

**КОНСЕРВИ М'ЯСНІ.
САЛЬТИСОНИ**
Загальні технічні умови

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ.
ЗЕЛЬЦЫ**
Общие технические условия

**CANNED MEAT.
HEADCHEESE**
General specifications

Чинний від _____

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

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

1.2 Вимоги щодо безпечності консервів викладено в 5.1.4 – 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. Штрихкодіві 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 XXXX:200X

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

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

ДСТУ 4464:2005 Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови

ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови

ДСТУ ISO 1003:2005 Прянощі та приправи. Імбир цілий, кусочками або мелений. 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 Коди назв країн світу

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

ДСТУ ISO 6579:2006 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Методика виявлення *Salmonella spp.*

РСТ УССР 1604-87 Баки (щекovina) свиные. Технические условия (Баки (щокovina) свинячі. 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 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо-яловичина у півтушах та четвертинах. Технічні умови)

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

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 5981-88 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 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови)

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

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 металеві 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 аналізуванні)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

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

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

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. Метод определения олова (Продукти харчові консервовані. Метод 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. Гвоздика. Технічні умови)

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

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. 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 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия (Прянощі. Коріандр. Технічні умови)

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия (Прянощі. Кмин. Технічні умови)

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

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

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Терміни, вжиті в цьому стандарті, та визначення позначених ними понять установлені в ДСТУ 3938, ДСТУ 4424 та додатково подано термін та визначення позначеного ним поняття

3.1 сальтисон

Продукт, виготовлений з м'яса та (або) субпродуктів, багатих колагеном, герметично закупорений в банки, підданий дії високої температури.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Відповідно до складу сировини консерви поділяють на:

- сальтисони з м'яса та субпродуктів;
- сальтисони з субпродуктів.

4.2 Код продукції, 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
	Сальтисони з м'яса та субпродуктів	Сальтисони з субпродуктів	
Зовнішній вигляд	Кусочки м'яса та субпродуктів розміром сторін до 25 мм у желе жовтого кольору з темними відтінками і наявністю подрібнених прянощів. Дозволено наявність жиру світло-жовтого кольору	Кусочки субпродуктів	Згідно з ГОСТ 8756.1
Консистенція	Щільна, пружна		Згідно з ГОСТ 8756.1
Запах та смак	Властиві вареним м'ясу та субпродуктам субпродуктам з ароматом прянощів, без сторонніх запаху та присмаку		Згідно з ГОСТ 8756.1
Примітка. Органолептичні показники консервів визначають в охолодженому стані за температури (0÷10) °С			

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
	Сальтисони з м'яса та субпродуктів	Сальтисони з субпродуктів	
Масова частка м'яса та субпродуктів з жиром, %, не менше ніж	58	-	Згідно з ГОСТ 8756.1
Масова частка субпродуктів з жиром, %, не менше ніж	-	50	Згідно з ГОСТ 8756.1
Масова частка желе (в охолодженому стані), %, не більше ніж	40	48	Згідно з ГОСТ 8756.1
Масова частка жиру, %, не більше ніж	25	20	Згідно з ГОСТ 26183
Масова частка білка, %, не менше ніж	12	11	Згідно з ГОСТ 25011
Масова частка кухонної солі, %	Від 1,1 до 1,6		Згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Сторонні домішки	Не дозволено		Згідно з ГОСТ 8756.4

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

Таблиця 3 – Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

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	1,0	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	–	200,0	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 вироблення консервів використовують такі сировину та матеріали:

– свинину – згідно з ГОСТ 7724, а також згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилування:

– свинину знежилвану жирну – м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 50 % до 85 %;

– яловичину – згідно з ГОСТ 779, а також згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилування:

– яловичину знежилвану першого сорту – м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 6 %;

– яловичину знежилвану другого сорту – м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 20 %;

– блоки із знежилваного м'яса та субпродуктів заморожені – згідно з чинними нормативними документами;

– сало ковбасне хребтове – згідно з чинними нормативними документами та обрізки сала ковбасного;

– баки (щокочину) свинячі знежилвані – згідно з РСТ УССР 1604;

– субпродукти м'ясні оброблені першої (язики яловичі та свинячі, печінка яловича та свиняча) та другої (голови яловичі та свинячі, вим'я яловиче, рубці яловичі, шлунки свинячі, губи яловичі, легені яловичі та свинячі, вуха яловичі та свинячі, путовий суглоб яловичий, ноги яловичі та свинячі) категорій – згідно з чинними нормативними документами, а також після технологічного оброблення;

