

Варіант від 5 листопада 2008 р.
НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

**НАПІВФАБРИКАТИ З М'ЯСОМ
В ТІСТОВІЙ ОБОЛОНЦІ ЗАМОРОЖЕНІ**
Загальні технічні умови

ПОЛУФАБРИКАТЫ С МЯСОМ
В ТЕСТОВОЙ ОБОЛОЧКЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ
Общие технические условия

FROZEN CONVENIENCE FOODS WITH MEAT
IN DOUGH COVERING
General specifications

Чинний від _____

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на напівфабрикати з м'ясом в тістовій оболонці заморожені (далі за текстом – напівфабрикати), які призначені для безпосереднього вживання в їжу після термічного оброблення.

1.2 Вимоги щодо безпечності напівфабрикатів та їх виробництва викладено у 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

РСТ УСССР 295-89 Цибуля зелена свіжа. Технічні умови

РСТ УСССР 302-89 Петрушка – зелень молода свіжа. Технічні умови

РСТ УСССР 303-89 Селера молода свіжа з зеленню. Технічні умови

РСТ УСССР 304-89 Кріп свіжий. Технічні умови

РСТ УРСР 1604 Баки (щокovina) свинячі. Технічні умови

ДСТУ 2642-94 Коріандр-зелень свіжий. Технічні умови

ДСТУ 2661-94 Молоко коров'яче питне. Загальні технічні умови

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

Технічні умови

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

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 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4335:2004 Жири кондитерські, кулінарні, хлібопекарські та для молочної промисловості. Загальні технічні умови

ДСТУ 4380:2005 Крохмаль модифікований. Загальні технічні умови

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

Терміни та визначення понять

ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені.

Технічні умови

ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови

ДСТУ 4593:2006 Шрот соєвий харчовий. Технічні умови

ДСТУ 4595:2006 Білок соєвий. Технічні умови

ДСТУ 4597:2006 Концентрат соєвий харчовий. Технічні умови

ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови

ДСТУ 4637:2006 Зелень консервована. Технічні умови

ДСТУ 4643:2006 Декстрини. Технічні умови

ДСТУ 4696:2006 Консерви. Гриби мариновані та відварені. Технічні умови

ДСТУ 4993:2008 Картопля для промислового перероблення. Технічні

умови

ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови

ДСТУ ГОСТ 8808:2003 Олія кукурудзяна. Технічні умови (ГОСТ 8808-2000, IDT)

ДСТУ ISO 1841-1:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 1: Метод Волхарда (ISO 1841-1:1996, IDT)

ДСТУ ISO 1841-2:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 2 : Потенціометричний метод (ISO 1841-2:1996, IDT)

ДСТУ ISO 4134:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Контрольний метод визначання вмісту L-(+)-глутамінової кислоти (ISO 4134:1999, IDT)

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, IDT)

ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування (ISO 11290-2:1998, IDT)

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (EN 12824:1997, IDT)

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

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

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

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

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

ГОСТ 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 1721-85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия (Морква столова свіжа, що заготовлюється та постачається. Технічні умови)

ГОСТ 1724-85 Капуста белокочанная свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия (Капуста білокачанна свіжа, яку заготовлюють та постачають. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 2226-88 (ИСО 6590-1-83 ИСО 7023-83) Мешки бумажные. Технические условия (Мішки паперові. Технічні умови)

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

ГОСТ 3282-74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия (Дріт сталний низьковуглецевий загального призначення. Технічні умови)

ГОСТ 4204-77 Реактивы. Кислота серная. Технические условия (Реактиви. Кислота сірчана. Технічні умови)

ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний (Вироби кулінарні та напівфабрикати з посіченого м'яса. Правила приймання та методи випробовувань)

ГОСТ 5830-79 Спирт изоамиловый. Технические условия (Спирт ізоаміловий. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия (Крупа манна. Технічні умови)

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста 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 целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия (Картон для спожиткової тари. Загальні технічні умови)

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

ГОСТ 9147-80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия (Посуд та устаткування лабораторні порцелянові. Технічні умови)

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги (Продукти м'ясні. Методи визначання вологи)

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия (Ковбасні вироби та продукти з свинини, баранини та яловичини. Метод визначання хлориду натрію)

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

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

ГОСТ 12306-66 Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия (Борошно з м'якої склоподібної пшениці для макаронних виробів. Технічні умови)

ГОСТ 12307-66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия (Борошно з твердої пшениці (дурум) для макаронних виробів. Технічні умови)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажу)

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

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

ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия (Зелень петрушки, селери та кропу сушена. Технічні умови)

ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо-телятина в тушах і півтушах. Технічні умови)

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)

ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции (Статистичний контроль якості. Методи випадкового відбирання вибірок штучної продукції)

ГОСТ 18992-80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия (Дисперсія полівінілацетатна гомополімерна грубодисперсна. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 23094-78 Жиромеры стеклянные. Общие технические условия (Жироміри скляні. Загальні технічні умови)

ГОСТ 24104-88 Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия (Ваги лабораторні загального призначення та зразкові. Загальні технічні умови)

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-штучного вантажу. Основні параметри та розміри)

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 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з застосуванням засобів пакетування. Загальні технічні умови)

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)

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

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

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина та продукты харчові. Методи визначання свинцю)

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

ГОСТ 27095-86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо. Конина та лошатина в півтушах і четвертинах. Технічні умови)

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

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 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 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия (Прянощі. Коріандр. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти яєчні. Загальні технічні умови)

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій)).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті і які установлені в ДСТУ 4424, та визначення позначених ними понять.

