

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНСЕРВИ М'ЯСНІ СУБПРОДУКТОВІ
Загальні технічні умови

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТОВЫЕ
Общие технические условия

CANNED VARIETY MEATS
General specifications

Чинний від _____

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на консерви м'ясні субпродуктові (далі за текстом – консерви), які виготовляють з субпродуктів яловичих або свинячих, розфасовані у банки, герметично закупорені та простерилізовані, що призначені для вживання в їжу.

1.2 Вимоги щодо безпечності консервів викладено у п.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 (ДКПП)
ДСТУ 3146-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрих-кодові позначки EAN. Вимоги до побудови

ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови

ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

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

ДСТУ 3938-99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення

ДСТУ

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

Терміни та визначення понять

ДСТУ 4538:2006 Текстурат соєвий харчовий. Технічні умови

ДСТУ 4543:2006 Борошно соєве харчове. Технічні умови

ДСТУ 4595:2006 Білок соєвий. Технічні умови

ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови

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

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

ДСТУ ISO 3166-1-2000 Коды назв країн світу

ДСТУ ISO 6465-2003 Кмин цілий (*Cuminum cyminum* Liannaeus). Технічні умови

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 встановлювання дозволених викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)

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

ГОСТ 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия (Продукты томатні концентровані. Загальні 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 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста сушена. Технічні умови)

ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Продукты 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 живильного середовища, які застосовують у мікробіологічному аналізованні)

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)

ДСТУ

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

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия (Лист лавровый сухой. Технічні умови)

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 термозсідальна. 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. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)

ДСТУ

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 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духмяний. Технічні умови)

ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. Технические условия (Прянощі. Імбир. Технічні умови)

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия (Прянощі. Імбир. 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 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия (Прянощі. Перець червоний мелений. Технічні умови)

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина й 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 стандарті, установлені в ДСТУ 3938, ДСТУ 4424.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Консерви м'ясні субпродуктові виробляють:

- із субпродуктів у соусі;
- із субпродуктів у бульйоні.

4.2 Код продукції ДКПП, 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. Їх потрібно виробляти згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням правил № 28 [1], СП № 3238 [2], інструкції № 123-5/990-11 [3].

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

Таблиця 1 – Органолептичні показники

Назва показника	Характеристика		Метод контролювання
	Субпродукти в соусі	Субпродукти в бульйоні	
Зовнішній вигляд	Шматочки субпродуктів у соусі. М'які, добре проварені	Подрібнені субпродукти в бульйоні. Добре проварені. В охоложеному стані – желеподібна маса	Згідно з ГОСТ 8756.1
Смак та запах	Властивий вареним субпродуктам з ароматом прянощів зі смаком компонентів соусу без сторонніх запаху та присмаку		Згідно з ГОСТ 8756.1
Колір	Властивий вареним субпродуктам і кольору компонентів соусу	і кольору компонентів бульйону	Згідно з ГОСТ 8756.1

5.1.3 За фізико-хімічними показниками консерви повинні відповідати вимогам, що наведені у таблиці 2.

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники

Назва показника	Норма		Метод контролювання
	Субпродукти в соусі	Субпродукти в бульйоні	
1	2	3	4
Масова частка субпродуктів, %, не менше ніж	50	60	Згідно з ГОСТ 8756.1
Масова частка соусу, %, не більше ніж	50	-	Згідно з ГОСТ 8756.1
Масова частка бульйону, %, не більше ніж	-	40	Згідно з ГОСТ 8756.1
Масова частка білка, %, не менше ніж	7	8	Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка жиру, %, не більше ніж	25	25	Згідно з ГОСТ 26183

Кінець таблиці 2

1	2	3	4
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	1,6		Згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2
Сторонні домішки	Не дозволено		Згідно з ГОСТ 8756.4
Примітка. У разі застосування соєвих білків або їх похідних масова частка цих компонентів у гідратованому виді у консервах не більше ніж 25 %.			

5.1.4 Вміст токсичних елементів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених МБТ і СН № 5061 [4] та наведених у таблиці 3.