– м'ясо яловичих та свинячих голів знежилване – згідно з чинними нормативними документами;

– сполучну тканину та хрящі від жилування м'яса та субпродуктів – згідно з чинними нормативними документами;

– шкурку свинячу – згідно з чинними нормативними документами або отриману в процесі виробництва;

– м'ясо всіх видів худоби, яке підлягає знезаражуванню (умовно придатне) – згідно з правилами № 28 [1];

– міжсоскову частину – згідно з чинними нормативними документами;

– ділянки свинячих шкур красві – згідно з чинними нормативними документами;

- зрізки з варених копченостей;
- бульйон від варіння колагеномістких субпродуктів, сполучної тканини, хрящів, свинячої шкурки, міжсоскової частини;
- цукор – згідно з ДСТУ 4623;
- глюкозу кристалічну гідратну – згідно з ДСТУ 4464;
- сіль кухонну виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту – згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- цибулю ріпчасту свіжу – згідно з ДСТУ 3234, сушену – згідно з ГОСТ 7587, законсервовану кухонною сіллю – згідно з чинними нормативними документами;
- часник свіжий – згідно з ДСТУ 3233, сушений – згідно з ГОСТ 16729, консервований кухонною сіллю або заморожений та екстракт часнику – згідно з чинними нормативними документами;
- перець духмяний – згідно з ГОСТ 29045;
- перець чорний або білий – згідно з ГОСТ 29050;
- перець червоний мелений – згідно з ГОСТ 29053;
- коріандр – згідно з ГОСТ 29055;
- кардамон – згідно з ГОСТ 29052;
- кмин – згідно з ГОСТ 29056, ДСТУ ISO 6465;
- імбир – згідно з ГОСТ 29046, ДСТУ ISO 1003;
- горіх мускатний – згідно з ГОСТ 29048;
- корицю – згідно з ГОСТ 29049;
- гвоздику – згідно з ГОСТ 29047;
- лист лавровий – згідно з ГОСТ 17594;
- суміші та екстракти прянощів – згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- воду питну – згідно з ГОСТ 2874.

5.2.2 Дозволено використовувати сировину (зокрема тваринного походження за наявності ветеринарного документу) 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.

5.2.3 Для вироблення консервів не дозволено використовувати:

- м'ясо та субпродукти, заморожені більше одного разу;
- м'ясо та субпродукти, які мають сторонній запах та змінений колір на поверхні;
- свинину з пожовтілим жиром.

5.2.4 Якість та безпечність сировини та матеріалів контролюють 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 та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документом про якість та безпечність. Сировина тваринного походження повинна бути допущена до виробництва державною ветеринарною службою.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва консервів необхідно дотримуватись вимог щодо безпеки, які встановлені ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [2] та інструкцією № 123-5/990-11 [3].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежна безпека 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 вимогам 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 На кожній одиниці спожиткової тари методом літографії або на етикетці, виконаній типографським та іншими способами, потрібно зазначити:

– назву та повну адресу і номер телефону виробника, адресу потужностей виробництва;

– назву консервів;

– назву власну (за її наявності);

- склад консервів відповідно до рецептури у порядку переваги складників, зокрема, харчових добавок, які використовували під час їх виробництва;
- масу нетто, г;
- умови зберігання;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
- рекомендації щодо використання: «Консерви рекомендовано вживати в охолодженому стані»;
- номер партії виробництва;
- інформаційні дані про харчову (поживну) та енергетичну цінність (калорійність) 100 г консервів (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);
- штрих-код EAN – згідно з ДСТУ 3146;
- позначення цього стандарту

8.3 На кришці 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 ящики з консервами повинні бути нанесені маніпуляційні знаки: «Боїться нагріву», на тарі з консервами в алюмінієвих банках додатково – «Не кидати», а в скляних банках – «Обережно, крихке».

8.5 Познаки консервів під час замовляння: “Консерви м’ясні. Сальтисони з м’яса та субпродуктів. _____ 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 Підготовлену масу фасують в металеві банки, згідно з ГОСТ 5981: № 3, № 4, № 8, № 9, № 43, № 12 або в скляні банки, згідно з ГОСТ 5717, типів: 1-68-350, 1-82-500, 1-82-650 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-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров’я.