3.1 м'ясна сировина

М'ясо, піддане сортовому або спеціальному відокремлюванню від кісток, субпродукти, шкурка свиняча, жири та інші продукти забою тварин і птиці чи полювання

3.2 м'ясний фарш

М'ясна сировина, подрібнена на устаткованні крізь решітку з отворами діаметром від 2 мм до 5 мм

3.3 напівфабрикати у тістовій оболонці заморожені

Відформовані заморожені вироби у тістовій оболонці з начинкою із сирого або термічно обробленого м'ясного фаршу з додаванням інших компонентів (відповідно до рецептури), що потребують подальшого термічного оброблення (відварювання або обсмаження)

3.4 вареники

Заморожені вироби у формі півсфери або будь-якої іншої форми у тістовій оболонці з начинкою із термічно обробленого м'ясного фаршу з додаванням інших компонентів (відповідно до рецептури), що потребують подальшого відварювання

3.5 манти

Заморожені вироби округло-приплюснutoї або будь-якої іншої форми у тістовій оболонці з начинкою із сирого м'ясного фаршу з додаванням інших компонентів (відповідно до рецептури), що потребують подальшого відварювання

3.6 равіолі

Заморожені вироби круглої, квадратної або будь-якої іншої форми у тістовій оболонці з начинкою із сирого м'ясного фаршу з додаванням інших компонентів (відповідно до рецептури), що потребують подальшого відварювання

3.7 хінкалі

Заморожені вироби округло-приплюснutoї або будь-якої іншої форми у тістовій оболонці з начинкою із сирого м'ясного фаршу з додаванням інших компонентів (відповідно до рецептури), що потребують подальшого відварювання

3.8 чебуреки

Заморожені вироби напівкруглої або будь-якої іншої форми у тістовій оболонці з начинкою із сирого м'ясного фаршу з додаванням інших компонентів (відповідно до рецептури), що потребують подальшого обсмаження.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Відповідно до технології виробництва напівфабрикати поділяють на такі види:

- вареники;
- манти;
- равіолі;

- хінкалі;
- чебуреки.

4.2 Відповідно до термічного стану напівфабрикати виробляють замороженими з температурою в товщі продукту не вище ніж мінус 10°C.

4.3 Напівфабрикати виробляють ручним способом або на механізованих лініях.

4.4 Код продукції, згідно з ДК 016, наведено у додатку А.

5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Напівфабрикати повинні відповідати вимогам цього стандарту, їх виробляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням “Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м’яса та м’ясних продуктів” [1], “Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности” [2], “Санитарных правил для предприятий мясной промышленности” [3], затверджених у встановленому порядку.

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

5.1.3 За фізико-хімічними показниками напівфабрикати повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

5.1.4 За мікробіологічними показниками напівфабрикати повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 3.

Таблиця 1 — Органолептичні показники напівфабрикатів

Назва показника	Х а р а к т е р и с т и к а					Метод контролювання
	Вареники	Манти	Равіолі	Хінкалі	Чебуреки	
Зовнішній вигляд	Форма півсфери або іншої форми, краї щільно заліплені,	Округло-приплюснута форма, краї щільно заліплені та виконані у формі вісімки з трьома заціпами (два – з боку, один – зверху) або іншої форми, недеформовані, не злиплі, фарш не виступає, поверхня суха. Під час струшування паковальної одиниці дають ясний, виразний звук	Кругла, квадратна або інша форма, краї щільно заліплені,	Округло-приплюснута форма, краї щільно заліплені та закручені на зразок конусу або іншої форми,	Напівкругла або інша форма, краї щільно заліплені,	Згідно з 11.2
Вигляд на розрізі	Тонка оболонка з тіста від білого до кремового кольору, начинка рівномірно перемішана сіро-коричневого кольору, від темно-червоного до світло-рожевого кольору, у разі використання цибулі – сіро-коричневого кольору з наявністю прянощів, зелені та інших компонентів (відповідно до рецептури)					Згідно з 11.2
Консистенція	соковитий, м'який	У вареному вигляді – фарш соковитий, ніжний тістова оболонка не розірвана			У смаженому вигляді – фарш соковитий, тістова оболонка щільна; не розірвана	Згідно з 11.3
Смак і запах	У вареному вигляді – властиві продукту, без стороннього присмаку, запаху				У смаженому вигляді – властиві продукту,	Згідно з 11.3
<p>Примітка 1. Форму напівфабрикатів визначають технічні можливості устаткування.</p> <p>Примітка 2. Дозволена незначна деформація напівфабрикатів, наявність відбитку сітки транспортера на нижній частині напівфабрикатів.</p>						

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники напівфабрикатів

Назва показника	Н о р м а					Метод контролювання
	Вареники	Манти	Равіолі	Хінкалі	Чебуреки	
Масова частка вологи у начинці, %, не більше ніж	65	72	72	74	74	Згідно з ГОСТ 4288
Масова частка жиру у начинці, %, не більше ніж	25	28	28	20	20	Згідно з ГОСТ 23042 або з додатком Б
Масова частка кухонної солі у начинці, %, не більше ніж	2,0					Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка начинки, %, не менше ніж	40	40	40	40	40	Згідно з додатком Б
Маса однієї штуки напівфабрикатів, г	не більше ніж 35	від 50 до 100	від 5 до 15	від 60 до 100	від 65 до 150	Згідно з 11.4
Температура в товщі напівфабрикату, °С, не вища ніж	мінус 10					Згідно з 11.14

Примітка 1. У разі використання крупів або крохмалю масова частка крохмалю в начинці не повинна перевищувати 2 %.

