



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

**ПРОДУКТИ ЗІ СВИНИНИ  
ВАРЕНІ, КОПЧЕНО-ВАРЕНІ,  
КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕНІ, ЗАПЕЧЕНІ,  
СМАЖЕНІ, СИРОКОПЧЕНІ**

**Загальні технічні умови**

**ДСТУ 4668:2006**

*Видання офіційне*



НАЦІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР ДОСЛІДЖЕНЬ І КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ

ІДЕНТИФІКАЦІЙНИЙ КІЛЬОМЕТР

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: Д. Войцехівська, канд. техн. наук; Г. Єрецько, д-р техн. наук; Н. Зікраць; А. Плотницька; В. Попов; О. Франко, канд. техн. наук (керівник розробки)
- 2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 15 серпня 2006 р № 242
- 3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 16694-85, ГОСТ 17482-85, ГОСТ 18236-85, ГОСТ 18255-85, ГОСТ 18256-85)

**ЗМІСТ**

1 Сфера застосування .....	С.
2 Нормативні посилання .....	1
3 Терміни та визначення понять .....	1
4 Класифікація .....	4
5 Загальні технічні вимоги .....	5
6 Вимоги щодо безпеки .....	20
7 Вимоги щодо охорони довкілля .....	20
8 Маркування .....	20
9 Пакування .....	21
10 Правила транспортування та зберігання .....	22
11 Методи контролювання .....	23
12 Правила приміщення .....	24
13 Гарантії виробника .....	24
Додаток А Код продукції .....	25
Додаток Б Бібліографія .....	25

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

код УКУД 67.120.10 Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокопчені. Загальні технічні умови

Місце позначи	Надруковано	Повинно бути
С.23, пункт 10.2.2	.. зі свинини – не більший ніж 5 діб за температури від 0 °С до 6 °С.	зі свинини – не більший ніж 5 діб за температури від 0 °С до 6 °С, продукти із саво першого сорту солоних із шкурою, без шкіри – не більший ніж 60 діб

(ІПС № 8-2007)

ПРОДУКТИ З СВИНИНИ  
**ВАРЕНІ, КОПЧЕНО-ВАРЕНІ, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕНІ,  
 ЗАПЕЧЕНІ, СМАЖЕНІ, СИРОКОПЧЕНІ**  
 Загальні технічні умови

ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ  
**ВАРЕННЫЕ, КОПЧЕНО-ВАРЕННЫЕ, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ,  
 ЗАПЕЧЕННЫЕ, ЖАРЕННЫЕ, СЫРОКОПЧЕННЫЕ**  
 Общие технические условия  
**PORK PRODUCTS COOKED,  
 COOKED AND SMOKED, SMOKED AND ROASTED,  
 ROASTED, FRIED, DRY-SMOKED**  
 General specifications

Чинний від 2007-07-01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

1.1 Цей стандарт поширюється на продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокопчені (далі за текстом — продукти зі свинини), що призначені для безпосереднього вживання в їжу

1.2 Вимоги щодо безпеки продуктів зі свинини викладено у 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
- РСТ УРСР 1604-87 Баки (цековина) свиняче. Технічне условие (Баки (шоковина) свинячі Технічні умови)
- ДСТУ 2316-93 (ГОСТ 21-94) Цукор-пісок. Технічні умови
- ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодівих позначок EAN на тарі та пакованні товарної продукції. Загальні вимоги
- ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови
- ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови
- ДСТУ 3563-97 (ГОСТ 13830-97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови
- ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови
- ДСТУ 4273 2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови
- ДСТУ 4285 2004 Кишки. Загальні технічні умови
- ДСТУ 4286 2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

Видання офіційне

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

ДСТУ 4464 2005 Глекоза кристалічна гідратна Технічні умови

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

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

ДСТУ ISO 4134:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Контрольний метод визначення вмісту L-(+)-глутамінової кислоти

ДСТУ ISO 5553:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Виявлення поліфосфатів

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

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

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 ENV 12014-3:2003 Продукти харчові. Визначення вмісту нітрату і (або) нітриту Частина 3. Спектрометричне визначення вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах після ферментативного відновлення нітрату до нітриту

ДСТУ ENV 12014-4:2003 Продукти харчові. Визначення вмісту нітрату і (або) нітриту. Частина 4. Метод іонообмінної хроматографії (Х) для визначення вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах

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

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарна безпека. 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 (Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями)

ГОСТ 1341-97 Перламент. растительный. Технические условия (Перламент. рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760-86 Подперламент. Технические условия (Подперламент. Технічні умови)

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

ГОСТ 4197-74 Натрий азотистокислый. Технические условия (Натрій азотистокислий. Технічні умови)

ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки швацькі бавовняні та синтетичні. Технічні умови)

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля річчаста висушена. Технічні умови)

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

ГОСТ 7730-89 Пленка целлофановая. Технические условия (Плівка целлофанова. Технічні умови)

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обертковий. Технічні умови)

ГОСТ 8558 1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита (Продукты м'ясні. Методы визначення нітриту)

ГОСТ 9078-84 Поддоны плоские. Общие технические условия (Поддоны плоскі. Загальні технічні умови)

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свиных, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб (Колбасні вироби та продукти зі свинини, баранини, яловичини та м'яса інших видів убойних тварин і птиці. Правила приймання та методи відбирання проб)

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги (Продукты м'ясні. Методы визначення вологості)

ГОСТ 9794-74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора (Продукты м'ясні. Методы визначення вмісту загального фосфору)

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свиных, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия (Колбасні вироби та продукти зі свинини, баранини та яловичини Методи визначення 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 (Продукты м'ясні. Загальні умови проведення органолептичного оцінювання)

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)

ГОСТ 10444 2-94 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукты харчові. Метод виявлення та визначення кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала (Продукты м'ясні. Методы визначення крохмалу)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия (Нитки льняні та льняні з хімічними волокнами. Технічні умови)

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия (Часник висушений. Технічні умови)

ГОСТ 17308-88 Шпатель. Технические условия (Шпатель. Технічні умови)

ГОСТ 17584-81 Лист лавровый сухой. Технические условия (Лист лавровий сухий. Технічні умови)

ГОСТ 18251-87 Лента клеющая на бумажной основе. Технические условия (Стричка клеюва на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплювання тарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначення жиру)

ГОСТ 23231-90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислород фосфатазы (Колбаси та продукти м'ясні варені. Метод визначення залишкової активності кислород фосфатази)

