

Редакція №1 від 15.10.2008 ПРОЕКТ
ТЕХНІЧНИЙ РЕГЛАМЕНТ
«ВИМОГИ ЩОДО ВИРОБНИЦТВА
М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ»

Загальні положення

1. Цей Технічний регламент розроблено у розвиток положень нормативно-правових актів України, вимог Угоди про технічні бар'єри у торгівлі (СОТ) та з урахуванням рекомендацій Комісії «Кодекс Аліментаріус».

2. Метою розроблення і застосування Технічного регламенту «Вимоги щодо виробництва м'яса та м'ясних продуктів» (далі – Технічний регламент) є встановлення обов'язкових вимог до м'яса, продуктів переробки м'яса (далі – м'ясні продукти) та технологічних процесів їх виробництва для забезпечення захисту життя та здоров'я людей, тварин, національної безпеки, охорони довкілля та природних ресурсів, запобігання недобросовісної практики.

3. Технічний регламент має за мету гармонізацію вимог до виробництва м'яса та м'ясних продуктів з європейськими на основі Регламентів та Директив Європейського Парламенту, Ради Європейського Союзу, Комісії «Кодекс Аліментаріус» і чинного законодавства України, що сприяє усуненню технічних бар'єрів на шляху вільного переміщення продукції на ринок під час взаємного обміну продукцією.

4. Технічний регламент формулює основні вимоги до виробництва м'яса та м'ясних продуктів, їх характеристики, враховуючи міжнародний досвід запровадження технічного регулювання виробництва м'яса та м'ясних продуктів, і повною мірою використовуючи національну нормативно-правову базу України.

Сфера застосування

5. Цей Технічний регламент встановлює перелік обов'язкових вимог та характеристик до м'яса та м'ясних продуктів; регулює відносини, які виникають під час виробництва, зберігання, транспортування, реалізації та утилізації цієї продукції; оцінки відповідності, включаючи інформацію, яку надають споживачеві; обігу м'яса і м'ясних продуктів на внутрішньому та міжнародному ринку з метою встановлення правопорядку щодо технічних обмежень на діяльність організацій і упорядкування їх взаємовідносин з контрольними та наглядовими державними органами та місцевими органами влади.

6. Вимоги цього Технічного регламенту поширюють на м'ясо та м'ясні продукти, що виробляють в Україні та імпортують в Україну.

Цей Технічний регламент не поширюється на м'ясо сільськогосподарської птиці, м'ясо та м'ясні продукти непромислового виробництва, кормову та технічну продукцію, а також на лікарські засоби, що вироблені з використанням сировини тваринного походження.

7. Вимоги цього Технічного регламенту є обов'язковими для усіх суб'єктів господарювання, незалежно від форм власності та підпорядкування, які займаються виробництвом, зберіганням, транспортуванням, реалізацією м'ясної сировини та м'ясних продуктів,

8. Введення в обіг м'яса та м'ясних продуктів дозволено тільки за умови дотримання вимог цього Технічного регламенту і не дозволено без декларації про відповідність та нанесення національного знака відповідності.

Основні терміни та визначення понять

9. Для досягнення мети цього Технічного регламенту використовують основні терміни та визначення позначених ними понять, встановлені у Законах України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про підтвердження відповідності», «Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності», інших чинних нормативно-правових актах України:

аналіз ризику – процес, що складається з трьох взаємопов'язаних компонентів: оцінка ризику, управління (керування) ризиком та повідомлення про ризик;

бойня – забійне підприємство будь-якої форми власності, що призначене для забою тварин, первинної переробки, зберігання та реалізації сировини тваринного походження;

ветеринарний супровідний документ – документ встановленої форми (ветеринарне свідоцтво, ветеринарний сертифікат, ветеринарна довідка), який оформляють і видають органи та установи, що входять у систему Державної служби ветеринарної медицини України, що характеризують територіальне та видове походження, ветеринарно-санітарний стан та епізоотичний стан походження об'єктів технічного регулювання та дозволяють їх ідентифікувати;

вимушене забивання худоби – забивання хворої худоби за вказівкою та під наглядом державної служби ветеринарної медицини;

виробниче контролювання – поточне контролювання за дотриманням належних умов виробництва м'яса та м'ясних продуктів, яке проводиться відповідно до програми, розробленої виробником і затвердженої керівником виробника;

галузевий реєстр – перелік підприємств усіх форм власності, яким дозволено переробляння забійної худоби і виробництво м'ясної продукції, а також перелік консервованої продукції із вказівкою її асортиментного номера, що використовують при ідентифікуванні консервованої продукції з метою підтвердження відповідності;

дезінфекційний бар'єр – спорудження, обладнані перед в'їздом (виїздом) на територію підприємства, входом (виходом) у виробничі приміщення, що призначені для знезаражування коліс транспортних засобів, взуття персоналу та відвідувачів, інших об'єктів;

декларування відповідності – процедура, за допомогою якої виробник або уповноважена особа документально засвідчує, що продукція відповідає встановленим законодавством вимогам;

державний санітарно-епідеміологічний контроль (нагляд) – заходи щодо попередження, виявлення, припинення порушень законодавства України в галузі забезпечення санітарно-епідеміологічного благополуччя населення з метою охорони здоров'я населення та довкілля;

жир-сирець – жирова тканина, отримана під час переробляння всіх видів худоби, що є сировиною для вироблення топлених жирів;

забійна худоба – свійська сільськогосподарська тварина, призначена для забивання та переробляння;

заморожене м'ясо – м'ясо, температура якого в товщі м'язів не перевищує мінус 8 °С;

знежирена кістка – харчовий продукт забою у вигляді кістки, отриманої після видалення з неї кісткового харчового жиру та екстрактивних речовин;

знешкодження – процес санітарно-технічного обробляння м'яса та м'ясних продуктів, що гарантує їх безпечність для споживачів, тварин та довкілля;

ідентифікація – процедура підтвердження відповідності органолептичних, мікробіологічних, фізико-хімічних показників і властивостей, специфічних для даного виду м'ясного продукту, тим показникам і властивостям, які зазначаються при маркуванні цього продукту, а також

процедура підтвердження загальноновизнаної назви даного виду продукту, торговельної марки та/або комерційного (фірмового) найменування;

карантин-ізолятор – ізольовані приміщення на базі передзабійного витримування підприємства з переробляння забійної худоби для розміщення хворої і підозрілої на захворювання забійної худоби;

кістковий залишок – продукт, що отримують під час механічного відокремлення м'якушевих тканин від кісток після ручного обвалювання яловичини, свинини, баранини та козлятини, а також із туш або частин худоби баранини та козлятини, м'яса птиці на установках періодичної та безперервної дії;

клеймування туші – накладання клейма, штампів встановленої форми, які засвідчують придатність або непридатність м'яса для харчування та визначають категорію вгодованості;

ковбасні вироби – продукти, виготовлені з ковбасного фаршу та піддані термічному оброблянню до готовності для вживання;

колагеномістка сировина – сировина тваринного походження, до складу якої входить білок колаген;

контамінація (небезпека) – потрапляння радіоактивної, та/або біологічної, та/або хімічної речовини, та/або механічного забруднення, що робить харчовий продукт небезпечним та/або шкідливим для здоров'я споживача;