Таблиця 3 – Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимий рівень, мг/кг, не більший ніж		Метод контролювання
	в скляній, алюмінієвій або суцільнотягнутій бляшаній банці	в збірній бляшаній банці	
Свинець	0,6	1,00	Згідно з ГОСТ 26932 або з ГОСТ 30178
Кадмій	0,3	0,3	Згідно з ГОСТ 26933 або з ГОСТ 30178
Миш'як	1,0	1,0	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,1	0,1	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 МБТ і СН № 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 встановлені 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:

- субпродукти м'ясні оброблені (крім мозку яловичого) – згідно з чинними нормативними документами;
- м'ясо голів яловичих знежиловане;

ДСТУ

- м'ясо голів свинячих знежилване;
- блоки із субпродуктів заморожені – згідно з чинними нормативними документами або блоки закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- хрящі, жилки, сухожилля яловичі, отримані від жилювання м'яса та субпродуктів;
- жири топлені харчові: свинячий першого сорту або кістковий, або збірний – згідно з ГОСТ 25292;
- шкурку свинячу – згідно з чинними нормативними документами;
- кістки яловичі, свинячі – згідно з чинними нормативними документами;
- пасту томатну або пюре томатне – згідно з ГОСТ 3343 або чинними нормативними документами;
- борошно пшеничне першого сорту – згідно з чинними нормативними документами;
- білок соєвий – згідно з ДСТУ 4595 та його похідні – згідно з чинними нормативними документами або білок закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- текстурат соєвий харчовий – згідно з ДСТУ 4538 або текстурат закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- борошно соєве харчове – згідно з ДСТУ 4543 або борошно закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- сіль кухонну виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту – згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- цукор-пісок – згідно з ДСТУ 4623;
- часник свіжий – згідно з ДСТУ 3233;
- часник сушений – згідно з ГОСТ 16729;
- цибулю ріпчасту свіжу – згідно з ДСТУ 3234;
- цибулю ріпчасту сушену – згідно з ГОСТ 7587;
- лист лавровий – згідно з ГОСТ 17594;
- горіх мускатний – згідно з ГОСТ 29048;
- перець духмяний – згідно з ГОСТ 29045;
- перець чорний мелений – згідно з ГОСТ 29050;
- перець червоний мелений – згідно з ГОСТ 29053;
- паприку червону мелену – згідно з чинними нормативними документами;
- імбир - згідно з ГОСТ 29046;
- гвоздику – згідно з ГОСТ 29047;
- кмин – згідно з ДСТУ ISO 6465;
- майоран - згідно з чинними нормативними документами;

– воду питну – згідно з ГОСТ 2874.

Дозволено використання прянощів закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

5.2.2 Для виробляння консервів не дозволено використовувати:

- субпродукти, заморожені більше одного разу;
- субпродукти, які мають сторонній запах та змінений колір на поверхні;

5.2.3 Сировина тваринного походження повинна бути допущена до виробництва державною ветеринарною службою.

5.2.4 Контролюють якість та безпечність сировини та матеріалів згідно з ГОСТ 24297 у кожній партії, що надходить на підприємство, під час вхідного контролювання у порядку, встановленому підприємством-виробником.

5.2.5 У сировині, яку використовують для виробництва консервів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених МБТ і СН № 5061 [4] та 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 документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва консервів необхідно дотримуватись СП № 3238 [2], інструкції № 123-5/990-11 [3] та вимог щодо безпеки, які встановлені 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 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.5 Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з ДСН 3.3.6.037 [7] та 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 Стічні води повинні підлягати очищенню і відповідати СанПіН 4630 [10].

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

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркують спожиткову тару згідно з ГОСТ 13534.

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

- назва та повна адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності) та телефон, адреса об'єкта виробництва;
- назва та склад консервів у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва;
- назва власна (за наявності);
- маса нетто, г, у т.ч. маса нетто, г, субпродуктів;
- умови зберігання;
- кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності;
- умови використання: «Вживати в розігрітому стані»;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);
- штрих-код EAN – згідно ДСТУ 3146;
- позначення цього стандарту.

8.3 На кришці металеві банки, окрім позначень, передбачених ГОСТ 13534, після номера заводу-виробника додатково зазначають двохсимвольний літерний код України (країни-виробника) – “UA”, згідно з ДСТУ ISO 3166-1.

Дозволено наносити маркування на дно банки у разі використання кришки з ключем.

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

На ящик необхідно наносити маніпуляційні знаки: «Верх, не кантувати», «Боїться нагріву», на тарі з продукцією в алюмінієвих банках додатково наносити знак «Не кидати», на тарі з консервами у скляних банках – «Обережно, крихке».

8.5 Познака консервів під час замовлення: “Консерви м'ясні субпродуктові _____ ДСТУ ХХХХ:200Х”.

(власна назва за наявності)

8.6 Повна назва консервів за розміром літер повинна бути не менше ніж у 2 рази більша за іншу інформацію.

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Пакують консерви в спожиткову тару згідно з ГОСТ 13534.