9.3 Маса нетто консервів у банках повинна бути: № 3 та № 4 – 240 г, № 8 – 325 г, № 9 – 350 г, № 43 – 415 г, № 12 – 550 г, 1-68-350 – 350 г, 1-82-500 – 500 г, 1-82-650 – 650 г.

9.4 Граничні відхилення маси нетто для окремих банок, згідно з ГОСТ 13534, повинні бути не більше ніж:

- для банок масою нетто від 240 г до 350 г включно – від мінус 4 % до 8,5%;
- для банок масою нетто більше ніж 350 г – ± 3 %.

9.5 На дно та під кришку нелакованої металеві банки укладають вкладиш із пергаменту рослинного марки А, згідно з ГОСТ 1341, або підпергаменту – згідно з ГОСТ 1760.

9.6 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 13534.

9.7 Маса бруто ящиків не повинна перевищувати 30 кг.

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

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 вищій ніж 75 % не більше ніж 12 місяців від дати виготовлення.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби і готують до випробовувань згідно з ГОСТ 8756.0 та ГОСТ 26671.

11.2 Перевіряють зовнішній вигляд, герметичність тари та стан внутрішньої поверхні металеві тари згідно з ГОСТ 8756.18.

11.3 Органолептичні показники визначають згідно з ГОСТ 8756.1.

11.4 Фізико-хімічні показники визначають: масову частку м'яса та субпродуктів з жиром або субпродуктів з жиром до встановленої маси нетто – згідно з ГОСТ 8756.1, масову частку желе (в охолодженому стані) – згідно з

ГОСТ 8756.1, масову частку жиру – згідно з ГОСТ 26183, масову частку білка – згідно з ГОСТ 25011, масову частку кухонної солі – згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2, наявність сторонніх домішок – згідно з ГОСТ 8756.4.

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

11.6 Проби для мікробіологічних випробовувань відбирають згідно з ГОСТ 26668, готують – згідно з ГОСТ 26669 та ГОСТ 10444.1.

11.7 Аналізують на промислову стерильність згідно з ГОСТ 30425.

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

11.9 Патогенні мікроорганізми визначають згідно з ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 або ДСТУ ISO 6579 та інструкції I 4.4.4.077 [12].

11.10 Вміст афлатоксину В₁ визначають відповідно до МР № 2273 [13].

11.11 Залишкові кількості нітрозамінів визначають відповідно до вимог МР № 1959 [14].

11.12 Вміст гормональних препаратів визначають відповідно до вимог інструкції № 3202 [15].

11.13 Вміст пестицидів визначають відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

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

11.15 Якість маркування та пакування визначають згідно з ГОСТ 13534.

11.16 Масу нетто визначають 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 безпечність.

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

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

Результати повторних досліджень є остаточними та поширюються на всю партію. У разі невідповідності якості консервів 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 дотримання умов транспортування і зберігання, зазначених у 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 з м'яса або субпродуктів	15.13.12.700

ДОДАТОК Б
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Правила № 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 Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 05.08.85 № 3238

3 Інструкція № 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 Міністерством м'ясної та молочної промисловості 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 Міністерством охорони здоров'я України 20.09.2001 № 137

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

7 ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 01.12.99 № 37

8 ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 01.12.99 № 42

9 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами) затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 № 201

10 СанПиН № 4630-88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми охорони поверхневих вод від забруднювання), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 04.07.88 № 4630

11 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 05.08.88 № 4690

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 Міністерством охорони здоров'я України 07.11.2001 № 140

13 МР № 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 Міністерством охорони здоров'я СРСР 10.12.80 № 2273

14 МР № 1959-79 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и количественному определению N-нитрозаминов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації щодо виявлення, ідентифікування та кількісного визначання N-нітрозамінів у харчових продуктах), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 11.01.1979 № 1959-79

15 Інструкція № 3202-85 Інструкція 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 Міністерством охорони здоров'я СРСР № 115-6а

16 МВ 5778-91 Определение в пищевых продуктах стронция-90 (Визначання в харчових продуктах стронцію-90), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 04.01.91 № 5778

17 МВ 5779-91 Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Визначання в харчових продуктах цезію-137), затверджені Міністерством охорони здоров'я 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 Міністерством охорони здоров'я України 02.07.2004 № 329.

УКНД 67.120.10

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