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 визначення ртуті)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия (Прянощі. Кардамон. Технічні умови)

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия (Прянощі. Перець червоний мелений. Технічні умови)

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфит-редуцирующих клостридий (Продукти харчові. Методи виявлення та визначення кількості сульфит-редуцувальних клостридій)

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

ГОСТ 30178–86 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначення токсичних елементів)

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

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

### 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Терміни та визначення понять, вжиті в цьому стандарті, установлені в ДСТУ 4424, а також такі:

#### 3.1 грудинка

Виріб з грудореберної частини свинячих туш, піятуш з ребрами або без ребер та випученою черевиною, підданий солінню та термічному оброблянню

#### 3.2 грудинка пресована

Виріб з грудореберної частини свинячих туш, піятуш без ребер та випученою черевиною, вироблений у формі, в оболонці (півці) або без неї, підданий солінню та термічному оброблянню

#### 3.3 пастрома

Виріб з шийної частини свинячих туш, піятуш, підданий солінню та термічному оброблянню

#### 3.4 бекон пресований

Виріб із зрізків від шийної, грудореберної частини свинячих туш, піятуш, солоного бекону без кісток та хрящів, вироблений у формі, в оболонці (півці) або без неї, підданий солінню та термічному оброблянню

#### 3.5 м'ясо свинячих голів пресоване

Виріб з м'яса свинячих голів, вироблений у формі, в оболонці (півці) або без неї, підданий солінню та термічному оброблянню

3.6 свинина пресована  
Виріб з лопаткової частини свинячих туш, півтуш, вироблений у формі, в оболонці (плівці) або без неї, підданий солінню та термічному оброблянню.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

- 4.1 Запечено від, технології виробництва і м'яскої сировини продукти зі свинини поділяють на
- окіст із тазостегнової частини вищого сорту; варений — із шкурою, без шкури, з частково знятою шкурою; копчено-варений — із шкурою, без шкури, копчено-запечений, сирокопчений — із шкурою;
  - окіст із лопаткової частини вищого сорту; варений — із шкурою, без шкури, з частково знятою шкурою, копчено-варений — із шкурою, без шкури, сирокопчений — із шкурою;
  - ріллет з тазостегнової частини вищого сорту; варений — із шкурою, без шкури, з частково знятою шкурою; копчено-варений — із шкурою, без шкури, сирокопчений — із шкурою;
  - ріллет із лопаткової частини вищого сорту; варений — із шкурою, без шкури, з частково знятою шкурою; копчено-варений — із шкурою, без шкури, сирокопчений — із шкурою;
  - ріллет із грудоберної і шийної частин вищого сорту; варений без шкури,
  - ріллет із поросят вищого сорту; варений із шкурою;
  - ріллет із спинно-реберної частини підсвинків вищого сорту варений — із шкурою, без шкури;
  - ріллет із м'яса тазостегнової і лопаткової частин вищого сорту; копчено-варений, копчено-запечений;
  - буженина вищого сорту; варена — із шкурою, без шкури; запечена, смажена — без шкури;
  - харбонда вищого сорту; варений, запечений, смажений — без шкури,
  - карека вищого сорту; копчено-варена, копчено-запечена, сирокопчена,
  - шийка вищого сорту; варена, копчено-варена, запечена, смажена, сирокопчена — без шкури,
  - пастрома вищого сорту; копчено-запечена без шкури,
  - бекон пресований першого сорту варений без шкури;
  - бекон із шийно-лопаткової або грудоберної частини вищого сорту; копчено-запечений із шкурою;
  - грудинка пресована вищого сорту варена без шкури,
  - грудинка вищого сорту; копчено-варена — із шкурою, без шкури, з частково знятою шкурою; копчено-запечена, сирокопчена — із шкурою,
  - свинина пресована вищого сорту; варена — із шкурою, без шкури, з частково знятою шкурою;
  - м'ясо свинячих голів пресоване другого сорту варене із шкурою,
  - шинка із тазостегнової частини вищого сорту; копчено-варена, копчено-запечена — із шкурою;
  - шинка із свинини вищого сорту; варена, копчено-варена,
  - балик, філей вищого сорту; копчено-варений, сирокопчений,
  - полові свинячі; другого сорту копчено-варені із шкурою,
  - шоківина (баки) другого сорту копчено-варені із шкурою;
  - томліка третього сорту сирокопчена із шкурою,
  - рулька третього сорту сирокопчена із шкурою,
  - свинячі ребра другого сорту сирокопчені;
  - продукти із сала першого сорту; солоні — із шкурою, без шкури

4.2 Коди продукції згідно з ДК О16 наведено у додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Продукти зі свинини повинні відповідати вимогам цього стандарту, їх виробляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з Додержанням «Правила передзвійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертності м'яса та м'ясних продуктів» [1], «Санітарних правил для підприємств м'ясної промисловості» [2] та «Інструкції по мойке и профиллактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» [3], затверджених у встановленому порядку

5.1.2 За органолептичними показниками продукти зі свинини повинні відповідати вимогам, наведеним у таблицях 1а, 1б, 1в, 1г.

5.1.3 За фізико-хімічними показниками продукти зі свинини повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 1а — Органолептичні показники продуктів зі свинини

Назва позначка	Характеристика							
	Окіст вищого сорту варений, копчено-варений, копчено-запечений, сирокопчений	Ріллет вищого сорту варений, копчено-варений, копчено-запечений, сирокопчений, з тазостегнової частини, грудоберної і шийної частини	Ріллет із поросят вищого сорту варений	Ріллет із спинно-реберної частини підсвинків вищого сорту варений	Буженина вищого сорту; варена, запечена, смажена	Карбонда вищого сорту; варений, запечений, смажений	Метад контролювання	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Зовнішня вигляд	Поверхня чиста, суха, неушкоджена, оброблена декоративними матеріалами (у разі їх використання), без фаршоків і залишків шетини (для продуктів зі свинини із шкурою), краї рівно обрізані							
Форма	Видражана, у плівці — закручена, нижня вилична у м'яси місці за-скаляно-го ступола, тазова кіст-ка вилучена	Правохут-на, пласта, закручена, нижня вилична у м'яси місці за-скаляно-го ступола, тазова кіст-ка вилучена	Цилиндрична, овальна, закручена, під-пресована, у формі — овальна, про-мотульна, циліндрична або іншої форми	Цильно згорнутий шкурою або підшур-нини жироваи прошарком (салоні) на-зови, в або без оболонки (плівки), в або без стлхи, перерізаний шпигатом (нит-чати) у додж і кож (5—8) см в поперек або без перерізання з або без петли для підвешування	з частинками чорного або червоного перцю і часнику або без них, перерізаний (ий) шпига-том (китяки) або без перерізання з або без петли для підвешу-вання	Овальна, кругла	Прямо-кутна	Згідно з ДК О 11.2
Консь-тенція	У варених, копчено-варених, копчено-запечених — шльня		Шльня		Пружна		Згідно з ГОСТ 9539	
Вигляд на розрізі	М'язова тканина рожево-червоного кольору без сріпх плям — колір жиру (сала) білий або з світло-рожевим відтінком, колір шкури жовтувато-сріблястий		М'язова тканина рожево-червоного кольору без сріпх плям з просарками жиру — колір жиру (сала) білий або рожевий, колір жиру (сала) білий або рожевий з світло-рожевим від-тінком				Згідно з ГОСТ 9539	

