

**Зміна № 1**

**ДСТУ 4437:2005**

Сторінка 1

Сторінок 4

## **НАПІВФАБРИКАТИ М'ЯСНІ ТА М'ЯСОРОСЛИННІ ПОСІЧЕНІ ТЕХНІЧНІ УМОВИ**

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»

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 200\_ р. № \_\_\_\_\_

Чинна від \_\_\_\_\_

Титульна сторінка. У назві слова «Технічні умови» замінити на «Загальні технічні умови».

Перша сторінка. У назві слова «Технічні умови» замінити на «Загальні технічні умови»; слова «Технические условия» замінити на «Общие технические условия»; слово «Specifications» на слова «General specifications».

Розділ 2. Доповнити нормативними документами:

«ДСТУ 3143-95 М'ясо птиці (тушки курей, качок, гусей, індиків, цесарок).

Технічні умови

ДСТУ 4424:2005 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів.

Терміни та визначення понять

ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови»;

вилучити посилання на нормативні документи: ДСТУ ISO 11290-1:2003, ДСТУ ISO 11290-2:2003.

Пункт 3.4. Після слів «округло-приплюснутої» доповнити словами «або іншої».

Пункт 3.6. Після слів «овально-приплюснутої» доповнити словами «або іншої», після слів «у паніровці» доповнити словами «або без».

Пункт 3.7. Після слів «округло-приплюснутої» доповнити словами «або іншої».

Пункт 3.8. Цифру «9» замінити на цифру «12».

Підпункт 5.1.2. Таблиця 1:

– рядок «Зовнішній вигляд». Колонки «Біфштекси», «Котлети» та «Ромштекси» доповнити словами «або інша», колонка «Котлети» доповнити реченням: «котлети дозволено виробляти без паніровки», колонка «Пельмені» після слова «шестигранна» доповнити словами: «або іншої форми»;

– рядок «Вигляд на розрізі», колонка «Біфштекси» після слова «відтінком» доповнити словами: «або без сала».

– рядок «Консистенція». Колонка «Пельмені» вилучити слова: «не відстає від фаршу».

Підпункт 5.1.3. Таблиця 2а:

Місце зміни	Надруковано	Повинно бути
рядок 1, колонка 1	70	75
колонка 2	45	50
колонка 3	70	75
колонка 4	55	60
колонка 5	60	65
колонка 6	65	75
колонка 7	70	75
рядок 5, колонка 8	Згідно з 11.13	Згідно з 11.14

Підпункт 5.1.3. Таблиця 2б:

Місце зміни	Надруковано	Повинно бути
рядок 1, колонка 1	65	70
колонка 2	68	73
колонка 3	70	73
колонка 4	68	73
колонка 5	70	72
рядок 3, колонка 1	від 15 до 20	не більше ніж 20
рядок 6, колонка 5	від 1,5 до 1,7	не більше ніж 1,7
рядок 8, колонка 6	Згідно з 11.13	Згідно з 11.14
Примітка 3	У напівфабрикатах, рекомендованих для дитячого та дієтичного харчування, масова частка кухонної солі не повинна перевищувати 0,9 % – 1,2 %, жиру – 17 %, масова частка білка повинна бути не менша ніж 12 %. Дозволено заміну кухонної солі лікувально-профілактичною у співвідношенні 1:1.	У напівфабрикатах, рекомендованих для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування, масова частка кухонної солі не повинна перевищувати 1,2 %, жиру – 17 %, масова частка білка повинна бути не менша ніж 12 %. Дозволено заміну кухонної солі лікувально-профілактичною у співвідношенні 1:1.
Примітка 4	У разі застосування вітамінів у напівфабрикатах, рекомендованих для дитячого та дієтичного харчування, масова частка вітамінів повинна бути, мг на 100 г продукту, не більша ніж: В <sub>1</sub> – 1,0; В <sub>2</sub> – 1,0; РР – 10; С – 50	У разі застосування вітамінів у напівфабрикатах, рекомендованих для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування, масова частка вітамінів повинна бути, мг на 100 г продукту, не більша ніж: В <sub>1</sub> – 1,0; В <sub>2</sub> – 1,0; РР – 10; С – 50

Доповнити примітками 6, 7, 8:

«**Примітка 6.** Власні назви напівфабрикатів вказано в додатку Г;

**Примітка 7.** За бажанням виробника дозволено відхили маси однієї штуки напівфабрикатів не більше ніж на 10 % від вказаної;

**Примітка 8.** Дозволено зменшення масової частки фаршу до маси пельменя на 2 % від вказаної у разі виготовлення пельменів механізованим способом (на автоматах)».