міжнародний ветеринарний сертифікат – документ установленої форми, який засвідчує, що супроводжувана ним експортована партія тварин або продукція тваринного походження відповідає вимогам сторони, що імпортує;

мінімальні специфікації якості – характеристики якості, встановлені у вигляді органолептичних, хімічних, біологічних та фізичних характеристик харчового продукту, яким повинен відповідати певний харчовий продукт для того, щоб вважатися придатним для споживання людиною протягом його терміну придатності;

м'ясна продукція – продукція переробляння забійної худоби та м'яса;

м'ясна сировина - обвалене м'ясо, субпродукти та інші продукти забою худоби, придатні на харчові цілі;

м'ясний відруб – частина туші, відокремлена або відрубана відповідно до встановленої схеми ділення туш, півтуш;

м'ясний продукт – харчовий продукт, виготовлений з використанням або без використання нем'ясних харчових інгредієнтів, у рецептурі якого масова частка знежиланого м'яса не менше ніж 50 %;

м'ясні консерви – продукт з м'яса та (або) субпродуктів, герметично закупорений в банки, підданий дії високої температури;

м'ясо – туша, півтуша, четвертина або її частина, що являє собою сукупність м'язової, жирової, сполучної тканин з кістками або без кісток;

м'ясокомбінат – суб'єкт господарювання будь-якої форми власності із завершеним виробничим циклом, що здійснює забивання та перероблення худоби, виробництво м'яса та інших продуктів забою, зберігання та реалізацію м'ясних продуктів, технічної сировини відповідно до чинних нормативно-правових актів;

м'ясо механічного дообвалювання – пастоподібна м'ясна маса з кістковими включеннями, отримана шляхом механічного відділення м'язової тканини від кісток з туш великої або малої рогатої худоби та свиней або їх частин;

м'ясомісткий продукт – харчовий продукт, виготовлений з використанням нем'ясної сировини, у рецептурі якого масова частка м'ясної сировини менше ніж 50 %;

м'ясопереробне підприємство – суб'єкт господарювання будь-якої форми власності, що здійснює переробку м'яса та інших продуктів забою, виробництво, зберігання та реалізацію м'ясних продуктів відповідно до чинних нормативно-правових актів;

м'ясо птиці механічного обвалювання – пастоподібна м'ясна маса з кістковими включеннями, отримана з тушок птиці або її частин шляхом механічного відділення м'язової тканини від кісток;

м'ясорослинний продукт – м'ясомісткий продукт, виготовлений з використанням інгредієнтів рослинного походження;

напівфабрикати – вироби з натурального (не підданого подрібнюванню) або посіченого м'яса без теплового оброблення;

НАССР (система аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках) – система для ідентифікації, оцінки, аналізу та контролю ризиків, що є важливими для безпечності м'яса та м'ясних продуктів;

нутрування – видалення з туші внутрішніх органів: ліверу, шлунка та кишок;

обвалене м'ясо – м'ясо, відокремлене від кісток;

обіг м'яса та м'ясної продукції – переміщення (транспортування) або зберігання м'яса та м'ясної продукції, а також будь-які дії, пов'язані з переходом права власності чи володіння, включаючи продаж або обмін цією продукцією;

обмежувальні заходи (карантин) – адміністративні, медико-санітарні, ветеринарні та інші заходи, спрямовані на запобігання поширення інфекційних захворювань, які передбачають особливий режим господарської та іншої діяльності, обмеження пересування населення, транспортних засобів, вантажів, товарів і тварин;

органолептична оцінка – оцінка якості продукції на основі інформації, яка отримана за допомогою органів чуттів – зору, нюху, дотику;

охолоджене м'ясо – м'ясо, температура якого в товщі м'язів стегна від 0 °С до 4 °С;

парне м'ясо – м'ясо, безпосередньо після забивання та перероблення худоби, температура якого в товщі м'язів стегна не нижче ніж 35 °С;

партія м'яса або м'ясної продукції – будь-яка визначена кількість продукції одного найменування, однаково упакованої, виробленої за один технологічний процес виробництва, однієї дати вироблення, виготовленої відповідно до вимог конкретного нормативного або технічного документу, одним підприємством, пред'явлена до одночасного здавання-приймання, супроводжувана одним документом установленої форми, що підтверджує відповідність продукції встановленим вимогам;

партія худоби – будь-яка визначена кількість худоби одного виду, що надійшла в одному транспортному засобі та супроводжувана ветеринарним документом;

первинне перероблення худоби – низка технологічних процесів забивання та перероблення худоби для одержання харчових та неїстівних продуктів;

передзабійне витримування худоби – утримування худоби без корму перед забиванням протягом встановленого часу для звільнення шлунково-кишкового тракту від вмісту;

передзабійний ветеринарний огляд – обстеження (інспекція) забійних тварин, яке проводять лікарі ветеринарної медицини на забійному підприємстві перед відправленням тварин до забійного цеху або безпосередньо перед забиванням на забійному підприємстві;

півтуша – кожна з двох половин туші, поділеної симетрично уздовж хребта;

післязабійна ветеринарно-санітарна експертиза – ветеринарний огляд внутрішніх органів та туш худоби, проведення необхідних лабораторних досліджень, які здійснюють державні лікарі ветеринарної медицини з метою прийняття рішення щодо їх безпечності у ветеринарно-санітарному відношенні та придатності їх до подальшого технологічного оброблення, зберігання, реалізації або знешкодження, утилізації та знищення;

придатність продуктів – стан харчового продукту, який є прийнятним для споживання людиною, тобто є безпечним та відповідає мінімальним специфікаціям якості згідно з його призначенням;

приморожене м'ясо – м'ясо, температура якого в товщі м'язів стегна на глибині 1 см становить від мінус 3 °С до мінус 5 °С, а на глибині 6 см – від 0 °С до 2 °С. Під час зберігання температура по всій туші, півтуші та четвертині повинна бути від мінус 2 °С до мінус 3 °С;

продукти для спеціального дієтичного споживання – харчові продукти, які спеціально перероблені або розроблені для задоволення конкретних дієтичних потреб, що існують через конкретний фізичний чи фізіологічний стан людини та/або специфічну хворобу або розлад, і які реалізуються як такі, у тому числі продукти дитячого харчування, харчування для спортсменів та осіб похилого віку. Склад таких харчових продуктів повинен значною мірою відрізнятися від складу звичайних продуктів подібного роду, якщо такі звичайні харчові продукти існують, але не можуть бути заміниками лікарських засобів;

промислове перероблення – виробництво м'яса та м'ясної продукції в умовах м'ясокомбінату, бойні або м'ясопереробного підприємства;

розморожене м'ясо – м'ясо, розморожене до температури в товщі м'язів не нижче ніж 1 °С;

санітарна бойня – ізольоване приміщення, обладнане для забивання хворої худоби і знезаражування продуктів забою;

санітарно-епідеміологічна експертиза – діяльність з встановлення відповідності (невідповідності) м'яса та м'ясної продукції, процесів виробництва, обігу, видів діяльності (робіт, послуг), проектної та іншої документації, об'єктів господарської та іншої діяльності технічним регламентам, санітарно-епідеміологічним вимогам;