Кінцева таблиця 1а

Назва показника	Характеристика								
	Осиг вищого сорту вареної, копчено-вареної, копчено-запеченої сиркопеченої	Із тваринної частини	Із пошт-ковий частини	Рухлет вищого сорту вареної, копчене-вареної, копчене-запеченої, копчене-запеченої з сиркопеченої	Рухлет із порокост вищого сорту вареної	Рухлет із сиринної частини	Брушнина вищого сорту варена, запечена, смажена	Карбонат вареної, запеченої, сиркопеченої	Метод контролю-вання
Запах і смак	Запах шинковий, присмкий, характерний для вареного, або запеченого, або смаженого продукту, з ароматом спецій і часнику — у копчено-варених, карбонаті варених, з ароматом спецій і копчення — у копчено-варених, копчено-запечених, сиркопечених продуктах, смак солонуватий, без сторонніх присмаку і запаху								Згідно з ГОСТ 9959

Таблиця 1б — Органолептичні показники продуктів зі свинини

Назва показника	Характеристика								
	Бекон пресоаний сорту варени	Шинка вищого сорту варена, запечена, смажена	Пастрома вищого сорту копчене-запечена	Грудина вищого сорту варена	М'ясо свинячих голя пресоане	Свинина вищого сорту варена	Шинка із свинини вищого сорту варена, запечена	Метод контролю-вання	
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста, суха, неушкоджена, оброблена декоративними матеріалами (у разі їх використання), без бажомків і залишків щетини (для продуктів зі свинини із шкурою), краї рівно обрізані	перев'язана на шпала-чвароного перцю і часнику	перев'язана на шпала-чвароного перцю і часнику	перев'язана на шпала-чвароного перцю і часнику	перев'язана на шпала-чвароного перцю і часнику	перев'язана на шпала-чвароного перцю і часнику	Батони з чистою суродою поверхнею, без прожарювання, обертання, в або без спеці, перев'язані шпалатом (нитками)	Згідно з ГОСТ 9959	

Кінцева таблиця 1б

Назва показника	Характеристика								
	Бекон пресоаний сорту варени	Шинка вищого сорту варена, запечена, смажена	Пастрома вищого сорту копчене-запечена	Грудина вищого сорту варена	М'ясо свинячих голя пресоане	Свинина вищого сорту варена	Шинка із свинини вищого сорту варена, запечена	Метод контролю-вання	
Запах і смак	Запах шинковий, присмкий, характерний для вареного або запеченого або смаженого продукту, з ароматом спецій, спецій і часнику — у шинки вареної, запеченої, бекону пресоаного вареного, спецій і лаврового листа — у м'яса свинячих голя пресоаного, спецій і цибулі — у свинини пресоаного вареної; копуватий, без сторонніх присмаку і запаху						Запах шинковий, присмкий, характерний для вареного або запеченого або смаженого продукту, з ароматом спецій і часнику — у шинки вареної, запеченої, бекону пресоаного вареного, спецій і лаврового листа — у м'яса свинячих голя пресоаного, спецій і цибулі — у свинини пресоаного вареної; копуватий, без сторонніх присмаку і запаху	Згідно з ГОСТ 9959	





Кінець таблиці 1\*

Назва показника	Характеристика					Метод контролювання
	Шкодиана (бачи) другого сорту копчено-варени	Голови свинчч Другого сорту копчено-варени	Рунка третього сорту сирокочена	Гонгла третього сорту сирокочена	Продукти з сала першого сорту солон	
28						
29	М'ясова тварина рожево-вого кольору без срих плім	Жирова тварина з прошарованим м'ясом м'ясо-рожево-червоного кольору	М'ясова тварина червоного кольору без срих плім		Сало білого кольору з сала рожевим відтінком, копир жовтувато-сируватий	М'ясова тварина червоного кольору без срих плім
30						
31						
32						
33						
34						
35						Згідно з ГОСТ 9959

Примітка. Висоти до продуктів зі свинини із власними назвами (за їх наявності) щодо зовнішнього вигляду, форми, вигляду на розріз, запаху і смаку вказано в технічному інструкції до цього ДСТУ, затвердженні у встановленому порядку

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники продуктів зі свинини

Назва показника	Норма												Метод контролювання
	Окст із тазостенової частини вищого сорту				Окст із лопаткової частини вищого сорту			Рунет із поросят вищого сорту варений	Рунет із спинно-реберної частини підсамця вищого сорту варений	Буження вищого сорту			
	варений	копчено-варений	копчено-запечений	сирокочений	варений	копчено-варений	сирокочений			варена	запечена	снажена	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Товщина підшкірного прошарку жиру (сала) на прямому зрізі, см, не більша ніж	4,0	4,0	3,0	4,0	4,0	4,0	4,0	1,5	2,0	2,0	2,0		Згідно з 11 2
Маса одиниці готового продукту, кг, не більша ніж / не менша ніж	10,0 / —	9,0 / —	5,0 / —	8,0 / —	9,0 / —	8,0 / —	7,0 / —	— / 1,0	— / 1,5	— / 1,5	— / 2,5	— / 3,5	Згідно з 11 4
Масова частка кухонної солі, %, не більша ніж	3,5	3,5	3,5	5,0	3,5	3,5	5,0	3,5	3,5	3,5	3,5		Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка нітриту натрію, %, не більша ніж	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005 (у разі застосування)			Згідно з ГОСТ 8558 1 або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4
Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С	від 0 до 8			від 0 до 12	від 0 до 8		від 0 до 12	від 0 до 8					Згідно з 11 7

