні показники визначають згідно з ГОСТ 8756.1.

11.4 Фізико-хімічні показники визначають: масову частку жиру — згідно з ГОСТ 26183, масову частку білка — згідно з ГОСТ 25011, масову частку кухонної солі — згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2, наявність сторонніх домішок — згідно з ГОСТ 8756.4.

11.5 Проби готують до визначання токсичних елементів згідно з ГОСТ 26929. Вміст токсичних елементів визначають: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, олова — згідно з ГОСТ 26935 або згідно з ГОСТ 30178.

11.6 Проби для мікробіологічних досліджень відбирають згідно з ГОСТ 26668, готують проби — згідно з ГОСТ 26669, готують до аналізування — згідно з ГОСТ 10444.1.

11.7 Аналізують на промислову стерильність згідно з ГОСТ 30425.

11.8 Збудників мікробіального псування визначають згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

11.9 Патогенні мікроорганізми визначають згідно з ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 та інструкції І 4.4.4.077 [12].

11.10 Вміст афлатоксину В₁ визначають згідно з рекомендаціями № 2273 [13] або ДСТУ EN 12955.

11.11 Залишкові кількості нітрозамінів визначають згідно з вимогами МК 4.4.1.011 [14].

11.12 Вміст гормональних препаратів визначають згідно з вимогами інструкції № 3202 [15].

11.13 Вміст пестицидів визначають згідно з вимогами ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

11.14 Вміст радіонуклідів визначають згідно з методиками МВ 5778 [16] і МВ 5779 [17].

11.15 Якість пакування та маркування визначають згідно з ГОСТ 13534.

11.16 Масу нетто визначають згідно з ГОСТ 8756.1.

11.17 Дозволено використання стандартних методик, методів та приладів, 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 Консерви приймають партіями. Правила приймання, визначення партії, об'єм вибірки проб проводять згідно з ГОСТ 8756.0.

Кожну партію консервів супроводжують документами, що засвідчують якість та безпеку.

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

12.3 Кожна партія консервів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками, якістю маркування, пакування, масою нетто.

12.4 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів в консервах здійснюють згідно з МР 4.4.4.-108 [18].

12.5 Мікробіологічні показники визначають згідно з вимогами інструкції І 4.4.4.077 [12].

12.6 У разі отримання незадовільних результатів досліджень хоча б по одному з показників, проводять повторні дослідження подвоєної кількості проб, які відбирають з тієї самої партії.

Результати повторних досліджень є остаточними та поширюються на всю партію. У разі невідповідності якості консервів, під час повторного дослідження, вимогам цього стандарту всю партію консервів бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості та безпеки консервів вимогам цього стандарту за дотриманням умов транспортування і зберігання, зазначених у розділі 10.

13.2 Строк придатності консервів до споживання повинен відповідати вимогам 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код ДКПП консервів м'ясорослинних

Назва продукції	Код ДКПП
Консерви м'ясорослинні	15.13.12

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Правила № 28 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 07.06.02 № 28

2 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 № 3238

3 Инструкция № 123-5/990-11–85 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 Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 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 Міністерством охорони здоров'я СРСР 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 20.09.2001 № 137

6 ГН 6.6.1.1-130–2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷Cs і ⁹⁰Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені МОЗ України 03.05.2006 № 256

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

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

9 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами) затверджені МОЗ України 09.07.97 № 201

10 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнений (Санітарні правила та норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР 04.07.88 № 4630

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

12 Инструкция I 4.4.4.077–2001 Инструкция про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена МОЗ України 07.11.2001 № 140

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

14 МВК 4.4.1.011–93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Визначення летких нітрозамінів у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ Російської Федерації 22.12.93 № 011

15 Инструкция № 3202–85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція по проведенню 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 (Визначання в харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5778

17 МВ 5779–91 Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Визначання в харчових продуктах цезію-137), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5779

18 МР 4.4.4.-108–2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329

Код УКНД 67.120.10

Ключові слова: баранина, каші з м'ясом, консерви м'ясорослині, мікробіологічні показники, органолептичні показники, свинина, стерилізація, фізико-хімічні показники, яловичина.

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

Підписано до друку 11.06.2007. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 1,39. Зам. Ціна договірна.

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