санітарно-епідеміологічний висновок – документ, що засвідчує відповідність або невідповідність санітарним правилам господарської та іншої діяльності, м'яса та м'ясних продуктів, робіт, послуг, будинків, забудов, споруджень, приміщень, устаткування та іншого майна, проектів нормативних актів, експлуатаційної документації;

санітарно-протиепідемічні (профілактичні) заходи – організаційні, адміністративні, інженерно-технічні, медико-санітарні, ветеринарні та інші заходи, спрямовані на усунення або зменшення шкідливого впливу на людину факторів середовища перебування, запобігання виникнення та поширення інфекційних захворювань, і масових неінфекційних захворювань (отруень) і на їх ліквідацію;

свіже м'ясо – м'ясо без ознак псування, що визначаються органолептичними, хімічними та мікроскопічними методами;

сертифікат придатності для споживання – разовий документ суворої звітності, що видається за результатами державного контролю або розширеного контролю відповідно головним державним санітарним лікарем або головним державним ветеринарним інспектором згідно з компетенцією та засвідчує придатність м'ясного продукту для споживання людиною за призначенням;

строк придатності – проміжок часу, визначений виробником харчового продукту, протягом якого, у разі додержання відповідних умов зберігання, транспортування харчовий продукт зберігає відповідність обов'язковим параметрам безпечності та мінімальним специфікаціям якості;

субпродукти – внутрішні органи, голови, ноги, хвости, вим'я, м'ясна обрізь, отримані під час переробляння худоби;

товарно-супровідні документи – документи, що містять необхідну і достатню інформацію для ідентифікації товарних партій на всьому шляху руху товарів;

туша – тіло забитої худоби до, під час і після знімання шкури, нутрування, відокремлювання голови, ніг та хвоста;

умовно-придатне м'ясо – м'ясо, яке дозволено використовувати на харчові потреби після знезаражування;

утилізація – перероблення трупів тварин і конфіскатів у знешкоджені технічні та кормові продукти;

фальсифіковані м'ясні продукти – продукти, які навмисне змінені (підроблені) та/або, які мають приховані властивості та якість, інформація про які є свідомо (явно) неповною або недостовірною;

ферментні препарати – білкові речовини, необхідні для здійснення біохімічних процесів, що мають місце під час виготовлення м'ясних продуктів;

харчова кров – кров великої рогатої худоби та свиней, зібрана під час забивання, що відповідає санітарним вимогам для використання на харчові, медичні потреби, а також для годування хутрових звірів;

харчовий топлений тваринний жир – жир, що отримують під час витоплювання із яловичого, свинячого, баранячого, кінського жиру-сирцю, а також із кісток;

харчові добавки – природні, штучні речовини або їх суміші, які використовують під час виробництва м'яса та м'ясних продуктів для надання їм відповідних властивостей;

Основні вимоги

10. Цей Технічний регламент визначає вимоги до виробництва м'яса та м'ясних продуктів, що виробляються та знаходяться в обігу в Україні, вимоги до контролювання їх якості, пакування, маркування, зберігання, транспортування, реалізації та утилізації, чи знищення.

11. Для забезпечення придатності готових продуктів до споживання по всьому харчовому ланцюгу повинна застосовуватися належна виробнича практика (GMP) та належна гігієнічна практика (GHP).

12. Виробництво м'ясних продуктів на рівні переробних підприємств повинно здійснюватися за чинними в Україні нормативно-правовими актами та з обов'язковим застосуванням в контексті системи НАССР та/або інших систем забезпечення безпечності та якості під час виробництва та обігу м'яса та м'ясних продуктів.

13. Основна відповідальність за придатність до споживання м'яса та м'ясних продуктів покладається на виробника та оператора ринку (продавця).

14. М'ясні продукти, які вперше виробляються в Україні або ввозяться на територію України, підлягають державній реєстрації центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

15. Нем'ясні компоненти та сировина, які використовують під час виробництва м'ясних продуктів, повинні відповідати чинним в Україні нормативно-правовим актам.

16. Для забезпечення якості м'яса та м'ясних продуктів, вироблених в Україні, заборонено використовувати біологічні чи хімічні агенти, харчові та біологічно активні добавки, що мають гормональну дію, чи матеріали, які не зареєстровані в Україні.

17. Розташування виробничих цехів, допоміжних, складських приміщень повинно відповідати технічному проекту та забезпечувати послідовність виконання технологічних процесів, можливість проведення ветеринарного, санітарно-епідеміологічного контролю та нагляду. Розміщення технологічного устаткування у виробничих приміщеннях повинно виключати перехресні потоки сировини, напівфабрикатів і готової до вживання продукції.

Побутові приміщення ізолюють від виробничих приміщень.

Холодильне та теплове оброблення, а також зберігання готової продукції проводять в окремих, ізованих один від одного приміщеннях.

18. Виробництво дозволено розташовувати в окремих виробничих будинках або на площах підприємств торгівлі та громадського харчування, з дотриманням установлених санітарно-епідеміологічних вимог.

Розміщення виробництва м'ясної продукції в житлових і суспільних будинках, освітніх установах і підвальних приміщеннях не дозволено.

Вимоги до первинного перероблення забійної худоби

19. Худобу, призначену для забивання та перероблення на м'ясо, направляють на підприємства тільки з господарств і територій, на яких не виявлено випадків захворювання худоби. До перероблення дозволено тільки здорову худобу, яка пройшла передзабійний ветеринарно-санітарний огляд у господарствах і на м'ясокомбінаті (м'ясохолодильні).

20. Забійну худобу доставляють тільки спеціалізованим автомобільним, залізничним, водним транспортом.

Підприємства по переробленню забійної худоби забезпечують:

– можливість розміщення та життєзабезпечення худоби зі збереженням належності її до певної партії;

– заходи щодо зняття стресу у тварин.

21. Кожна партія забійної худоби, яку направляють для перероблення, повинна супроводжуватися ветеринарними документами.

22. Перероблення худоби хворої, підозрілої на захворювання заразними хворобами, або яка перебуває під загрозою загибелі, а також знешкодження отриманого при цьому м'яса та інших продуктів забою тварин, дозволено на санітарній бойні тільки у випадках, передбачених вимогами ветеринарного законодавства України.

23. Знешкодження м'яса, одержаного на санітарній бойні (умовно-придатного м'яса), виконують відповідно до ветеринарного законодавства.

24. Заборонено передачу умовно-придатного м'яса на інші підприємства, індивідуальним підприємцям для перероблення на харчові цілі.

25. Заборонено знезаражування умовно-придатного м'яса варінням у виробничих приміщеннях ковбасних, кулінарних, консервних цехів. Для цього у відокремлених від інших цехів приміщеннях обладнують відділення для виробництва м'ясних хлібів, яке оснащують електричними або газовими печами, спеціальними казанами та автоклавами.

26. Холодильне оброблення умовно-придатного м'яса для його знешкодження проводять в окремій камері або на ізольованій ділянці загальної холодильної камери. Режими знешкодження умовно-придатного м'яса заморожуванням визначають ветеринарним законодавством України.

27. Умовно-придатне м'ясо використовують при виробництві варених, ліверних ковбас, паштетів після знешкодження з додатковим тепловим обробленням.