Продовження таблиці 2

Назва показника	Норма										Метод контролювання	
	Карбонад вищого сорту			Бекон пресований першого сорту варений	Бекон вищого сорту копчено-запечений		Грудинка пресована вищого сорту варена	Грудинка вищого сорту				
	варений	запечений	смажений		із шийно-лопаткової частини	із грудочеревної частини		копчено-варена	копчено-запечена	сирокопчена		
15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
Товщина підшкірного прошарку жиру (сала) на прямому зрізі, см, не більша ніж	0,5	0,5		не нормовано	2,0	—	2,0	3,0	2,5	3,0	Згідно з 11 2	
Маса одиниці готового продукту, кг, не більша ніж не менша ніж	— 0,5	— 0,6	—	5,0 —	не нормовано		— 1,5	— 1,0	— 1,0	— 1,0	Згідно з 11 4	
Масова частка кухонної солі, %, не більша ніж	3,5	3,5		3,0	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	5,0	Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2	
Масова частка нітриту натрію, %, не більша ніж	—	—		0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	Згідно з ГОСТ 8558 1 або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4	
Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °C	від 0 до 8										від 0 до 12	Згідно з 11 7

ДСТУ 4568:2006

13

14 Продовження таблиці 2

Назва показника	Норма												Метод контролювання
	Корейка вищого сорту			Свинина пресована вищого сорту варена	М'ясо свинячих голяв пресоване другого сорту варене	Рулет із тазостельової частини вищого сорту			Рулет із лопаткової частини вищого сорту				
	копчено-варена	копчено-запечена	сирокопчена			варений	копчено-варений	сирокопчений	варений	копчено-варений	копчено-запечений	сирокопчений	
27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Товщина підшкірного прошарку жиру (сала) на прямому зрізі, см, не більша ніж	4,0	2,5	4,0	1,0	—	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	2,0	3,0	Згідно з 11 5
Маса одиниці готового продукту, кг, не більша ніж не менша ніж	— 1,5	— 1,0	— 1,5	5,0 —	5,0 —	9,0 —	8,0 —	7,0 —	8,0 —	7,0 —	не нормовано —	6,0 —	Згідно з 11.5
Масова частка кухонної солі, %, не більша ніж	3,5	3,5	5,0	3,5	3,5	3,5	3,5	5,0	3,5	3,5	3,5	5,0	Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка нітриту натрію, %, не більша ніж	0,005	0,005	0,005	—	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	Згідно з ГОСТ 8558 1 або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4
Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °C	від 0 до 8		від 0 до 12	від 0 до 8				від 0 до 12	від 0 до 8			від 0 до 12	Згідно з 11.7

ДСТУ 4568:2006

Продовження таблиці 2

Назва продукту	Норма													Метод контролювання
	Рулет із грудо-реберної і шийної частин вищого сорту варений	Рулет із м'яса тазостегнової і попаточної частин		Пастрома вищого сорту копчено-запечена	Шийка із тазостегнової частини вищого сорту		Шийка із свинини вищого сорту варена, копчено-варена		Шийка вищого сорту					
		копчено-варений	копчено-запечений		копчено-варена	копчено-запечена	в оболонці	у формі	варена, копчено-варена	запечена	смажена	сирокопчена		
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	
Товщина підшкірного прошарку жиру (сала) на прямому зрізі, см, не більша ніж	не нормовано				1,5	2,0	не нормовано	1,5	не нормовано				Згідно з 11 2	
Маса одиниці готового продукту, кг, не більша ніж не менша ніж	— 2,0	8,0 —	8,0 —	не нормовано				— 1,0	не нормовано				Згідно з 11 4	
Масова частка кухонної солі, %, не більша ніж	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	6,0			Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2	
Масова частка нітриту натрію, %, не більша ніж	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005			Згідно з ГОСТ 8558 1 або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4	
Масова частка вологи, %, не більша ніж	не нормовано									45,0			Згідно з ГОСТ 9793	
Масова частка жиру, %, не більша ніж	не нормовано	30,0	30,0	не нормовано									Згідно з ГОСТ 23042	
Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °C	від 0 до 8									від 0 до 12			Згідно з 11 7	

ДСТУ 4668:2006

15

19 Кінець таблиці 2

Назва показника	Норма										Метод контролювання		
	Балік вищого сорту		Філей вищого сорту сирокопчений	Голови свинини другого сорту копчено-варені	Щоковина (баки) другого сорту копчено-варені	Рупька третього сорту сирокопчена	Гомілка третього сорту сирокопчена	Ребра свинини другого сорту сирокопчені	Продукти із сала першого сорту солоні				
	копчено-варений	сирокопчений							у шкурі	без шкурі			
55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66		
Товщина підшкірного прошарку жиру (сала) на прямому зрізі, см, не більша ніж не менша ніж	0,5 —	0,5 —	0,5 —	не нормовано							— 2,0	— 1,5	Згідно з 11 2
Маса одиниці готового продукту, кг, не більша ніж не менша ніж	не нормовано		5,0	не нормовано							— 0,5	— 0,5	Згідно з 11 4
Масова частка кухонної солі, %, не більша ніж	3,5	6,0	6,0	3,5	3,5					3,5	3,5	Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2	
Масова частка нітриту натрію, %, не більша ніж	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005					—	—	Згідно з ГОСТ 8558 1 або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4	
Масова частка вологи, %, не більша ніж	не нормовано		60,0	не нормовано									Згідно з ГОСТ 9793
Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °C	від 0 до 8	від 0 до 12		від 0 до 8		від 0 до 12	від 0 до 8				Згідно з 11 6		
<p>Примітка 1. Масова частка внесенного фосфору в перерахунку на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> (за умови використання харчових фосфатів) не повинна перевищувати 0,4 % у готовому продукті і її розраховують без врахування природного вмісту фосфору в перерахунку на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> в м'ясній сировині (масова частка якого становить не більше ніж 0,6 %).</p> <p>Примітка 2. Масова частка крохмалю (за умови його використання) повинна бути не більша ніж 3 %, глютамату натрію (за умови його використання) — не більша ніж 10000 мг/кг.</p> <p>Примітка 3. Загальна активність кислоти фосфатази у варених продуктах не більша ніж 0,006 %.</p> <p>Примітка 4. Фізико-хімічні показники для продуктів зі свинини з власними назвами (за їх наявності) вказано у технологічній інструкції до цього ДСТУ, затвердженій у встановленому порядку.</p>													

ДСТУ 4668:2006

5.1.4 За мікробіологічними показниками продукти зі свинини повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3