Примітка 2. Масова частка глутамату натрію у начинці (у разі його використання) повинна бути не більше ніж 10000 мг/кг.

Примітка 3. У напівфабрикатах, рекомендованих для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування, масова частка кухонної солі у начинці не повинна перевищувати 1,2 %, жиру – 17 %, масова частка білка у начинці повинна бути не меншою ніж 12%.

Примітка 4. У разі внесення вітамінів у напівфабрикати, рекомендовані для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування, їх кількість має бути узгоджена з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

Таблиця 3 – Мікробіологічні показники напівфабрикатів

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО, в 1 г продукту, не більше ніж для вареників	$1,0 \cdot 10^7$ ($1,0 \cdot 10^6$) $1,0 \cdot 10^5$ ($1,0 \cdot 10^4$)	Згідно з ГОСТ 4288
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 4288 або ДСТУ EN 12824
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП) в 0,0001 (0,001) г продукту для вареників в 0,001 (0,01) г продукту	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 4288 або ГОСТ 30518
<i>L.monocytogenes</i> , у 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з 11.6
Примітка. В дужках наведено допустиму норму мікроорганізмів в напівфабрикатах, рекомендованих для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування		

5.1.5 Вміст токсичних елементів у напівфабрикатах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ и СН № 5061 [4] та наведених у таблиці 4.

Таблиця 4 – Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні, мг/кг, не більші ніж	Метод контролювання
Свинець	0,50 (0,30)	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05 (0,03)	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,03 (0,02)	Згідно з ГОСТ 26927
Примітка. В дужках наведено допустимі рівні токсичних елементів в напівфабрикатах, рекомендованих для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування.		

5.1.6 Вміст нітрозамінів, пестицидів, афлатоксину В₁, гормональних препаратів у напівфабрикатах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ и СН № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

5.1.7 Вміст радіонуклідів у напівфабрикатах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130 [6]: ¹³⁷Cs – 200 Бк/кг, ⁹⁰Sr – 20 Бк/кг; у напівфабрикатах, рекомендованих для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування: ¹³⁷Cs – 40 Бк/кг, ⁹⁰Sr – 5 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва напівфабрикатів використовують такі сировину та матеріали:

- яловичину – згідно з ГОСТ 779 або іншими нормативними документами, яловичину у парному стані і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:

- яловичину знежилвану: вищого сорту – без помітних вкраплень сполучної та жирової тканин; першого сорту – з вмістом сполучної та жирової тканин не більшим ніж 6 %; другого сорту – відповідно не більшим ніж 20 %; жирну – не більшим ніж 35 %; односортну – не більшим ніж 14 %; ковбасну – не більшим ніж 12 %;

- телятину – згідно з ГОСТ 16867 або іншими нормативними документами, телятину у парному стані і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:

- телятину знежилвану: вищого сорту, першого сорту, односортну;

- свинину – згідно з ГОСТ 7724 або іншими нормативними документами, свинину у парному стані і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:

- свинину знежилвану: напівжирну – м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %; жирну – відповідно від 50 % до 85 %; односортну – не більшим ніж 30 %; ковбасну – не більшим ніж 60 %;

- м'ясо знежилване охолоджене яловиче та свиняче – згідно з чинними нормативними документами;

- баранину – згідно з ГОСТ 1935, отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:

- баранину знежилвану односортну – м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більшим ніж 20 %;

- м'ясо котлетне з яловичини, свинини, баранини – згідно з чинними нормативними документами;

- конину та лошатину – згідно з ГОСТ 27095 і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання:

- конину знежилвану: вищого сорту – м'язова тканина без помітних вкраплень жирової та сполучної тканин; першого сорту – з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 6 %; другого сорту – відповідно не більше ніж 20 %; односортну – не більше ніж 14 %;

- лошатину знежилвану вищого сорту;

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

- сало ковбасне (хребтове та бокове);

- баки (щоківину) свинячі знежилвані – згідно з РСТ УРСР 1604;

- жир-сирець яловичий, свинячий, отриманий під час розподілу яловичини, свинини;

- жир харчовий топлений – згідно з ГОСТ 25292;

- жир кулінарний – згідно з ДСТУ 4335;