28. Консерви з умовно-придатного м'яса виробляють в окремому зміні консервного цеху (заводу) з дотриманням обов'язкових вимог з санітарного оброблення приміщень та устаткування.

29. Підприємство забезпечує дотримання режимів технологічних процесів перероблення забійної худоби.

30. Нерухомість худоби при забої забезпечують використанням різних дозволених засобів.

31. Шкуру знімають із використанням технічних засобів, які не допускають потрапляння забруднень з її поверхні на тушу.

32. Нутрування туш роблять не пізніше ніж через 30 хвилин після знекровлювання худоби, не допускаючи забруднювання вмістом шлунка та кишечника, поверхні туш.

Видалені в процесі нутрування продукти забивання направляють на оброблення не пізніше ніж через 15 хвилин з моменту їхнього видалення з туші.

33. Розпилювання туш на півтуші проводять по хребетному стовпі не порушуючи цілісність спинного мозку.

34. Перед передачею півтуш на холодильне оброблення проводять їх клеймування.

35. М'ясо та інші продукти забивання, отримані від перероблення однієї худоби, повинні бути пронумеровані одним номером. Система нумерації худоби та продуктів її забивання повинна передбачати належність туші (півтуші) до певної тварини та партії тварин.

36. Контролюють наявність збудника трихінельозу досліджуванням кожної туші свиней.

37. Кров для харчових цілей і для виробництва лікарських препаратів збирають не пізніше ніж через 3 хвилини після забезпечення нерухомості худоби за допомогою стерильного полого ножа зі шлангом у стерильну ємкість із вживанням заходів асептичного знекровлювання.

38. Оброблення субпродуктів проводять після закінчення ветеринарно-санітарної експертизи і завершують не пізніше ніж через 3 години після забивання худоби.

39. Головний та спинний мозок великої рогатої худоби на харчові цілі не використовують.

40. Для виробництва топленого харчового тваринного жиру використовують жир-сирець, оброблений не пізніше ніж за 2 години після його збору при нутруванні, розсортований за видами худоби, м'ясо якої визнано придатним для вживання в їжу.

41. Харчову кістку та кістковий залишок направляють на виробництво топленого харчового тваринного жиру та інші харчові цілі не пізніше ніж через 6 годин після обвалювання м'яса.

42. Обробляють кишки не пізніше ніж через 30 хвилин після забивання худоби.

43. Колагеномістку м'якотну сировину консервують кухонною сіллю або іншими, дозволеними для цих цілей способами, і зберігають у закритих ємкостях.

44. Не дозволено використовувати на харчові цілі ендокринно-ферментну сировину.

Вимоги до м'ясної сировини, допоміжних матеріалів

45. Для виробництва м'ясних продуктів використовують м'ясо та оброблені продукти забою худоби, отримані на м'ясокомбінатах або бойнях.

46. М'ясо, оброблені продукти забою худоби та продукти перероблення м'яса повинні відповідати вимогам чинних нормативних документів.

47. При надходженні на м'ясопереробні підприємства м'яса та інших продуктів забою худоби проводять огляд та ідентифікацію м'ясної сировини, встановлюють наявність клейм і штампів.

48. Кількість кісткових включень в м'ясі птиці механічного обвалювання та м'ясі механічного дообвалювання (м'ясній масі), їх форма та розміри повинні відповідати вимогам нормативних документів.

49. Всю сировину тваринного, рослинного, мікробіологічного та мінерального походження, харчові добавки, матеріали (у тому числі пакувальні, оболонки, допоміжні матеріали) піддають вхідному контролюванню на відповідність супровідним документам.

50. При вхідному контролюванні забезпечують:

– виключення можливості використання та перероблення сировини, харчових добавок і матеріалів до того, як вони не пройдуть контролювання на відповідність встановленим вимогам по безпечності;

– ідентифікацію та повноту оцінки по показниках безпечності та якості сировини, харчових добавок і матеріалів;

– ізолювання сировини, харчових добавок і матеріалів при виявленні їхньої невідповідності встановленим вимогам.

51. При виробництві м'яса та м'ясних продуктів використовують дозволені до застосування харчові добавки відповідно до чинного законодавства.

52. Гранично допустимий вміст харчових добавок у м'ясній продукції регламентують чинним законодавством на харчові добавки.

53. Нітрит натрію (калію) застосовують тільки у вигляді 2,5 % водного розчину. Застосування нітриту натрію (калію) повинно забезпечувати вимоги санітарно-епідеміологічних норм безпечності по залишковому вмісту нітритів у м'ясній продукції. Заборонено використовувати нітрит натрію (калію) для м'яса та м'ясних продуктів, що випускають у реалізацію в сирому виді.

54. Пакувальні матеріали та оболонки повинні забезпечувати якість м'ясної продукції при зберіганні, транспортуванні та реалізації протягом встановленого терміну придатності продукції при дотримуванні визначених режимів.

55. Сировину та допоміжні матеріали зберігають і готують до виробництва в умовах, що виключають їх забруднювання.

56. Вода повинна відповідати вимогам щодо питної води. Між системами питного та оборотного водопостачання на м'ясокомбінатах і м'ясопереробних підприємств не дозволено перехресне підключення.

Вимоги до холодильного оброблення

57. Холодильне оброблення та зберігання м'яса та субпродуктів здійснюють способами, що забезпечують їх зберігання та харчову цінність.

58. Технологічний процес організують таким чином, щоб досягти та безупинно підтримувати задану температуру і забезпечувати дотримування наступних режимів:

- охолодження м'яса та субпродуктів до температури в товщі від 0 °С до 4 °С;
- приморожування м'яса до температури в товщі на глибині 1 см від мінус 3 °С до мінус 5 °С, а на глибині 6 см – від 0 °С до 2 °С;
- заморожування м'яса та субпродуктів до температури в товщі не вище ніж мінус 8°С.

59. М'ясну масу не більше ніж через 1 годину з моменту одержування заморожують до температури не вище ніж мінус 18 °С або негайно використовують для виробництва м'ясної продукції.

60. Розморожують м'ясо у спеціальних камерах, обладнаних системами для утеплення, зволоження та циркуляції повітря, що забезпечують задані температурно-вологісні режими для досягнення в товщі м'язів температури від мінус 1 °С до 1 °С.

Тривалість процесу розморожування встановлюють із урахуванням температури повітря в камері, швидкості руху повітря, ступеня завантаження камери та обладнання.

Загальні вимоги до виробництва

61. Вимоги до виробництва м'яса та м'ясних продуктів поширюють на юридичних та фізичних осіб, які зайняті у сфері виробництва та (або) реалізації цих продуктів на території України.

62. Ведення технологічних процесів виробництва м'яса та м'ясних продуктів здійснюють згідно з нормативною документацією (технологічною), затвердженою у встановленому порядку.