Підпункт 5.1.4. Таблиця 3. Вилучити слова: ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2, або».

Підпункт 5.1.7. Посилання на ДР замінити посиланням на ГН 6.6.1.1-130.

Підпункт 5.2.1:

– тридцять друга позиція переліку вилучити слова «(рисова, манна)»;  
– сорок четверту позицію переліку доповнити посиланням на ДСТУ 4623;  
– тридцять п'ята, сорокова, сорок перша, сорок восьма, сорок дев'ята позиції переліку вилучити слова «або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я»;

– доповнити позицією переліку:

«– м'ясо птиці (тушки) – згідно з ДСТУ 3143, після їх обвалювання, або м'ясо птиці обвалене – згідно з чинними нормативними документами»;

– після останньої позиції переліку доповнити абзацом:

«Дозволено використовувати сировину (зокрема тваринного походження) за наявності ветеринарного сертифікату, та матеріали закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я, які за показниками якості та безпечності не нижче вимог 5.2.1».

Підпункт 5.2.6, другий абзац. Замінити число «30 %» на число «26 %».

Пункт 5.2.10. Посилання на ДР замінити посиланням на ГН 6.6.1.1-130.

Пункти 6.3, 7.2 після слова «відповідати» доповнити словами: «вимогам».

Пункт 8.1. Вилучити слова: «і зазначенням маси тари».

Пункти 8.2, 8.4. Доповнити позицією переліку:

«– умов зберігання».

Пункт 9.4. Доповнити приміткою:

«**Примітка.** Дозволено розфасовувати фарш у одношарову поліамідну ковбасну оболонку масою від 250 г до 1000 г».

Пункт 9.9. Перед словом «котлети» доповнити словом «охолоджені».

Пункт 9.11. Вилучити слова: «Для підприємств ресторанного господарства».

Підпункти 10.2.3, 10.2.5. Замінити слова: «для дитячого» на «для харчування дітей дошкільного та шкільного віку».

Пункт 10.2 доповнити підпунктом 10.2.7:

«**10.2.7** Строки придатності напівфабрикатів можуть встановлюватися виробником самостійно (залежно від якості сировини, рівня технології виробництва, технічних характеристик обладнання, умов фасування і властивостей пакувальних матеріалів) за умови погодження цих строків Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я та відповідності напівфабрикатів вимогам цього стандарту за показниками якості та безпечності».

Пункт 11.6. Вилучити слова: «ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 або».

Пункт 12.1 доповнити словами: та однієї дати виготовлення».

Підпункти 12.1.1, 12.1.2. Після слів: «не менше ніж з трьох» викласти у новій редакції: «ящиків або інших упаковок для пакування партії напівфабрикатів».

Додаток В. Посилання 6. Викласти в новій редакції:

«6 ГН 6.6.1.1 – 130 – 2006 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України 03.05.2006 №256».

Технічні умови доповнити додатком Г:

ДОДАТОК Г  
(довідковий)

**АСОРТИМЕНТ НАПІВФАБРИКАТІВ**

М'ясні напівфабрикати:

- фарш яловичий, свинячий, баранячий, домашній, особий;
- біфштекс посічений, особливий, молодіжний, асорті;
- гамбургер;
- котлети слов'янські, домашні, київські, шкільні<sup>\*)</sup>, селянські, дієтичні, дієтичні особливі;
- ромштекс посічений, домашній, Буратіно<sup>\*)</sup>, Буратіно вітамінізований<sup>\*)</sup>, дієтичний<sup>\*)</sup>;
- фрикадельки київські, останкінські, оболонські<sup>\*)</sup>, дитячі<sup>\*)</sup>, дієтичні, особливі;
- шніцель асорті, любительський, популярний;
- пельмені російські, сибірські, іркутські, закусочні, столові, столичні, останкінські, селянські, шахтарські, по-флотські.;

М'ясорослинні напівфабрикати:

- котлети з крупою (рисовою, перловою, манною), з картоплею;
- фрикадельки ніжні;
- пельмені м'ясокартопляні, селянські особливі

---

\* \*) Напівфабрикати, які рекомендовано МОЗ для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування