

# НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

## КОНСЕРВИ М'ЯСОРОСЛИННІ ТА КРОВ'ЯНІ Загальні технічні умови

## КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ И КРОВЯНЫЕ Общие технические условия

## MEAT AND VEGETABLE MIXTURES CANNED AND BLOOD CANNED General specifications

---

Чинний від \_\_\_\_\_

### 1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

**1.1** Цей стандарт поширюється на консерви м'ясорослинні та кров'яні (далі за текстом – консерви), які виготовляють із м'ясної сировини з додаванням харчової крові, соусу, круп, бобових, овочів, солі, прянощів, фасовані в банки, герметично закупорені та простерилізовані, що призначені для вживання в їжу.

**1.2** Вимоги щодо безпечності консервів викладено в 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)  
ДСТУ2450:2006 Оцти з харчової сировини. Загальні технічні умови  
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

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

Терміни та визначення понять

ДСТУ 4492:2005 Олія соняшникова. Технічні умови

ДСТУ 4538:2006 Текстураг 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'ясопродукти. 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 ГОСТ 8808:2003 Олія кукурудзяна. 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. Обладнання 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 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 заготовляють та постачають. Технічні умови)

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

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 (Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови)

ГОСТ 3858-73 Капуста квашеная. Технические условия (Капуста квашена. Технічні умови)

ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия (Крупа гречана. Технічні умови)

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

ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия (Крупа ячмінна. 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 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия (Крупа рисова. Технічні умови)

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

ГОСТ 7588-71 Морковь столовая сушёная. Технические условия. (Морква столова сушена. Технічні умови)

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

ГОСТ 7758-75 Фасоль продовольственная. Технические условия (Квасоля продовольча. 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 (Продукты 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) (Продукты 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 (Продукты 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* (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

## ДСТУ

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

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия (Часник сушений. 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 визначення білка)

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия (Жири тваринні перетоплені харчові. Технічні умови)

ГОСТ 25951-83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термосідальна. Технічні умови)

ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира (Продукты переробляння 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 (Продукты переробляння 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 (Продукты харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукты харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізів)

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукты харчові. Методи культивування мікроорганізмів)

ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Продукты переробляння 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 продукты харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання вмісту токсичних елементів)

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукты 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 продукты харчові. Методи визначання кадмію)

ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Методы определения олова (Продукты харчові консервовані. Методи визначання олова)

ГОСТ 28674-90 Горох. Требования при заготовках и поставках (Горох. Вимоги при заготівлі та поставці)

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

## ДСТУ

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

### 3.1 консерви кров'яні

М'ясорослинні консерви з обов'язковим використанням харчової крові відповідно до рецептури.

## 4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Відповідно до технологій виробництва консерви поділяють на:

– м'ясорослинні: м'ясо та (або) субпродукти в соусі (томатному, білому, тощо) з крупами або бобовими та (або) овочами;

– кров'яні: кров'янка з м'ясом та (або) субпродуктами і крупами, кров'янка з салом і крупами.

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 та їх виробляють 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 консервів		Метод контролювання
	м'ясорослинних	кров'яних	
Зовнішній вигляд	Шматочки м'яса та (або) субпродуктів в соусі з крупами або бобовими та (або) овочами. Колір соусу – властивий компонентам	Шматочки м'яса та (або) субпродуктів або сала з вареною кров'ю та крупами	Згідно з ГОСТ 8756.1
Консистенція	М'ясо нежорстке, крупа, бобові, овочі добре проварені	У розігрітому стані – крихка, у холодному – щільна	Згідно з ГОСТ 8756.1
Запах та смак	Властиві вареному м'ясу та (або) субпродуктам з крупами або бобовими та (або) овочами в соусі з ароматом прянощів, без стороннього присмаку та запаху	Властиві вареним крові, м'ясу та (або) субпродуктам з крупами, з ароматом прянощів, без стороннього присмаку та запаху	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
	М'ясорослинні	Кров'яні	
1	2	3	4
Масова частка жиру, %, не більше ніж: - для кров'янки з м'ясом та (або) субпродуктами і крупами - для кров'янки з салом і крупами	20	10  25	Згідно з ГОСТ 26183
Масова частка білка, %, не менше ніж: - для кров'янки з м'ясом та (або) субпродуктами і крупами - для кров'янки з салом і крупами	8	11  7	Згідно з ГОСТ 25011

## Кінець таблиці 2

1	2	3	4
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	1,7		Згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка соусу, %, не більше ніж	15	-	Згідно з ГОСТ 8756.1
Сторонні домішки	Не дозволено		Згідно з ГОСТ 8756.4
<p><b>Примітка 1.</b> Фізико-хімічні показники для консервів власних назв зазначені в технологічній інструкції до цього ДСТУ, затвердженій у встановленому порядку.</p> <p><b>Примітка 2.</b> У разі застосування соєвих білків або їх похідних масова частка цих компонентів у гідратованому виді у консервах не більше ніж 25 %.</p>			

**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	0,50	1,00	Згідно з ГОСТ 26932 або з ГОСТ 30178
Кадмій	0,05	0,10	Згідно з ГОСТ 26933 або з ГОСТ 30178
Миш'як	0,10	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,03	0,03	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 В<sub>1</sub>, 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]: <sup>137</sup>Cs – 200 Бк/кг, <sup>90</sup>Sr – 20 Бк/кг.

## 5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

**5.2.1** Для виробляння консервів використовують такі сировину та матеріали:

– яловичину – згідно з ГОСТ 779 або іншими нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я і отриману після її ділення, обвалювання та жилування:

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

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

– яловичину знежилвану односортну – м'язова тканина з вмістом жирової та сполучної тканин до 14 %;

– свинину – згідно з ГОСТ 7724 або іншими нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я і отриману після її ділення, обвалювання та жилування:

– свинину знежилвану напівжирну – м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 %;

– свинину знежилвану жирну – м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більшим ніж 85 %;

– свинину знежилвану односортну – м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більшим ніж 30 %;

– баранину – згідно з ГОСТ 1935 або іншими нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я і отриману після її ділення, обвалювання та жилування:

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

– субпродукти м'ясні оброблені – згідно з чинними нормативними документами;

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

– блоки із знежилваного м'яса (яловичини, свинини, баранини), м'яса свинячих та яловичих голів знежилваного та субпродуктів – згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

– м'ясну обрізь та діафрагму яловичі знежилвані – м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більшим ніж 20 % – згідно з чинними нормативними документами;

## ДСТУ

– м'ясну обрізь та діафрагму свинячі знежилвані – м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 30 % до 50 % – згідно з чинними нормативними документами;

– сало ковбасне бокове – згідно з чинними нормативними документами;

– кров харчову – згідно з чинними нормативними документами;

– жири топлені харчові: свинячий або кістковий – згідно з ГОСТ 25292;

– білок соєвий – згідно з ДСТУ 4595 або згідно з чинними нормативними документами, або 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 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 закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я;

– олію кукурудзяну рафіновану – згідно з ДСТУ ГОСТ 8808;

– олію соняшникову рафіновану – згідно з ДСТУ 4492;

– борошно пшеничне не нижче першого сорту – згідно з чинними нормативними документами;

– крупу рисову – згідно з ГОСТ 6292;

– крупу перлову – згідно з ГОСТ 5784;

– крупу гречану – згідно з ГОСТ 5550;

– капусту білокачанну – згідно з ГОСТ 1724;

– оцет 9 %-вий – згідно з ДСТУ 2450 або іншими нормативними документами;

– капусту квашену – згідно з ГОСТ 3858 або іншими нормативними документами;

– горох – згідно з ГОСТ 28674 або іншими нормативними документами;

– квасолю – згідно з ГОСТ 7758 або іншими нормативними документами;

– томатну пасту або пюре – згідно з ГОСТ 3343 або іншими нормативними документами;

– часник свіжий – згідно з ДСТУ 3233; сушений – згідно з ГОСТ 16729; консервованій кухонною сіллю, заморожений – згідно з чинними нормативними документами;

– цибулю ріпчасту свіжу – згідно з ДСТУ 3234, сушену – згідно з ГОСТ 7587, законсервовану кухонною сіллю, заморожену – згідно з чинними нормативними документами;

– моркву столову свіжу – згідно з ГОСТ 1721;

– моркву столову сушену – згідно з ГОСТ 7588;

– 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;

- лист лавровий сухий згідно з ГОСТ 17594;
- перець духмяний – згідно з ГОСТ 29045;
- гвоздику – згідно з ГОСТ 29047;
- горіх мускатний – згідно з ГОСТ 29048;
- перець чорний мелений – згідно з ГОСТ 29050;
- перець червоний мелений – згідно з ГОСТ 29053;
- коріандр – згідно з ГОСТ 29055;
- кмин – згідно з ДСТУ ISO 6465;
- воду питну – згідно з ГОСТ 2874;
- бульйон, отриманий під час варіння м'ясної сировини або кісток.