63. М'ясо та м'ясну продукцію виробляють згідно з нормативними документами, які повинні містити:

- перелік і кількість інгредієнтів, що використовують, з обов'язковою вказівкою нормативної або технічної документації;
- опис технологічного процесу зі вказівкою послідовності та режимів виконання технологічних операцій, що забезпечує випуск безпечної продукції стабільної якості;
- систему спостереження, вимірювання, контролювання та реєстрації параметрів технологічного процесу в заданих межах для забезпечення просліджуваності на всіх етапах виробництва продукції;
- вимоги до пакування та маркування продукції, що виключають можливість введення споживача в оману;
- вимоги до умов транспортування та зберігання продукції на підприємстві-виробнику та при реалізації;
- порядок здійснення попереджувальних і коригувальних мір, необхідних для забезпечення випуску безпечної та якісної продукції.

64. Температурно-вологісні режими у виробничих приміщеннях зазначені у технологічних інструкціях з урахуванням сировини, що використовують, технологій та показників безпечності м'ясної продукції, яку виробляють.

65. Під час виробництва м'яса та м'ясних продуктів необхідно дотримуватись правил безпеки для м'ясопереробних підприємств відповідно до чинних вимог, а також:

- виконувати вимоги безпеки до виробничих приміщень (наявність відповідного оздоблення з водонепроникних, неабсорбуючих, миючих, неслизьких та нетоксичних матеріалів, систем вентиляції, водопостачання, в тому числі гарячого, та каналізації, подання пару, холоду, освітлення, опалення тощо);
- виробниче обладнання, включаючи спуски, інвентар повинно бути виготовлено з корозієстійких нетоксичних матеріалів, дозволених до контакту з харчовими продуктами, стійких до багаторазового очищення та дезінфекції, які

не надають продуктам сторонніх присмаку та запаху, доступні для проведення санітарного обробляння у відповідності до санітарних норм;

- виконувати вимоги безпеки до організації миття та дезінфекції виробничих приміщень, обладнання інвентарю, тари, транспортних засобів;

- технологічне устаткування за показниками безпеки повинно відповідати вимогам чинних нормативних документів;

- виконувати вимоги електробезпечності, пожежної, вибухової безпеки згідно з чинними нормативними документами;

- виконувати вимоги безпеки під час роботи з небезпечними речовинами;

- виконувати вимоги безпеки під час зберігання та транспортування сировини, допоміжних матеріалів та готової продукції.

66. Технологічну інструкцію на виробництво м'яса та м'ясної продукції розробляє галузевий науково-дослідний інститут або підприємство чи інші організації.

67. Виробник обґрунтовує та встановлює строки придатності м'ясної продукції у встановленому порядку залежно від м'ясних і нем'ясних інгредієнтів, харчових добавок, оболонки, пакувальних матеріалів, що використовує, способу пакування, а також санітарно-епідеміологічних умов виробництва.

68. Робітники підприємств з виробництва м'яса та м'ясних продуктів зобов'язані:

- знати та дотримуватись вимог, що забезпечують безпеку виробництва;

- проходити попередній медичний огляд під час прийому на роботу та періодичні медичні огляди;

- мати професійну підготовку та відповідати кваліфікаційним вимогам до посад, професій, спеціальностей у відповідності до назв та вимог, що вказані в кваліфікаційному довіднику, затвердженому у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України;

- знати та дотримуватись вимог посадових інструкцій, технологічних інструкцій, санітарних та ветеринарних правил і норм, які встановлюють вимоги до безпеки та якості м'ясних продуктів;

- проходити первинний та періодичні інструктажі з охорони праці.

69. Виробник забезпечує контролювання безпеки готової продукції, заснованої на системі контролю НАССР в критичних точках і просліджуваності відповідно до цього технічного регламенту.

70. Власник продукції відповідає за її безпечність протягом встановленого терміну придатності при дотримванні зазначених умов зберігання, транспортування, реалізації та застосування продукції.

71. На всіх стадіях виробництва, перероблення та обігу забезпечують просліджування худоби, м'яса та м'ясних продуктів, а також інгредієнтів та допоміжних матеріалів, призначених для виробництва даних видів продукції.

На підприємствах, що беруть участь в обігу продуктів перероблення забійної худоби, повинно бути створено систему просліджування з наявністю документів, що дозволяють точно визначити підприємства, від яких вони одержали сировину, інгредієнти та допоміжні матеріали та яким поставлено їх продукцію.

Вимоги до виробництва м'ясних продуктів

72. Ковбасні вироби, консерви, напівфабрикати, кулінарні вироби та інші продукти з м'яса повинні відповідати вимогам чинних нормативних документів.

73. Підготування та перероблення сировини проводять за технологіями, що забезпечують гарантовану безпечність та якість продукції.

74. Яловичина в парному стані повинна бути використана на промислове перероблення не пізніше ніж через 3 години, свинина – не пізніше ніж через 1,5 години після закінчення перероблення забійної худоби.

75. При виробництві ковбасних виробів і продуктів з м'яса, крім сирокочених і сиров'ялених, теплове оброблення проводять до досягнення температури в середині виробів, що забезпечує якість продукту та здатність його до зберігання протягом встановлених термінів.

76. При виробництві консервів здійснюють термічне оброблення консервів за режимами стерилізації або пастеризації, що забезпечують безпечність готової продукції: її відповідність вимогам промислової стерильності для консервів групи А та мікробіологічним вимогам безпеки для консервів групи Д.

77. Режими теплового оброблення розробляють та обґрунтовують в акредитованих організаціях, компетентних в області термічної стерилізації (пастеризації), з урахуванням інгредієнтів, що використовують, виду тари, кількості та виду специфічних збудників псування та патогенних мікроорганізмів у продукті перед тепловим обробленням.

Виробники консервів не мають права вносити зміни в раніше затверджені режими.

78. Строки придатності м'ясних продуктів встановлюють та обґрунтовують шляхом їх дослідження при зберіганні за критеріями безпеки в акредитованих лабораторіях.

79. Мікробіологічні показники м'яса та м'ясних продуктів не повинні перевищувати допустимий рівень, встановлений у додатку 1 до цього Технічного регламенту.

80. Для виробництва спеціалізованих продуктів – дитячого, дієтичного (лікувального, профілактичного), функціонального харчування заборонено використовувати м'ясо темне, сухе, клейке, що має рН більше ніж 6,3 (через 24 години після забивання або після розморожування), із вмістом загального фосфору більшим ніж 0,2 %, від худоби, вирощеної з використанням методів генної інженерії.

Заборонено використовувати свіжу та заморожену кров.

81. Харчові добавки для виробництва спеціалізованих продуктів харчування повинні бути дозволені до застосування в цих продуктах відповідно до законодавства України. Не дозволено використання генетично модифікованих організмів (ГМО) при виробництві спеціалізованих продуктів.

82. При виробництві ковбасних і шинкових виробів спеціального призначення використовують нітрит натрію у кількості, що забезпечує його вміст у готовому продукті не більше ніж 30 міліграм/кілограм; масова частка кухонної солі – в готовому продукті не перевищує 1,8 %.

83. Продукти для харчування дітей раннього віку виробляють на спеціалізованих заводах (цехах, відділеннях), розташованих в окремих будинках або відособлених від інших виробництв, що мають санітарно-епідеміологічний висновок, оформлений у встановленому порядку про відповідність їх ветеринарним і санітарним правилам.

Виробництво продуктів для харчування дітей дошкільного та шкільного віку розташовують на діючих потужностях та виробляють на початку або в окрему зміну після миття та дезінфекції обладнання та інвентарю відповідно до вимог до виробництва продукції загального призначення.