Таблиця 3 — Мікробіологічні показники продуктів зі свинини

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО, в 1 г продукту (крім сирокочених), не більше ніж	1,0 · 10 <sup>3</sup>	Згідно з ГОСТ 9958
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з 11 В або ДСТУ EN 12824
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП), в 1 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 29185, або ГОСТ 30518
Сульфідотвірні бактерії	Не дозволено	
— в 0,1 г продукту	Не дозволено	
— в 0,01 г шкварки (бакві колчено-варених	Не дозволено	
— в 1,0 г продукту для запікавання під вакуумом	Не дозволено	
<i>Staphylococcus aureus</i> в 1,0 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 10444.2 або ДСТУ ISO 6888-1, або ДСТУ ISO 6888-2
<i>L. monocytogenes</i> , в 25 г продукту (для сирокочених)	Не дозволено	Згідно з ДСТУ ISO 11290-1, або ДСТУ ISO 11290-2, або 11.8

5.1.5 Вміст токсичних елементів у продуктах зі свинини не повинен перевищувати допустимих рівнів, наведених у таблиці 4.

Таблиця 4 — Граннично допустимі рівні вмісту токсичних елементів		
Назва токсичного елемента	Граннично допустимі рівні, мг/кг, не більш ніж	Метод контролювання
Свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927

5.1.6 Вміст нітрозамінів, пестицидів, афлатоксину В<sub>1</sub>, гормональних препаратів у продуктах зі свинини не повинен перевищувати допустимих рівнів, що встановлені МБТ № 5061 [4] та ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.1.7 Вміст раціональних компонентів у продуктах зі свинини не повинен перевищувати допустимих рівнів, що встановлені ГН 6.6.1.1-130 [6]; <sup>70</sup>Сs — 200 Бк/кг, <sup>90</sup>Sr — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва продуктів зі свинини використовують такі сировину та матеріали.

- свинину — згідно з ГОСТ 7724 або з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилування;
- солоний бекон у плівках — згідно з чинними нормативними документами;
- голову свинячі — згідно з чинними нормативними документами;
- баци (шкварки) свинячі знежирені — згідно з РСТ УРСР 1604;
- тазостегнову, плечопаткову частини свинячих півтуш всіх категорій у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою — для окістів;
- тазостегнову частину з голішкою або без неї, без кісток і хрящів плечопаткову частину з рулькою або без неї, без кісток і хрящів свинячих півтуш першої, другої категорії, у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою — для рулетів із тазостегнаної або лопаткової частини.

— грудобрізерну, грудочеревну частини без кісток, м'ясо шийної частини свинячих півтуш всіх категорій — для рулету із грудобрізерної і шийної частини;

- м'ясо поросят у шкурі, без кісток — для рулету з поросят;
- спино-реберну частину без ребер туші півсвинки у шкурі, без шкури — для рулету із півсвинки;
- м'ясо тазостегнаної, плечопаткової, спинної, поперекової і шийної частин з вмістом жиру в свинині не більш ніж 35 %, свинячих півтуш першої, другої і четвертої категорії у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою — для шинки із свинини в оболонці або у формі;
- свинину знежирену нежирну із вмістом жиру в свинині не більш ніж 10 %, свинячих півтуш всіх категорій у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою — для шинки із свинини в оболонці або форми;
- тазостегнову частину без голішки, кісток і хрящів свинячих півтуш першої, другої категорії, у шкурі — для шинки із тазостегнаної частини;
- спинний, поперековий м'язи свинячих півтуш першої, другої категорії у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою — для банику (філето);
- спинну частину з ребрами та випученими хребцями свинячих півтуш першої, другої категорії у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою — для корейки;
- грудобрізерну частину з випученою очеревиною з ребрами або без них свинячих півтуш першої, другої категорії у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою — для грудинки;
- грудочеревну частину з випученими ребрами і сосками, шийно-лопаткову частину без кісток і хрящів свинячих півтуш першої, другої категорії у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою, солоного бекону — для грудинки, бекону пресованих;
- зрізки від шийної і грудобрізерної частин свинячих півтуш першої, другої категорії у шкурі, з частково знятою шкурою, зрізки, одержані під час ділення на колченості солоного бекону, свинячу шкуру — для бекону пресованого;
- шийну частину свинячих півтуш першої, другої, четвертої категорії у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою — для шинки, пастрома;
- тазостегнову частину без кісток свинячих півтуш всіх категорій у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою — для буженини;
- спинний і (або) поперековий м'язи свинячих півтуш всіх категорій у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою — для карбонаду;
- лопаткову частину без кісток і хрящів свинячих півтуш першої, другої, четвертої категорії у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою — для свинини пресованої;
- м'ясо свинячих голів у шкурі без кісток і хрящів — для м'яса свинячих голів пресованого;
- грудобрізерну частину із шийними та спинними хребцями з вмістом міжреберного м'яса не більш ніж 30 % свинячих півтуш всіх категорій у шкурі, без шкури, з частково знятою шкурою — для ребер свинячих;
- передпліччя, відокремлене від переднього відрубку свинячих півтуш, усіх категорій у шкурі — для рульки;
- підстегенце, відокремлене від заднього відрубку свинячих півтуш, усіх категорій у шкурі — для голішки;
- хребтєве або божове сало свинячих півтуш усіх категорій у шкурі, без шкури — для продуктів із сала;
- яєця курячі — згідно з ГОСТ 27583;
- порошок яєчний і меланж — згідно з ГОСТ 30363 або згідно з чинними нормативними документами;
- молоко коров'яче незбиране сухе, знежирене сухе — згідно з ДСТУ 4273;
- вершки з молока коров'ячого сухі — згідно з ДСТУ 4273;
- шкуру свинячу — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- крохмаль картопляний харчовий не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 4286, кукурудзяний харчовий — згідно з ДСТУ 3975 або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583, виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту;
- цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316.