**5.2.2** Для виробляння 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;
- сало з ознаками пожовтіння та осалювання;
- м'ясо бугаїв та кнурів.

**5.2.3** Сировина тваринного походження повинна бути допущена державною ветеринарною службою для виробництва консервів.

**5.2.4** Контролювання якості та безпечності сировини та матеріалів у кожній партії, що надходить на підприємство, здійснюють під час вхідного контролювання у порядку, встановленому підприємством-виробником згідно з ГОСТ 24297.

**5.2.5** У сировині, яку використовують для виробництва консервів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В<sub>1</sub>, 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 дотримуватися вимог щодо безпеки, які встановлені ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [2] та № 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** Контролювання виробничого шуму, атмосферного повітря, освітлення проводять згідно з ДСН 3.3.6.037 [7] та ДСН 3.3.6.042 [8].

## 7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Контролювання викидів шкідливих речовин в атмосферу здійснюють згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [9].

7.2 Стічні води повинні підлягати очищенню і відповідати СанПиН 4630 [10].

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

## 8 МАРКУВАННЯ

8.1 Маркування спожиткової тари здійснюють 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, та місце виготовляння;

– назва та склад консервів відповідно до рецептури, в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва;

– назва власна (за її наявності);

– маса нетто, г;

– умови зберігання;

– кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності;

– умови використання: «Консерви рекомендовано вживати в розігрітому стані»;

– інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г консервів (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 Маркування транспортної тари проводять згідно з ГОСТ 13534 та ГОСТ 14192.

На ящик необхідно наносити маніпуляційний знак «Верх, не кантувати».

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

**8.5** Приклад позначки: “Консерви м’ясорослинні та кров’яні.  
\_\_\_\_\_ ДСТУ ХХХХ:200Х”.

(власна назва за наявності)

**8.6** Додаткові вимоги до маркування можуть бути передбачені договором або контрактом.

**8.7** 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 № 8, № 9, № 12, в скляні банки, згідно з ГОСТ 5717 типів 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-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров’я.

**9.3** Маса нетто консервів повинна бути: у банках № 8 – 325 г, № 9 – 350 г, № 12 – 525 г, 1-68-350 – 350 г, 1-82-500 – 500 г.

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

– для банок масою нетто 350 г включно – від мінус 4 % до 8,5 %;

– для банок масою нетто більше ніж 350 г –  $(\pm 3) \%$ .

**9.5** Пакування консервів в транспортну тару проводять 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.

**9.6** Маса брутто ящиків не повинна перевищувати 30 кг.

**9.7** Додаткові вимоги до 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 вимогами 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 %.

Строк придатності консервів – не більше ніж 18 місяців від дати виготовлення.

## **11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ**

**11.1** Проби відбирають і готують до випробовувань згідно з ГОСТ 8756.0 та ГОСТ 26671.

**11.2** Зовнішній вигляд, герметичність тари та стан внутрішньої поверхні металеві тари перевіряють згідно з ГОСТ 8756.18.

**11.3** Органолептичні показники визначають згідно з ГОСТ 8756.1.

**11.4** Фізико-хімічні показники визначають: 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, масову частку соусу – згідно з ГОСТ 8756.1, наявність сторонніх домішок – згідно з ГОСТ 8756.4.

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

**11.5** Проби готують 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** Проби для мікробіологічних випробовувань відбирають згідно з ГОСТ 26668, готують – згідно з ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.1.

**11.7** Аналізування на промислово стерильність проводять 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 та інструкції І 4.4.4.077 [12].

**11.10** Вміст афлатоксину В<sub>1</sub> визначають відповідно до рекомендацій № 2273 [13].

**11.11** Залишкові кількості нітрозамінів визначають відповідно до вимог МВК 4.4.1.011 [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 використання стандартних методик, методів та приладів, 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, визначення партії, об'єм вибірки 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 В<sub>1</sub>, 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 отримування незадовільних результатів досліджень хоча б по одному з показників, проводять повторні дослідження подвоєної кількості зразків, 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

Назва продукції	Код ДКПП
Консерви м'ясорослинні та кров'яні	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  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  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 СанПиН 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 СанПиН 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:** баранина, бобові, консерви кров'яні, консерви м'ясорослинні, крупи, мікробіологічні показники, овочі, органолептичні показники, свинина, субпродукти, фізико-хімічні показники, яловичина.