84. Для виробництва продуктів для харчування дітей використають м'ясо від молодих тварин із господарств, що розташовані на територіях, благополучних по зоонозним і зооантропонозним захворюванням худоби, при обов'язковому огляді худоби на пріонні захворювання. Заборонено використовувати умовно-придатне м'ясо та інші продукти забою худоби для виробництва спеціалізованих продуктів.

Вимоги до пакування та маркування

85. Маркування (з обов'язковим зазначенням допустимого вмісту ГМО у продукті) та пакування м'ясних продуктів повинно здійснюватися за вимогами чинних нормативно-правових актів та нормативних документів.

Вимоги до зберігання, транспортування, реалізації та утилізації продукції

86. Готову м'ясну продукцію зберігають упродовж всього строку придатності до споживання в умовах, встановлених нормативною документацією.

87. Транспортують м'ясо та м'ясні продукти за режимами, вказаними в нормативних документах.

88. Транспорт, що використовують для перевезення м'яса та м'ясних продуктів, повинен забезпечувати задані виробником температурно-вологісні режими та відповідати санітарно-гігієнічним вимогам і виключати можливість забруднювання сировини та готової продукції.

89. Контролювання температури в транспортному засобі при транспортуванні здійснює власник продукції. Контролювання температури при реалізації здійснюють підприємство, індивідуальний підприємець торгівлі.

90. Власник продукції при її транспортуванні, зберіганні, реалізації зобов'язаний дотримуватися режимів та умов, зазначених у нормативних документах.

91. До реалізації не дозволено продукцію, що має ознаки недоброякості, з порушенням вимог цього технічного регламенту по безпечності та маркуванню або без наявності супровідних документів.

92. Власник продукції зобов'язаний зняти її з реалізації у випадку придбання продукцією небезпечних властивостей, її псування при порушенні умов зберігання, реалізації та після закінчення терміну придатності.

Виробник має право повернути з торговельної мережі продукцію до завершення термінів її придатності. Порядок повернення та використання м'ясної продукції з незакінченим терміном придатності здійснюють відповідно до вимог нормативних документів і договором.

93. Продукція з технологічними дефектами, виявлена на підприємстві-виробнику, підлягає перероблянню на харчові цілі із проведенням обов'язкового термічного оброблення.

94. Утилізацію чи знищення вилученої з обігу продукції, яка не відповідає вимогам цього регламенту, проводить виробник або продавець за власні кошти у порядку, встановленому законодавством України.

95. Виробник або продавець повинні відшкодувати споживачам м'ясної продукції шкоду, заподіяну внаслідок порушення законодавства України про безпеку та якість.

Вимоги до організації виробничого контролювання

96. Виробничий контроль за дотриманням встановлених цим регламентом вимог здійснює виробник продукції, який розробляє програму виробничого контролю із застосуванням системи НАССР та/або інших систем забезпечення безпеки та якості продукції під час виробництва та організовує його проведення.

97. Програма виробничого контролю за дотриманням вимог цього технічного регламенту містить:

- перелік контрольованих параметрів технологічних процесів, пов'язаних з дотриманням вимог до м'яса та м'ясних продуктів;
- дані про заходи щодо виробничого контролю та про їхню періодичність;
- перелік контрольованих параметрів і періодичність лабораторного контролю безпеки сировини та харчових добавок, допоміжних матеріалів, готової продукції.

Програму виробничого контролю за дотриманням вимог цього технічного регламенту затверджує керівник підприємства.

98. Під час виникнення у процесі виробництва аварійних ситуацій, які загрожують життю та здоров'ю людей, тварин, майну, довкіллю виробник зобов'язаний інформувати щодо небезпеки їх виникнення спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади.

Забезпечення відповідності технічним вимогам

99. М'ясо та м'ясні продукти задовольняють вимогам цього Технічного регламенту, якщо:

- відповідність технічним вимогам забезпечується виконанням вимог цього Технічного регламенту та взаємопов'язаних національних стандартів;
- на підприємстві запроваджено систему управління якістю та безпекою харчових продуктів НАССР або інша.

100. Лабораторії, які виконують випробовування м'яса та м'ясних продуктів, повинні бути акредитовані на право проведення вимірювань.

101. Методики виконання вимірювань показників безпечності та якості продукції підлягають обов'язковій атестації згідно з чинним законодавством України.

Правила обігу м'яса та м'ясних продуктів на ринку

102. Відповідність м'яса та м'ясних продуктів, які знаходяться в обігу на ринку України, вимогам цього Технічного регламенту, є обов'язковою.

103. Заборонено обіг на ринку:

- м'яса та м'ясних продуктів, вироблених на об'єктах, що не відповідають вимогам санітарних заходів, не мають експлуатаційного дозволу;
- м'яса та м'ясних продуктів за відсутності відповідних ветеринарних документів;
- м'яса та м'ясних продуктів, якщо вони не відповідають вимогам цього Технічного регламенту.

104. М'ясо та м'ясні продукти, що вилучені з обігу у зв'язку з порушеннями вимог маркування, можуть бути повернуті в обіг за умови забезпечення виправлення маркування та проведення реєстрації у порядку, встановленому чинним законодавством.

105. Вилучені м'ясо та м'ясні продукти, які неможливо повернути в обіг, підлягають утилізації у порядку, встановленому чинним законодавством.

Ідентифікація м'яса та м'ясних продуктів

106. Ідентифікацію м'яса та м'ясних продуктів проводять з метою:

- підтвердження відповідності м'яса та м'ясних продуктів, в тому числі їх найменувань, органолептичних, мікробіологічних, фізико-хімічних показників, вимогам цього Технічного регламенту та взаємопов'язаних національних стандартів:
- забезпечення прав учасників ринку на обґрунтований вибір продукції з урахуванням вірогідної інформації про неї;
- захисту покупців від несумлінного виробника (продавця);
- встановлення придатності до споживання м'ясної продукції;
- підтвердження відповідності певного виду продукції тим відомостям, що їх містить інформація для споживача, декларація про відповідність або сертифікат відповідності, наданих виробником або продавцем.

107. Під час ідентифікації м'яса та м'ясних продуктів використовують наступні групи показників їх властивостей: мікробіологічні показники (додаток 1), органолептичні, фізико-хімічні (додаток 2), що вказані в цьому Технічному регламенті, у національних стандартах, технічних документах на

виробництво конкретного продукту (за наявності) та (або) в інших документах, які містять опис такого продукту.

108. Ідентифікацію м'яса та м'ясних продуктів проводять з урахуванням ознак, вказаних в нормативних документах.

109. Ідентифікацію м'яса та м'ясних продуктів проводять:

– юридичні або фізичні особи, що здійснюють їх виробництво, зберігання, транспортування та реалізацію за необхідності встановлення відповідності цих продуктів наданій щодо них інформації, а також під час виникнення сумніву стосовно такої інформації або з метою попередньої оцінки цих продуктів;

– спеціально уповноважені організації, які здійснюють підтвердження відповідності продукції встановленим вимогам та нагляд за безпечністю продукції.

110. Для ідентифікації м'яса та м'ясних продуктів використовують нормативні документи, міжнародні стандарти, супровідні документи на ці продукти, договори поставок, контракти, специфікації на ці продукти, інформацію на етикетках споживчого пакування та інші документи, які містять опис цих продуктів.

111. В залежності від задач та специфіки ідентифікації м'яса та м'ясних продуктів використовують наступні процедури ідентифікації:

– експертиза документів, у відповідності з якими вироблено конкретний продукт;

– випробовування цього продукту;

– аналіз результатів випробовування на відповідність продукту вимогам нормативних документів.

112. Під час ідентифікації м'яса та м'ясних продуктів використовують метрологічно атестовані методики виконання вимірювань, які забезпечують об'єктивність та достовірність результатів досліджень (випробовувань) цих продуктів.

113. Ідентифікація повинна комплексно оцінювати певний вид продукції, у тому числі з використанням методів, що дозволяють встановити їх фальсифікацію.

114. Результати ідентифікації конкретного м'ясного продукту аналізують та оформляють у вигляді протоколу проведення ідентифікації, який повинен включати:

– відомості про організацію, яка проводила ідентифікацію м'яса та м'ясних продуктів;

- інформацію щодо виробника м'яса та м'ясних продуктів з наданням інформації про місце знаходження (адреси) та реквізитів юридичної особи, адреси та прізвища, ім'я та по-батькові фізичної особи;
- назву та найменування класифікаційних ознак цього продукту;
- відомості про м'ясо та м'ясні продукти, необхідні для проведення їх ідентифікації;
- дату виробництва, строк придатності до споживання, строк зберігання (за наявності строку зберігання), строк реалізації (за наявності строку реалізації) м'яса та м'ясних продуктів, умови їх зберігання;
- конкретне маркування, спеціальне маркування (за наявності);
- результати випробовувань цього продукту (за необхідності їх проведення), включаючи органолептичні показники;
- відомості про пакування, в тому числі про масу нетто (об'єм) споживчого пакування або транспортної тари;
- обсяг партії, номер партії;
- відомості про відповідність маркування чинним нормативно-правовим актам та чинним нормативним документам;
- найменування нормативних документів на продукцію або іншої документації, яка містить опис продукту, в тому числі ввезеного на територію України (контракт на його поставки, гігієнічний сертифікат, сертифікат походження, документ, який підтверджує показники безпеки та якості цього продукту, сертифікат якості цього продукту, специфікацію на цей продукт тощо);
- висновок про проведення додаткових випробовувань (за необхідності);
- висновок про відповідність продукції заявленій назві та декларованим показникам.

115. М'ясо та м'ясна продукція, які не відповідають назві або показникам, встановленим в нормативних документах, визнають фальсифікованими та підлягають вилученню з обігу.

Процедура оцінки відповідності м'яса та м'ясних продуктів

116. Оцінку відповідності м'яса та м'ясних продуктів, а також процесів їх виробництва, які пов'язані з встановленими цим регламентом обов'язковими вимогами, здійснюють у формі підтвердження відповідності м'яса та м'ясних продуктів вимогам цього Технічного регламенту.

117. Підтвердження відповідності м'яса та м'ясних продуктів для виробника, постачальника або центрального органу виконавчої влади з питань оцінки відповідності вимогам цього Технічного регламенту в Україні є обов'язковим.

118. Відповідність м'яса та м'ясних продуктів вимогам цього Технічного регламенту здійснюють у двох формах:

- прийняття декларації про відповідність;
- сертифікації продукції.

119. Обов'язковій сертифікації підлягає м'ясна продукція згідно з чинним законодавством.

120. Не підлягає обов'язковому підтвердженню відповідності у формі декларування відповідності або сертифікації м'ясна сировина та побічні продукти переробки м'яса, які не призначені для вживання у їжу.

121. Виробник зобов'язаний наносити національний знак відповідності на пакування або етикетку продукції, відповідність якій він засвідчив декларацією про відповідність.

122. Правила застосування та опис національного знаку відповідності встановлюють згідно з чинними вимогами.

123. У разі підтвердження відповідності продукції органом, який здійснює оцінку відповідності продукції, до національного знаку відповідності додається ідентифікаційний номер цього органу.

124. Виробник забезпечує підтвердження відповідності м'ясної продукції та складає декларацію про відповідність (додаток 3).

125. Інші вимоги щодо змісту і форми декларації про відповідність визначає центральний орган виконавчої влади у сфері технічного регулювання.

126. Декларація про відповідність, оформлена відповідно до вимог чинного законодавства, підлягає обов'язковій реєстрації в центральному органі виконавчої влади у сфері технічного регулювання.

127. Виробник зобов'язаний:

- забезпечити споживачів м'ясної продукції відповідною інформацією для оцінки ризиків, пов'язаних з цією продукцією, якщо такі ризики не є очевидними без попереджень, та вжити заходів для запобігання таким ризикам;
- зберігати декларацію про відповідність та/або сертифікати відповідності, іншу технічну документацію, що підтверджує відповідність цьому Технічному регламенту упродовж передбачуваного періоду використання м'ясних продуктів, введених в обіг;
- вилучати з обігу продукцію, якщо вона не відповідає вимогам цього Технічного регламенту;
- відшкодовувати збитки споживачам продукції, процесів і послуг у разі, коли доведена їх невідповідність вимогам цього Технічного регламенту, вказаних в декларації про відповідність та/або сертифікаті відповідності.

128. У випадку виявлення порушень вимог цього Технічного регламенту центральні органи виконавчої влади, на які покладено функції контролю та нагляду, мають право:

– приймати передбачені законодавством України заходи з метою запобігання спричиненню шкоди життю та здоров'ю громадян, майну фізичних та юридичних осіб, державному або муніципальному майну, довкіллю, життю та здоров'ю тварин;

– притягувати виробника (продавця) до відповідальності, передбаченої законодавством України.

Вимоги до охорони довкілля

129. Виробництво м'ясних продуктів забезпечують дотриманням умов, заборон, обмежень, інших обов'язкових вимог, спрямованих на охорону довкілля, і вона повинна відповідати вимогам чинного законодавства України.

130. Під час виробництва м'ясних продуктів виробник повинен дотримуватися вимог чинного законодавства з охорони довкілля.

131. Охорону ґрунту від забруднення побутовими та промисловими відходами, очищення стічних вод від виробництва м'ясних продуктів, контролювання викидів шкідливих речовин в атмосферу здійснюють згідно з вимогами санітарно-гігієнічних правил та норм.

132. М'ясні продукти, що призначені для утилізації, необхідно утилізувати способом, що відповідає еколого-гігієнічним вимогам, згідно з чинним законодавством України та Європейського Співтовариства і не повинен бути прямим або непрямим джерелом забруднення довкілля.

Державний нагляд

133. Державний нагляд (контроль) за виконанням вимог цього Технічного регламенту здійснюють органи виконавчої влади, відповідальні за нагляд у сфері безпечності та якості харчових продуктів у порядку, встановленим чинним законодавством України.

134. Державний нагляд (контроль) за дотриманням вимог цього Технічного регламенту здійснюють за планами органів державного нагляду (контролю) або на мотивовану вимогу інших органів виконавчої влади, виконавчих органів місцевих рад, прокуратури або за зверненням громадян.