- глюкозу кристалічну гідратну — згідно з ДСТУ 4464;
- перцьє духманний — згідно з ГОСТ 29045;
- горіх мускатний — згідно з ГОСТ 29048;
- перцьє чорний або білий — згідно з ГОСТ 29050;
- кардамон — згідно з ГОСТ 29052;
- перцьє червоний — згідно з ГОСТ 29053;
- прянощі, суміш, екстракти прянощів та їх композиції — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- цитрулю ріпчасту свіжу — згідно з ДСТУ 3234, висушену — згідно з ГОСТ 7387, консервовану кухонною сіллю, заморожену — згідно з чинними нормативними документами;
- лист лавровий — згідно з ГОСТ 17594;
- стеблелізотри стружку (карагінани, каміші тощо) для м'ясних продуктів — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- добавки композиційні (комплексні, комбіновані) — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233, висушений — згідно з ГОСТ 16729, консервований кухонною сіллю, заморожений та екстракт часнику — згідно з чинними нормативними документами;
- матеріали для декоративного покриття поверхні продуктів — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- преарати копилісні для м'ясних продуктів — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- білок соєвий та його похідні — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- кислоту аскорбінову харчову або її похідні — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- глутамат натрію — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- фосфати харчові — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- натрій азотистокислий (нітрит натрію) — згідно з ГОСТ 4197 і марки ОСЧ-7-3 — згідно з чинними нормативними документами;
- воду питну — згідно з ГОСТ 2874;
- кишки оброблені: яловичі (синюги, міхури), свинячі (міхури), баранячі (синюги) — згідно з ДСТУ 4285 або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- оболонки шлуночні, білкові, целюлозні, поліамідні та інші — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- матеріали газонепроникні пливкові — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- плітку поліетиліленову — згідно з ГОСТ 10354, целюлозну (целофан) — згідно з ГОСТ 7730, — нітчи пліну — згідно з ГОСТ 14961, швацькі — згідно з ГОСТ 6309, шлагат — згідно з ГОСТ 17308;
- шлагат з пуб'яних волокон (0,84, 1,00 текс) і шлагат віскозний (0,84, 1,00 текс) — згідно з ГОСТ 17308;
- папір об'єртковий — згідно з ГОСТ 8273;

- пергамент рослинний — згідно з ГОСТ 1341, підпергамент — згідно з ГОСТ 1760;
- стручку клеюву на паперовій основі — згідно з ГОСТ 18251, стручку паперову з термоклеювим шаром, стручки чекові — згідно з чинними нормативними документами;
- етикетки самоклеюві і паперові — згідно з чинними нормативними документами;
- сітки з ниток лляних або льняних — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;
- шкоби (шкірки, кіпска) 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;
- сировину деревну для копчення продуктів (типу), крим 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;
- 5.2.2 Не дозволено виробляти продукти зі свинини і з м'яса, яке помітно змінило колір на поверхні, замороженого більше одного разу, свинини замороженої, яку зберігали більше ніж 3 міс., сала або шокковини (баків) з ознаками пожегтіння, м'яса кнурів.
- 5.2.3 Сировина тваринного походження повинна бути допущена державною ветеринарною службою підприємства для вироблення продуктів зі свинини.
- 5.2.4 Для визначення якості та безпечності сировини та матеріалів, що надходять на підприємство для вироблення продуктів зі свинини, проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.
- 5.2.5 У сировині, яку використовують для вироблення продуктів зі свинини, вміст токсичних елементів, афлатоксину В<sub>1</sub>, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати рівня, встановлених МБТ № 5061 [4] і ДСанПін 8.8.1.2.3.4-000 [5].
- 5.2.6 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівня, встановлених ГН 6.6.1.1-130 [6].
- 5.2.7 Кожну партію сировини, що надходить на підприємство, супроводжують документами, що підтверджує її відповідність нормативним документам.
- 5.2.8 Мясова частка сегового білка або його похідних (у разі застосування) в продуктах зі свинини не повинна перевищувати 3 %.

## 6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- 6.1 Під час вироблення продуктів зі свинини необхідно керуватися вимогами щодо безпеки, встановленими у ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [2], Інструкції № 123-6/990-11 [3].
- 6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.
- 6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати ГОСТ 12.1.005.
- 6.4 Пожежну безпеку здійснюють згідно з ГОСТ 12.1.004.
- 6.5 Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення 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 та ДСП 201 [9].
- 7.2 Січні води повинні підлягати очищенню і відповідати вимогам СанПін 4630 [10].
- 7.3 Охорону ґрунту від забруднювання побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПін 4.2-128-4690 [11].

## 8 МАРКУВАННЯ

- 8.1 Транспортує маркування здійснюють згідно з чинними нормативно-правовими актами та нормативними документами, а також згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Вантаж, що швидко псується», «Збереження інтервалу температур» із зазначенням маси тари

Дозволено не наносити транспортне маркування на багатооб'ємну тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, за обов'язкової наявності етикетки з реалізаторами, зазначеними у 8.2.

8.2 Маркування кожної одиниці транспортної тари здійснюють нанесенням на одну із торцевих сторін тари штампта, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує чіткість читання маркування, з зазначенням:

- назви та повної адреси підприємства-виробника, телефону, адреси потужностей виробництва
  - назви, сорту продуктів зі свинини (крім тари з розфасованими продуктами зі свинини),
  - складу продуктів у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок,
  - кінцевої дати споживання «Вжити до...» або дати виготовлення та строку придатності;
  - умов зберігання,
  - маси нетто, бруто в кілограмах;
  - кількості паковальних одиниць (для розфасованої продукції);
  - інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до певної рецептури),
  - позначення цього стандарту.
- Аналогічну етикетку вкладають у тару.

8.3 На кожній паковальній одиниці розфасованих продуктів зі свинини повинна бути етикетка із зазначенням:

- назви та повної адреси підприємства-виробника, телефону, адреси потужностей виробництва;
  - назви та сорту продукту;
  - складу продуктів у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок;
  - кінцевої дати споживання «Вжити до...» або дати виготовлення та строку придатності;
  - умов зберігання,
  - маси нетто в грамах або кілограмах;
  - інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до певної рецептури),
  - позначення цього стандарту.
- штрихового коду EAN — згідно з ДСТУ 3147.
- 8.4 Маркована оболонка продуктів зі свинини повинна мати такі позначки:
- назву та повну адресу підприємства-виробника, його телефон, адресу потужностей виробництва;
  - назву та сорт продуктів зі свинини,
  - склад продуктів у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок;
  - умови зберігання;
  - інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);
  - позначення цього стандарту

8.5 Приклад позначки: Продукти зі свинини. Шинка варена. Вищий сорт \_\_\_\_\_  
власна назва (за наявності)

**9 ПАКУВАННЯ**

9.1 Продукти зі свинини випускають ваговими або розфасованими

9.2 Продукти зі свинини без оболонки попередньо заготовляють у оборотковий папір, пергамент, підпергамент та інші матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами

Продукти зі свинини для реалізації пакують у дерев'яні, полімерні багатооб'ємні ящики, ящики з картону, спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами або в інші

види тари, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. У пакованою вигляді — на піддоні згідно з ГОСТ 9078

9.3 Тара для продуктів зі свинини повинна бути чиста, суха, без плямива і стороннього запаху, накрита накривкою або оборотковим папером, пергаментом, підпергаментом та іншими матеріалами, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.4 У кожну одиницю транспортної тари (ящик, контейнер, тару-устьаткованія) пакують продукти зі свинини однієї назви, однієї дати виготовлення. Дозволено, за погодженням із замовником, пакування різних назв продукції в одиницю тари з відповідним зазначенням у супровідних документах.