9.2 Фасування проводять в металеві банки згідно з ГОСТ 5981 № 3, № 4, № 7, № 8, № 9, № 46, № 12, у скляні банки, згідно з ГОСТ 5717, типів: 1-58-250, 1-68-350, 1-82-500 або інші банки аналогічних якості та місткості вітчизняного або закордонного виробництва з кришками без ключа та з ключем, згідно з чинними нормативними документами або за наявності висновку державної санітарно-10

епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

9.3 Маса нетто консервів у банках повинна бути: № 3 та № 4 – 250 г, № 7 – 290 г, № 8 – 325 г, № 9 – 340 г або 350 г, № 46 – 385 г, № 12 – 525 г, 1-58-250 – 250 г, 1-68-350 – 350 г, 1-82-500 – 500 г.

9.4 Граничні відхили маси нетто для окремих банок – згідно з ГОСТ 13534.

9.5 Пакують консерви в транспортну тару 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.

9.7 Маса брутто ящиків не повинна перевищувати 30 кг.

9.8 Додаткові вимоги щодо пакування можуть бути передбачені договором або контрактом.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Правила транспортування

10.1.1 Консерви транспортують всіма видами транспорту згідно з ГОСТ 13534.

10.2 Правила зберігання

10.2.1 Консерви зберігають на підприємстві-виробнику та в торговельній мережі за температури від 0 °С до 20 °С та відносній вологості повітря не вищої ніж 75 %.

Строк придатності консервів – не більше ніж 1 рік від дати виготовлення.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби і готують до випробовувань згідно з 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 Визначають органолептичні показники згідно з ГОСТ 8756.1.

11.4 Визначають фізико-хімічні показники: масову частку субпродуктів, соусу, бульйону – згідно з ГОСТ 8756.1; масову частку білка – згідно з ГОСТ 25011; масову частку жиру – згідно з ГОСТ 26183; масову частку кухонної солі – згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2; сторонні домішки – згідно з ГОСТ 8756.4.

Масову частку соєвих білків або їх похідних контролюють за фактичною закладкою згідно з рецептурою.

11.5 Готують проби для 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 токсичні елементи – згідно з ГОСТ 30178.

11.6 Відбирають проби для мікробіологічних випробовувань – згідно з ГОСТ 26668, готують – згідно з ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1.

11.7 Аналізують на промислову стерильність – згідно з ГОСТ 30425.

11.8 Визначають збудників мікробіального псування згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

11.9 Визначають патогенні мікроорганізми згідно з ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 та інструкції № I 4.4.4.077 [12].

11.10 Визначають вміст афлатоксину В₁ відповідно до рекомендацій № 2273 [13].

11.11 Визначають залишкові кількості нітрозамінів відповідно до вимог МВК 4.4.1.011 [14].

11.12 Контролюють вміст гормональних препаратів відповідно до вимог інструкції № 3202 [15].

11.13 Контролюють вміст пестицидів відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

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

11.15 Якість маркування та пакування визначають згідно з ГОСТ 13534.

11.16 Визначають масу нетто згідно з ГОСТ 8756.1.

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

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Консерви приймають партіями. Правила приймання, визначання партії, об'єм вибірки та відбирання проб проводять за ГОСТ 8756.0.

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

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

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

12.5 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].

12.6 Визначають мікробіологічні показники згідно з вимогами інструкції № I 4.4.4.077 [12].

12.7 У разі отримування 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 вимогам цього стандарту під час повторного дослідження, всю партію консервів бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості та безпечності консервів вимогам цього стандарту за умови дотримування умов транспортування і зберігання, зазначених в розділі 10.

13.2 Строк придатності консервів повинен відповідати вимогам 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 – Код ДКПП консервів м'ясних

Назва продукції	Код ДКПП
Консерви м'ясні субпродуктові	15.13.12

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 № 28-2002 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 Мінм'ясомолпромом СРСР 05.08.85 № 3238

3 № 123-5/990-11-84 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної та птахоперероблювальної промисловості), затверджена Мінм'ясомолпромом СРСР 15.01.85 №123-5/990-11

4 МБТ і СН № 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 водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України 20.09.2001 № 137

6 ГН 6.6.1.1-130-2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr 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 забруднювання хімічними та біологічними речовинами) затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 № 201

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

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

ДСТУ

12 № І 4.4.4.077-2001 Інструкція 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 № 2273-80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо 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 (Визначання летких нітрозамінів у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ Російської Федерації 22.12.93 № 011

15 № 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 гігієнічної 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.

УКНД 67.120.10

Ключові слова: бульйон, консерви м'ясні субпродуктові, мікробіологічні показники, органолептичні показники, соус, субпродукти, фізико-хімічні показники.