- фарш м'ясний – згідно з ДСТУ 4437;
- субпродукти м'ясні оброблені (обрізь м'ясна та діафрагма яловичі, свинячі, печінка яловича, свиняча, бараняча, легені яловичі, свинячі, серце яловиче, свиняче, вим'я, м'ясо стравоходу яловиче, свиняче, рубець, свинячий шлунок) – згідно з чинними нормативними документами;
- обрізь м'ясу та діафрагму яловичі знежиловані – м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більшим ніж 20 %;
- обрізь м'ясу та діафрагму свинячі знежиловані – м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %;
- м'ясо голів яловичих та свинячих знежиловане;
- шкурку свинячу – згідно з чинними нормативними документами або отриману під час виробництва;
- шкурку з птиці – згідно з чинними нормативними документами або отриману під час виробництва;
- м'ясо птиці (тушки) – згідно з ДСТУ 3143 і отримане після її обвалювання;
- м'ясо птиці обвалене – згідно з чинними нормативними документами;
- м'ясо птиці механічного обвалювання – згідно з чинними нормативними документами;
- фарш із м'яса птиці – згідно з чинними нормативними документами;
- філе куряче – згідно з чинними нормативними документами;
- печінку (курячу, качину, індичу, гусячу) – згідно з чинними нормативними документами;
- олії: кукурудзяну рафіновану – згідно з ДСТУ ГОСТ 8808, соняшникову рафіновану – згідно з ДСТУ 4492 або іншу рослинну олію – згідно з чинними нормативними документами;
- яйця курячі – згідно з ДСТУ 5028;
- яєчний порошок і меланж – згідно з ГОСТ 30363 або згідно з чинними нормативними документами;
- сир твердий – згідно з чинними нормативними документами;
- молоко коров'яче питне пастеризоване – згідно з ДСТУ 2661, незбиране сухе, знежирене сухе – згідно з ДСТУ 4273;
- вершки з молока коров'ячого – згідно з чинними нормативними документами, сухі – згідно з ДСТУ 4273;
- білково-жирову емульсію – згідно з технологічною інструкцією, затвердженою у встановленому порядку;
- крохмаль картопляний харчовий не нижче першого сорту – згідно з ДСТУ 4286 та кукурудзяний харчовий – згідно з ДСТУ 3976;
- крохмаль модифікований – згідно з ДСТУ 4380;
- борошно пшеничне не нижче першого сорту – згідно з ГОСТ 12306, ГОСТ 12307 або іншими нормативними документами;
- поліпшувачі тіста – згідно з чинними нормативними документами;
- крупу рисову – згідно з ГОСТ 6292;
- крупу манну – згідно з ГОСТ 7022;

ДСТУ ХХХХ:200Х

- крупи екструзійні – згідно з чинними нормативними документами;
- клейковину пшеничну суху – згідно з чинними нормативними документами;
- оцет спиртовий харчовий натуральний – згідно з чинними нормативними документами;
- картоплю свіжу – згідно з ДСТУ 4993;
- капусту білокачанну – згідно з ГОСТ 1724;
- моркву свіжу – згідно з ГОСТ 1721;
- картопляні пластівці, гранули, пюре сухі – згідно з чинними нормативними документами;
- гриби свіжі, сухі, заморожені – згідно з чинними нормативними документами;
- гриби мариновані та відварені – згідно з ДСТУ 4696;
- часник свіжий – згідно з ДСТУ 3233; сушений – згідно з ГОСТ 16729; консервованій кухонною сіллю, заморожений та екстракт часнику – згідно з чинними нормативними документами;
- цибулю ріпчасту свіжу – згідно з ДСТУ 3234; сушену – згідно з ГОСТ 7587; консервовану кухонною сіллю, заморожену – згідно з чинними нормативними документами;
- цибулю зелену свіжу – згідно з РСТ УССР 295;
- петрушку-зелень молоду свіжу – згідно з РСТ УССР 302;
- кріп свіжий – згідно з РСТ УССР 304;
- селеру молоду свіжу з зеленню – згідно з РСТ УССР 303;
- коріандр-зелень свіжий – згідно з ДСТУ 2642;
- зелень консервовану – згідно з ДСТУ 4637;
- зелень петрушки, селери та кропу сушену – згідно з ГОСТ 16732;
- суміші, екстракти, композиції прянощів, екстракти петрушки, селери, кропу – згідно з чинними нормативними документами;
- добавки композиційні (комплексні, комбіновані) для напівфабрикатів – 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;
- горіх мускатний – згідно з ГОСТ 29048;
- імбир – згідно з ГОСТ 29046;
- гвоздику – згідно з ГОСТ 29047;
- коріандр – згідно з ГОСТ 29055;
- препарати харчових волокон (рослинна клітковина, мікроцелюлоза, борошно із зернопродуктів тощо) – згідно з чинними нормативними документами;
- глутамат натрію – згідно з чинними нормативними документами;
- сіль кухонну – згідно з ДСТУ 3583 виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту;

- цукор білий – згідно з ДСТУ 4623;
- білок соєвий – згідно з ДСТУ 4595;
- концентрат соєвий харчовий – згідно з ДСТУ 4597;
- шрот соєвий харчовий – згідно з ДСТУ 4593;
- казеїнат натрію – згідно з чинними нормативними документами;
- вітаміни В₁, В₂, РР, С або вітамінні комплекси – згідно з чинними нормативними документами;
- воду питну – згідно з ГОСТ 2874;
- стрічку клейову на паперовій основі – згідно з ГОСТ 18251, стрічку паперову з термоклейовим шаром, стрічки чекові або інші аналогічні стрічки – згідно з чинними нормативними документами.