9.5 Маса бруто продукції у багатооб'ємній тарі не повинна перевищувати 30 кг, маса нетто у ящиках з картону — не більша ніж 20 кг, у контейнерах або тару-устьаткованія — не більша ніж 250 кг

9.6 Продукти зі свинини дозволено випускати улакованими під вакуумом або у модифікованому газовому середовищі (розфасовані) у газонепроникну плівку або пакети з неї згідно з чинними нормативними документами, а також матеріали закордонного виробництва, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. Цілими виробами, порційним нарізанням (цілим шматком) або сервірувальним нарізанням (сміжочками) масою нетто не меншою ніж 100 г. Дозволено, за погодженням із замовником, пакування різних груп і назв продукції у паковальну одиницю з відповідним зазначенням у супровідних документах. При цьому строк придатності розфасованого продукту позначають відповідно до мінімального строку продуктів з цієї улаковки.

9.7 Під час пакування окістя знімають оболонку, шкіру, вилучають кістки.

9.8 Граничні відхили маси нетто паковальної одиниці продуктів зі свинини нормують згідно з Р 50-056 [12]. Їх наведено у таблиці 5.

Таблиця 6 — Маса нетто та допустимі відхили для паковальної одиниці продуктів зі свинини

Номинальне значення маси продукції у паковальній одиниці, г	Значення гранич. допустимих відхилів від номинального значення	
	%	
Від 100 до 200 включ.	4,5	—
Понад 200	3,0	9,0
» 300	» 5,00	» 3,0
» 500	» 10,00	» 15,0

9.9 Пакети з розфасованими продуктами зі свинини укладають у тару, зазначену у 9.2.

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

9.11 Дозволено для місцевого реалізування нецільні виробні масою не меншою ніж 500 г. У цьому разі зрізані кінці продукції повинні бути оборотні серветкою з целофану, пергаменту, підпергаменту або іншими видами паковальних матеріалів, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, та перев'язані шпалагом, нитками або гумовою обхваткою.

Кількість нецільних виробів не повинна перевищувати 5 % від маси партії

**10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ**

10.1 Транспортування

10.1.1 Продукти зі свинини транспортують в авторефрижераторах або в автомобілях-фургонках з ізоітермічним кузовом згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псується, які чинні на даному виді транспорту

10.1.2 У пакетованому вигляді продукти зі свинини транспортують згідно з ГОСТ 26663. Засоби криплення вантажу в транспортні пакети — згідно з ГОСТ 21650, з основними параметрами і розмірами згідно з ГОСТ 24597.

10.1.3 Транспортування продуктів зі свинини без пакування (навалом) та у відкритих автомашинах не дозволено.

10.1.4 Продукти зі свинини випускають у реалізацію з температурою у товщі від 0 °С до 8 °С (варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, солоні), від 0 °С до 12 °С (сирокопчені).

## 10.2 Зберігання

10.2.1 Продукти зі свинини зберігають на підприємстві-виробнику і в торговельній мережі за відносної вологості повітря від 75 % до 78 %.

10.2.2 Строк придатності варених, копчено-варених, копчено-запечених, запечених, смажених продуктів зі свинини — не більший ніж 5 діб за температури від 0 °С до 6 °С.

10.2.3 Строк придатності варених, копчено-варених продуктів зі свинини у поліамідній оболонці за температури від 0 °С до 6 °С — не більший ніж 15 діб.

10.2.4 Строк придатності сирокопчених продуктів не більший ніж:

— за температури від 0 °С до 4 °С — 30 діб;

— за температури від 4 °С до 12 °С — 15 діб;

— за температури від мінус 7 °С до мінус 9 °С — 4 міс.

10.2.5 Строк придатності варених, копчено-варених, копчено-запечених, запечених, смажених продуктів зі свинини, улакованих під вакуумом або у модифікованому газовому середовищі в газонепроникну плівку, за температури від 0 °С до 6 °С, не більший ніж:

— цілими виробами або шматками (порційна нарізка) — 15 діб;

10.2.6 Строк придатності сирокопчених продуктів зі свинини, улакованих під вакуумом або у модифікованому газовому середовищі у газонепроникну плівку за температури від 0 °С до 6 °С, не більший ніж:

— цілими виробами або шматками (порційне нарізання) — 30 діб;

— нарізаних шматочками (сервірувальне нарізання) — 20 діб.

## 11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Вибирають проби, готують їх до випробування згідно з ГОСТ 9792 та ГОСТ 26929.

11.2 Зовнішній вигляд і форму продуктів зі свинини перевіряють візуально.

11.3 Органолептичні показники визначають згідно з ГОСТ 9959.

11.4 Маса продуктів зі свинини визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329 з допустимим похибкою  $\pm 1$  е. Діапазон вимірювання ваг визначають залежно від вимірюваної маси. Маса нетто розфасованих порцій визначають на вагах для статичного зважування середнього класу точності згідно з ГОСТ 29329 з ціною погрешності поділки, яку визначають залежно від величини відхилення, який контролюють, та допустимого похибки  $\pm 1$  е.

11.5 Масові частки визначають: кухонної солі — згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2, нітритну натрію — згідно з ГОСТ 8558-1 або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4, волопи — згідно з ГОСТ 9793, жиру — згідно з ГОСТ 23042, фосфатів — згідно з ГОСТ 9794 або ДСТУ ISO 5553, крохмалю — згідно з ГОСТ 10574, залишкову активність кислоти фосфатази — згідно з ГОСТ 23231.

11.6 Вміст глутамату натрію визначають згідно з методикою МВК 10.10.1.7 [13] або ДСТУ ISO 4134.

11.7 Температуру у товщі продукту вимірюють скляним рідинним (спиртовим) термометром, згідно з ГОСТ 28498, вмонтованим у металеву оправу, напівліпровідникової вимірником температури або іншими приладами, якими визначають температуру, з допустимим похибкою вимірювання  $\pm 2$  °С.

Дозволено застосовувати для вимірювання температури інші прилади, які забезпечують вказану точність і збереження якості продукту.

11.8 Мікробіологічні показники визначають згідно з ГОСТ 9959: патогенні мікроорганізми та *Salmonella* — згідно з ДСТУ EN 12824 або згідно з методиками, затвердженими у встановленому порядку; БГКП, сульфідредукуювальні кіпсспіди — згідно з ГОСТ 29185 або ГОСТ 30518, *Staphylococcus aureus* — згідно з ГОСТ 10444-2 або ДСТУ ISO 6888-1, або ДСТУ ISO 6888-2, *Listeria monocytogenes* — згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 та МВ [14].

11.9 Масову частку токсичних елементів визначають: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, міді — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927 або згідно з ГОСТ 30178.

11.10 Залишкові кількості нітрозамінів визначають відповідно до вимог МВК 4.4.1.011 [15].

11.11 Вміст пестицидів визначають відповідно до вимог ДСанПін 8.8.1.2.3-4-000 [5].

11.12 Вміст афлатоксину В<sub>1</sub> визначають відповідно до вимог МР № 2273 [16].

11.13 Вміст гормональних препаратів визначають відповідно до вимог Інструкції № 3202 [17].

11.14 Вміст радіонуклідів визначають згідно з методиками МВ 5778 [18] і МВ 5779 [19].

11.15 Якість маркування та пакування продуктів зі свинини перевіряють візуально.

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

## 12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Продукти зі свинини приймають партіями. Правила приймання, визначення партії, об'єм вибірок та методи відбирання проб проводять згідно з ГОСТ 9792.

12.2 Кожну партію супроводжують відповідним документом, що засвідчує якість та безпечність продукту.

12.3 Для перевіряння якості продуктів зі свинини на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.4 Кожна партія продуктів зі свинини підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, формою, температурою в товщі продукту, якістю пакування та маркуванням, масою нетто.

12.5 Фізико-хімічні (масова частка кухонної солі, нітритну натрію, волопи) та мікробіологічні показники (крім патогенних мікроорганізмів, *Staphylococcus aureus* та *Listeria monocytogenes*) перевіряє виробник періодично, але не рідше одного разу на 10 діб, показники жиру, крохмалю, загального фосфору — не рідше одного разу на 30 діб, а також на вимогу контрольно-інспекційної або замовника. Залишкову активність кислоти фосфатази визначають у разі розбіжностей в оцінюванні готовності продукту.

12.6 Масову конденсацію глутамату натрію (у разі застосування) визначають під час поставлення продукції на виробництво.

12.7 Аналізування на наявність патогенних мікроорганізмів, *Staphylococcus aureus* та *Listeria monocytogenes* проводять у порядку державного санітарного нагляду епідеміологічними станціями з періодичністю, затвердженою у встановленому порядку.

12.8 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, нітрозамінів, пестицидів, афлатоксину В<sub>1</sub>, гормональних препаратів та радіонуклідів здійснюють згідно МР 4.4.4.-108 [20].

## 13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості та безпечності продуктів зі свинини вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування і зберігання, зазначених у розділі 10.

13.2 Строк придатності продуктів зі свинини — згідно з вимогами 10.2.1—10.2.6 цього стандарту.

ДОДАТОК А  
(довідковий)  
**КОДИ ПРОДУКЦІЇ**

Таблиця А.1 — Коди ДКПП на продукти зі свинини

Назва продукції	Код ДКПП
Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокоплені	15 13 12 430 15 13 12 450 15 13 12 590

ДОДАТОК Б  
(довідковий)  
**БІБЛІОГРАФІЯ**

- 1 Правила № 28 Правила передабійного 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 № 3238-86 Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 05.08.85 № 3238
- 3 Інструкція № 123-5/990-11-85 Інструкція по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної та птицепереробної промисловості), затверджена Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 15.01.85 № 123-5/990-11
- 4 МБТ № 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 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 водопити, ґрунті, затверджені МОЗ України 20.09.01 № 137
- 6 ГН 6.6.1-1-130-2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радонуклідів <sup>137</sup>Cs і <sup>90</sup>Sr у продуктах харчування та питній воді», затверджені МОЗ України 03.05.06 № 256
- 7 ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультрафіолетового та інфрачервоного випромінювання виробничих приміщень, 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 ДСПП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забудовання хімічними та біологічними речовинами), затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 № 201
- 10 СанПІН 4630-88 Санітарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР 04.07.88 № 4630
- 11 СанПІН 42-128-4690-88 Санітарные правила содержания территории населенных мест (Санітарні правила утримування території населених місць), затверджені МОЗ СРСР 05.08.88 № 4690

- 12 Р-50-058-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України від 18.07.96 № 300
- 13 МВК 10.10.1.7 Методика визначення масової концентрації глутамату натрію у харчових продуктах і харчових добавках методом високоефективної рідинної хроматографії, затверджена МОЗ України від 27.12.99
- 14 МВ Методичні вказівки, організація контролю і методи виявлення бактерії *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах, розроблені МОЗ України, 2004 р.
- 15 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
- 16 МР № 2273-80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксина в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікації та визначення вмісту афлатоксину в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 10.12.80 № 2273
- 17 Інструкція № 3202-85 Інструкція по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и птицы. Ческої оцінки продуктів животноводства (Інструкція щодо проведення ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та птахів) оцінки продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а
- 18 МВ 5778-91 Определение в пищевых продуктах цеаина-90 (Визначення в харчових продуктах строцино-90), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5778
- 19 МВ 5779-91 Определение в пищевых продуктах цеаина-137 (Визначення в харчових продуктах цеаіно-137), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5779
- 20 МР 4.4.4-108-2004 Методичні рекомендації. Периодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.04 № 329

УКНД 67.120.10

Ключові слова: варені, вимого безпеки, запечені, копчено-варені, копчено-запечені, маркування, методи контролювання, мікробіологічні показники, органолептичні показники, пакування, показники якості, продукти зі свинини, свинина, сирокоплені, смажені, фізико-хімічні показники.

Редактор М. Клименко  
Технічний редактор О. Марченко  
Коректор О. Ніколаєнко  
Верстальник Т. Мосленко

Підписано до друку 12.06.2007 формат 50 × 84 1/8  
Ум. друк арк. 3,23 Зам. Ціна договірна

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