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 нижчі вимог 5.2.1

5.2.3 Не дозволено для виробництва напівфабрикатів використовувати м'ясо, субпродукти, заморожені більше одного разу; м'ясо бугаїв, кнурів; сало або шоковину (баки) з ознаками пожовтіння та осалювання; жир-сирець, що змінив колір, із стороннім запахом.

5.2.4 Для виробництва напівфабрикатів, рекомендованих для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування, не дозволено використовувати м'ясо птиці механічного обвалювання, сало, шоковину, жир-сирець, субпродукти, м'ясо голів, шкурку свинячу, шкурку з птиці, білково-жирову емульсію, глутамат натрію, перець чорний або білий, перець червоний.

5.2.5 Використовування легенів, серця, вимені, м'яса стравоходу, рубця, свинячого шлунку, м'яса голів дозволено тільки для виробництва равіолів, вареників.

5.2.6 Сировина тваринного походження повинна бути допущена державною ветеринарною службою для виробництва напівфабрикатів.

5.2.7 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.

5.2.8 У сировині, яку використовують для виробництва напівфабрикатів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених МБТ и СН № 5061 [4] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-00 [5].

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

5.2.10 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходять на підприємство, супроводжують документом, що підтверджує їхню відповідність нормативним документам.

5.2.11 Під час виробництва напівфабрикатів масова частка білків рослинного і (або) тваринного походження у гідратованому виді у начинці напівфабрикатів не повинна перевищувати 25 %.

5.2.12 Масова частка м'яса птиці механічного обвалювання у начинці напівфабрикатів не повинна перевищувати 10 %.

Додавати м'ясо птиці механічного обвалювання у начинку дозволено після набуття чинності офіційного методу визначення кісткового залишку, затвердженого в установленному порядку.

6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва напівфабрикатів необхідно керуватися вимогами щодо безпеки, встановленими ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [3], Інструкції № 123-5/990-11 [2].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежну безпеку здійснюють згідно з ГОСТ 12.1.004.

6.5 Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з вимогами 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 вимогами ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [9].

7.2 Стічні води повинні підлягати очищенню і відповідати вимогам СанПиН № 4630 [10].

7.3 Охороняють ґрунт від забруднювання побутовими і промисловими відходами відповідно до вимог СанПиН 42-128-4690 [11].

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Транспортне 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”.

8.2 Маркування кожної одиниці транспортної тари здійснюють нанесенням на одну із торцевих сторін тари за допомогою штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує його чіткість, із зазначенням:

- загальної назви напівфабрикату;
- власної назви напівфабрикату (за наявності);

- назви та повної адреси і номеру телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
- складу напівфабрикату у порядку переваги складників, зокрема м'яса птиці механічного обвалювання (містить кісткові включення), харчових добавок, що використовувались під час їх виробництва;
- інформаційні дані про харчову (поживну) та енергетичну цінність (калорійність) 100 г напівфабрикату (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;
- умов зберігання;
- номеру партії;
- рекомендацій щодо способу приготування;
- застережувального напису «Не дозволено повторно заморожувати»;
- маси нетто, брутто, кг;
- кількості паковальних одиниць (для розфасованої продукції) та маси нетто однієї паковальної одиниці;
- позначення цього стандарту.

8.3 У кожному одиницю транспортної тари (ящик, тару-устаткування) з розфасованими напівфабрикатами вкладають сумарний чек із зазначанням кількості упаковок, маси нетто, дати виробництва. За відсутності сумарного чека перераховані реквізити зазначають на етикетці.

8.4 На кожній паковальній одиниці розфасованих напівфабрикатів повинна бути нанесена інформація із зазначанням:

- загальної, власної (за наявності) назви напівфабрикату;
- назви та повної адреси і номеру телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
- складу напівфабрикату у порядку переваги складників, зокрема м'яса птиці механічного обвалювання (містить кісткові включення), харчових добавок, що використовувались під час їх виробництва;
- інформаційних даних про харчову (поживну) та енергетичну цінність (калорійність) 100 г напівфабрикату (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- умов зберігання;
- застережувального напису «Не дозволено повторно заморожувати»;
- маси нетто, г;
- номеру партії виробництва;
- штрих-коду EAN – згідно з ДСТУ 3147;
- позначення цього стандарту.

На коробках, пакетах з напівфабрикатами додатково зазначають рекомендації щодо способу приготування.

Примітка 1. Під час маркування напівфабрикатів, призначених для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування, на етикетці додатково вказують: “Рекомендовано для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування”.

8.5 Познаки напівфабрикатів під час замовляння: «Напівфабрикат з м'ясом заморожений в тістовій оболонці. Равіолі _____ ДСТУ ХХХХ:200Х».
(власна назва за наявності)

Примітка 2. Етикетка для напівфабрикатів, рекомендованих для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування, має бути погоджена з центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

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

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Напівфабрикати випускають ваговими і розфасованими.

9.2 Напівфабрикати розфасовують у спожиткове пакування.

9.3 Напівфабрикати перед заморожуванням або після заморожування укладають у пакети з поліетиленової плівки – згідно з ГОСТ 10354, на підложки, загортають у серветки з целофану – згідно з ГОСТ 7730, пергаменту – згідно з ГОСТ 1341, підпергаменту – згідно з ГОСТ 1760 та інші паковальні матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

Пакети затискають скобами або заклеюють липкою стрічкою згідно з чинними нормативними документами або іншим способом, що забезпечує склеювання, підложки обтягують газонепроникною або іншою плівкою згідно з чинними нормативними документами. Маса нетто паковальної одиниці – від 200 г до 10000 г.

9.4 Напівфабрикати розфасовують у коробки (пачки) з картону, згідно з ГОСТ 7933, паперу – згідно з чинними нормативними документами масою від 200 г до 10000 г, склеюють дисперсією – згідно з ГОСТ 18992, або клеєм, виготовленим з декстринів, згідно з ДСТУ 4643, або іншим клеєм, дозволеним для контакту з харчовими продуктами центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я, або зшивають дротом, згідно з ГОСТ 3282, скобами, скріпками – згідно з чинними нормативними документами, або іншим засобом, який забезпечує цілісність коробки (пачки).

9.5 Дозволено розфасовувати напівфабрикати у спожиткове пакування, виготовлене з полімерних матеріалів, дозволених для контакту з харчовими продуктами центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

9.6 Граничні відхили маси нетто паковальної одиниці напівфабрикатів наведено у таблиці 5.

Таблиця 5 – Маса нетто та допустимі мінусові відхили маси нетто

Номінальне значення маси продукції у паковальній одиниці, г			Значення границі допустимих відхилів від номінального значення, одиниця виміру	
			%	г
Від	200 до 300	включно	–	9,0
Понад	300 до 500	»	3,0	–
»	500 до 1000	»	–	15,0
»	1000 до 10000	»	1,5	–

Примітка. Допустимі плюсові відхилення маси нетто не нормують

9.7 Напівфабрикати, розфасовані у спожиткове пакування, пакують у дерев'яні, полімерні багатообігові ящики з кришкою, без кришки, з гофрованого картону – згідно з чинними нормативними документами, або в інші види тари, що дозволені центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

9.8 У кожен ящик або тару-устаткування укладають напівфабрикати однієї назви, однієї дати виробництва.

9.9 Тара повинна бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху. Під час укладання в ящики напівфабрикатів без спожиткового пакування, дно ящика слід вистилати обгортковим папером, згідно з ГОСТ 8273, або іншим обгортковим матеріалом, дозволеним для контакту з харчовими продуктами. Ящики накривають кришкою або обгортковим матеріалом.

9.10 Маса бруто продукції у багатообіговій тарі не повинна перевищувати 30 кг; маса нетто в ящиках з гофрованого картону – не більше ніж 20 кг, в тарі-устаткованні – не більше ніж 250 кг.

9.11 Вагові напівфабрикати пакують у ящики з гофрованого картону, мішки паперові – згідно з ГОСТ 2226 – масою не більшою ніж 10 кг, мішки з поліетиленової плівки – масою не більшою ніж 6 кг.

Дно та стінки ящика вистилають обгортковим матеріалом таким чином, щоб краями можна було покрити поверхню продукту.

Ящики заклеюють липкою стрічкою, мішки зав'язують шпагатом, згідно з ГОСТ 17308, або нитками, згідно з ГОСТ 6309, ГОСТ 14961, або іншим способом, який гарантує зберігання напівфабрикатів відповідно до 10.2 цього стандарту.

9.12 Додаткові вимоги до пакування можуть бути передбачені договором або контрактом.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Правила транспортування

10.1.1 Напівфабрикати транспортують в авторефрижераторах або в автомобілях-фургонах з ізоtermічним кузовом згідно з правилами перевезення швидкопсувних вантажів, які чинні на даному виді транспорту.

10.1.2 В пакетованому вигляді напівфабрикати транспортують згідно з ГОСТ 26663. Засоби скріплення вантажу в транспортні пакети – згідно з ГОСТ 21650, з основними параметрами і розмірами – згідно з ГОСТ 24597.

10.1.3 Напівфабрикати випускають в реалізацію з температурою у товщі виробу не вищою ніж мінус 10°C.

10.2 Правила зберігання

10.2.1 Рекомендований строк придатності напівфабрикатів за температури не вищої ніж мінус 5°C – не більше ніж 48 год.

10.2.2 Рекомендований строк придатності напівфабрикатів за температури не вищої ніж мінус 10°C – не більше ніж 30 діб.

10.2.3 Рекомендований строк придатності напівфабрикатів за температури не вищої ніж мінус 18°C – не більше ніж 3 місяця.

10.2.4 Не дозволено напівфабрикати розморожувати та повторно заморожувати.

В разі відсутності холодильних камер напівфабрикати зберігання та реалізуванню не підлягають.

10.2.5 Строки придатності напівфабрикатів може встановлювати виробник 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.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби, готують до випробовувань згідно з ГОСТ 4288, ГОСТ 26929.

11.1.1 Для перевірки фізико-хімічних, органолептичних та мікробіологічних показників відбирають із сформованої згідно з 12.4.1 вибірки таку кількість одиниць спожиткового пакування, яка необхідна для складання об'єднаної проби – згідно з ГОСТ 4288.

11.1.2 Якщо вагові напівфабрикати запаковано в ящики або мішки, то з кожного ящика або мішка, відібраного згідно з 12.4.3, беруть декілька штук напівфабрикатів з різних місць для складання об'єднаної проби – згідно з ГОСТ 4288.

11.2 Зовнішній вигляд, вигляд на розрізі, якість пакування та маркування перевіряють візуально.

11.3 Консистенцію, смак, запах напівфабрикатів перевіряють після приготування.

Напівфабрикати варять у киплячій воді до готовності або обсмажують з обох боків до золотистої скоринки. Рекомендований час варіння: равіолів, вареників – (5 – 7) хв.; мантив, хінкалів – (15 – 20) хв. Співвідношення води і напівфабрикатів 4:1.

Час варіння напівфабрикатів може уточнювати підприємство-виробник залежно від розміру, технології виготовлення тіста та інших складників.

11.4 Начинку відокремлюють від тістової оболонки, ретельно перемішують і визначають фізико-хімічні показники: масову частку вологи, масу однієї штуки напівфабрикату – згідно з ГОСТ 4288, масову частку жиру – згідно з ГОСТ 23042 або експрес-методом, наведеним в додатку Б, масову частку кухонної солі – згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2, масову частку крохмалю – згідно з ГОСТ 10574, масову частку білка – згідно з ГОСТ 25011.

Масу однієї штуки напівфабрикатів визначають на лабораторних вагах, згідно з ГОСТ 24104, з допустимою похибкою $\pm 1e$; масу нетто розфасованих порцій – на вагах для статичного зважування середнього класу точності, згідно з ГОСТ 29329, з ціною повіральної поділки $e \leq 5$ г та допустимою похибкою $\pm 1e$.

11.5 Масову частку начинки у напівфабрикатах визначають згідно з методом, наведеним у додатку Б.

11.6 Мікробіологічні показники визначають згідно з ГОСТ 4288; патогенні мікроорганізми та *Salmonella* – згідно з ДСТУ EN 12824 або згідно з методиками, затвердженими у встановленому порядку; БГКП – згідно з ГОСТ 30518; *L.monocytogenes* – згідно з МВ 10.10.2.2-132 [12].

11.7 Визначають масову частку токсичних елементів: свинцю – згідно з ГОСТ 26932, кадмію – згідно з ГОСТ 26933, миш'яку – згідно з ГОСТ 26930, ртуті – згідно з ГОСТ 26927 або згідно з ГОСТ 30178.

11.8 Залишкові кількості нітрозамінів визначають відповідно до вимог МР № 1959 [13].

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

11.10 Вміст афлатоксину В₁ визначають відповідно до вимог МР № 2273 [14].

11.11 Вміст гормональних препаратів визначають відповідно до вимог Інструкції № 3202 [15].

11.12 Вміст радіонуклідів та вітамінів визначають згідно з методиками, затвердженими центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я у встановленому порядку.

11.13 Вміст глутамату натрію визначають згідно з методиками, затвердженими центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я у встановленому порядку або згідно з ДСТУ ISO 4134.

11.14 Кількість м'яса птиці механічного обвалювання в начинці визначають за кількістю кісткового залишку згідно з методом, затвердженим у встановленому порядку.

11.15 Температуру в товщі напівфабрикату вимірюють скляним рідинним (спиртовим) термометром, згідно з ГОСТ 28498, вмонтованим в металеву оправу, напівпровідниковим вимірником температури або іншими приладами, якими визначають температуру, з допустимою похибкою вимірювання $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

11.16 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 Напівфабрикати приймають партіями. Партією вважають будь-яку кількість напівфабрикатів одного виду і назви, однакової маси нетто та однієї дати виробництва.

12.2 Кожну партію напівфабрикатів супроводжують документом, що підтверджує їхню якість та безпечність.

12.3 Для визначання відповідності якості напівфабрикатів вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.4 Приймальне контролювання проводять для кожної партії напівфабрикатів за органолептичними показниками, масовою часткою начинки, температурою в товщі напівфабрикату, масою нетто, якістю пакування та маркування,

12.4.1 Для перевіряння якості за вказаними показниками відбирають зразки у кількості, яка залежить від об'єму партії і зазначена у таблиці 6.

Зразки відбирають згідно з ГОСТ 18321.

Таблиця 6 – Кількість зразків для приймального контролювання

Об'єм партії (кількість одиниць спожиткового пакування), шт.	Об'єм вибірки, шт.	Приймальне число зразків із невідповідностями, шт.	Бракувальне число зразків із невідповідностями, шт.
Не більше ніж 10	суцільний контроль	0	1
Від 10 до 25 включ.	3	0	1
» 26 до 50 »	5	1	2
» 51 до 150 »	12	2	3
» 151 до 500 »	25	4	5
» 501 до 1500 »	32	6	7
» 1501 до 10000 »	60	10	11
Більше ніж 10000	80	15	16

12.4.2 За результатами оцінювання вибірових одиниць використовують такі правила приймання.

Якщо число одиниць, які не відповідають вимогам нормативного документу, менше або дорівнює приймальному числу – партію приймають.

Якщо число одиниць, які не відповідають вимогам нормативного документу, дорівнює або більше ніж бракувальне число – приймають одне з наступних рішень:

а) партію напівфабрикатів не приймають;

б) рішення про приймання партії визначають після отримання повторних результатів контролювання продукції.

12.4.3 Для перевіряння якості вагових напівфабрикатів роблять вибірку у кількості 1 % від об'єму партії.

12.5 Фізико-хімічні (масова частка вологи, масова частка кухонної солі), маса однієї штуки та мікробіологічні показники (крім патогенних мікроорганізмів, зокрема *Salmonella* та *L.monocytogenes*) перевіряє виробник періодично, але не рідше одного разу на 10 діб; показники жиру, білка – не рідше одного разу на 30 діб, а також на вимогу контролювальної організації або замовника.

12.6 Масову частку кісткового залишку визначають один раз на півроку, а також на вимогу контролювальної організації або замовника.

12.7 Масову концентрацію глутамату натрію та вітамінів (у разі застосування) визначають під час поставлення продукції на виробництво.

12.8 Аналізують на наявність патогенних мікроорганізмів, (зокрема *Salmonella* та *L.monocytogenes*) у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями з періодичністю, затвердженою у встановленому порядку.

12.9 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, нітрозамінів, пестицидів, афлатоксину В₁, гормональних препаратів та радіонуклідів здійснюють згідно з МР 4.4.4.-108 [16].

12.10 У разі отримання незадовільних результатів хоча б за одним із показників, проводять повторне аналізування подвійної кількості об'єднаної проби продукції тієї самої партії.

Незадовільні результати після повторного випробовування розповсюджують на всю партію і партію бракують.

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Виробник гарантує відповідність якості та безпечність напівфабрикатів вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування і зберігання, зазначених у розділі 10.

13.2 Строк придатності напівфабрикатів – згідно з вимогами розділу 10 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОДИ ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 – Код ДКПП на напівфабрикати в тістовій оболонці заморожені

Назва продукції	Код ДКПП
Вареники	15.85.12.332
Равіолі	15.85.12.350
Манти, хінкалі, чебуреки	15.85.12.339

ДОДАТОК Б
(обов'язковий)

**МЕТОДИ ВИЗНАЧАННЯ
ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ**

Б.1 Визначання масової частки начинки у напівфабрикатах

Визначають масову частку начинки після визначання маси нетто. Для цього із кожної відібраної одиниці спожиткового пакування відбирають по 20 шт. равіолів, вареників, 5 шт. мантив або хінкалів, або чебуреків, відокремлюють оболонку з тіста, отриману начинку зважують на терезах згідно з ГОСТ 24104.

Масову частку начинки (x), у відсотках, обчислюють за формулою:

$$x = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2}, \quad (1)$$

де m_1 – маса начинки 20 шт. равіолів або вареників або 5 шт. мантив, або 5 шт. хінкалів, або 5 шт. чебуреків, г;

m_2 – маса напівфабрикату, г.

За результат беруть середнє арифметичне значення отриманих результатів.

Б.2 Визначання масової частки жиру експрес-методом

Б.2.1 Апаратура, матеріали та реактиви:

- жироміри скляні – згідно з ГОСТ 23094;
- центрифуга;
- посуд лабораторний порцеляновий – згідно з ГОСТ 9147;
- корки резинові – згідно з чинними нормативними документами;
- кислота сірчана – згідно з ГОСТ 4204;

- спирт ізоаміловий – згідно з ГОСТ 5830;
- водяна баня електрична.

Б.2.2 Аналізування

Наважку фаршу масою від 1 г до 3 г кладуть у порцелянову чашку, додають 5 см³ сірчаної кислоти і нагрівають 5–10 хв до утворювання однорідної маси, яку кількісно переносять крізь лійку у жиромір, куди попередньо додають 5 см³ сірчаної кислоти. Залишки з чашки зливають крізь лійку 5 см³ кислоти невеличкими порціями. Потім у жиромір додають від 2 см³ до 4 см³ ізоамілового спирту і закривають корком. Суміш перемішують, перевертаючи 2-3 рази, кладуть на 10 хв. корком вниз у водяну баню з температурою від 70 °С до 75 °С, а потім центрифугують 15 хв.

Перемішування, нагрівання та центрифугування повторюють доти, доки висота стовпчика жиру перестане збільшуватися.

Б.2.3 Опрацьовування результатів

Масову частку жиру (x) у відсотках обчислюють за формулою:

$$x = \frac{a \cdot 0,01133 \cdot 100}{m}, \quad (2)$$

де a – висота стовпчика жиру за шкалою жироміра у малих діленнях;

m – наважка фаршу, г;

0,01133 – кількість жиру, яка відповідає одній малій поділці жироміра, г.

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

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

2 Инструкция № 123-5/990-11-85 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція щодо миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної та птахопереробної промисловості), затверджена Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 15.01.85 №123-5/990-11

3 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

4 МБТ и 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 забруднення хімічними та біологічними речовинами) затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 № 201

10 СанПіН № 4630-88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми 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

12 МВ 10.10.2.2-132-2006 Методичні вказівки. Організація контролю і методи виявлення бактерій *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах та продовольчій сировині, затверджені МОЗ України 11.08.2006 № 559

13 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 МОЗ СРСР 11.01.1979 № 1959-79

14 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 МОЗ СРСР 10.12.80 № 2273

15 Инструкция № 3202-85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція по проведенню ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а

16 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

ДСТУ ХХХХ:200Х

УКНД 67.120.10

Ключові слова: вареники, манти, маркування, методи контролювання, мікробіологічні показники, напівфабрикати в тістовій оболонці, органолептичні показники, пакування, показники безпеки, равіолі, фізико-хімічні показники, хінкалі, чебуреки.