135. За планами органів державного нагляду (контролю) здійснюють перевірки за дотриманням вимог цього Технічного регламенту відносно об'єктів виробництва, зберігання, транспортування, реалізації та утилізації, не частіше одного разу на 2 роки. Комплексна перевірка за участю декількох органів державного нагляду (контролю) – не частіше одного разу на 5 років.

136. Результати перевірок оформляють актом.

137. Якщо мають місце обґрунтовані підстави підозрювати, що м'ясо та м'ясна продукція можуть становити ризик для здоров'я людей, в залежності від природи, серйозності та ступеню встановленого ризику, державні органи виконавчої влади, відповідальні за нагляд у сфері безпечності та якості харчових продуктів, повинні вжити необхідні заходи для інформування населення про характер ризику для здоров'я, ідентифікуючи у повному ступені продукцію, а також ризик, який вона може являти собою, та заходи, які вжиті або готуються до вживання для запобігання, зниження чи усунення того ризику.

138. При проведенні державного нагляду (контролю) дотримуються правил і методів досліджень та вимірювань, правил відбору зразків згідно з вимогами чинного законодавства України.

Прикінцеві положення

139. Цей Технічний регламент набирає чинності через 6 місяців після його офіційного опублікування.

140. Всі чинні документи, область поширення яких співпадає з даним Технічним регламентом, повинні бути приведені у відповідність з нормами цього Технічного регламенту не пізніше, ніж через 6 місяців після його опублікування.

141. На період 6 місяців з дня набрання чинності цього Технічного регламенту застосовують норми чинного законодавства України.

Допустимі рівні вмісту мікроорганізмів у м'ясі та м'ясних продуктах
1.1 Допустимі рівні вмісту мікроорганізмів у продуктах забою худоби

Група продуктів	Мікробіологічні показники				Примітка
	КМАФАіМ, КУО/г, не більше ніж	Маса продукту (г), в якій не дозволено		Дріжджі, КУО/г, не більше ніж	
		БГКП (колі- форми)	Патогенні, у тому числі сальмонелли		
1	2	3	4	5	6
М'ясо (всі види забійної худоби):					Наважку беруть із глибоких шарів з випалюванням поверхні
- парне в тушах, півтушах, четвертинах, відрубках	10	1,0	25	–	L.monocytogenes в 25 г не дозволено
- охолоджене та приморожене м'ясо в тушах, півтушах, четвертинах, відрубках	$1 \cdot 10^3$	0,1	25	-	L.monocytogenes в 25 г не дозволено. Для продукції з терміном зберігання більше ніж 7 діб бактерії роду Proteus в 0,1 г не дозволено. Для спеціалізованих продуктів бактерії роду Proteus в 1,0 г не дозволено
- охолоджене у відрубках (безкісткове та на кісті), упаковане під вакуумом або в модифіковану газову атмосферу	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	$1 \cdot 10^3$	L.monocytogenes в 25 г не дозволено. Сульфитредукуючі клостридії в 0,01 г не дозволено
М'ясо заморожене:					
- у тушах, півтушах, четвертинах, відрубках	$1 \cdot 10^4$	0,01	25	-	L. monocytogenes у 25 г не дозволено
- блоки з м'яса на кісті, безкісткового, знежилваного	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	L.monocytogenes у 25 г не дозволено

1	2	3	4	5	6
- м'ясна маса	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	L.monocytogenes у 25 г не дозволено, пробопідготування без фламбування поверхні
Субпродукти охолоджені, заморожені, заморожені в блоках, шкурка свиняча, кишки та міхури сечові	-	-	-	25	L.monocytogenes у 25 г не дозволено, пробопідготування заморожених блоків з фламбуванням поверхні, пробопідготування шкурки свинячої, кишок та міхурів сечових без фламбування поверхні
Кров харчова	$5 \cdot 10^5$	0,1	25	-	S.aureus в 1 г не дозволено. Сульфїтредукуючі клострїдії в 1,0 г не дозволено

1.2 Допустимі рівні вмісту мікроорганізмів у напівфабрикатів м'ясних

Група продуктів	Мікробіологічні показники				Примітка
	КМАФАіМ, КУО/г, не більше ніж	Маса продукту (г), в якій не дозволено		Пліснява, КУО/г, не більше ніж	
		БГКП (колі-форми)	Патогенні, у тому числі сальмонелли		
1	2	3	4	5	6
Напівфабрикати м'ясні безкісткові (охолоджені, приморожені, заморожені)					
- великокускові	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	L.monocytogenes у 25 г не дозволено
- порціонні та дрібнокускові	$1 \cdot 10^6$	0,001	25	-	L.monocytogenes у 25 г не дозволено, пробопідготування без фламбування поверхні
Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені (охолоджені, заморожені):					
- формові, у т.ч. паніровані	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	500*)	L.monocytogenes у 25 г не дозволено, пробопідготування без фламбування поверхні;
- напівфабрикати в тістовій оболонці	$2 \cdot 10^6$	0,0001	25	500*)	L.monocytogenes у 25 г не дозволено;
- фарш м'ясний та м'ясо-рослинний	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	L.monocytogenes у 25 г не дозволено, пробопідготування без фламбування поверхні

1	2	3	4	5	6
Напівфабрикати м'ясокісткові (великокускові, порційні, дрібнокускові)	$5 \cdot 10^6$	0,0001	25	-	L.monocytogenes у 25 г не дозволено, пробопідготування напівфабрикатів порційних та дрібнокускових без фламбування поверхні
*)для напівфабрикатів панірованих з терміном придатності більше ніж 1 місяць					

1.3 Допустимі рівні вмісту мікроорганізмів у продуктах перероблення крові

Група продуктів	Мікробіологічні показники				
	КМАФАіМ, КУО/г, не більше ніж	Маса продукту (г), в якій не дозволено			
		БГКП (коліформи)	Сульфит-редуючі клостридії	Патогенні, у тому числі сальмонелли	S.aureus та Proteus
Альбумін харчовий	$2,5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	1,0
Сухий концентрат плазми (сироватки) крові	$5 \cdot 10^4$	0,1	1,0	25	-

1.4 Допустимі рівні вмісту мікроорганізмів у ковбасних виробках та продуктах з м'яса

Група продуктів	Мікробіологічні показники					Примітка
	КМАФАіМ, КУО/г, не більше ніж	Маса продукту (г), в якій не дозволено				
		БГКП (коліформи)	Сульфит-редуючі клостридії	S.aureus	Патогенні, у тому числі сальмонелли	
1	2	3	4	5	6	7
Ковбаси та продукти з м'яса сирокочені та сиров'ялені, у т.ч. нарізані та упаковані під вакуумом	-	0,1	0,01	1,0	25	E. coli в 1 г не дозволено; L.monocytogenes в 25 г не дозволено
Ковбаси напівкочені та варено-кочені	-	1,0	0,01	1,0	25	L.monocytogenes в 25 г не дозволено

1	2	3	4	5	6	7
Ковбаси варено-копчені, напівкопчені, строки придатності яких перевищують 5 діб, у т.ч. нарізані та упаковані під вакуумом, в умовах модифікованої атмосфери	-	1,0	0,1	1,0	25	L.monocyto-genes у 25 г не дозволено, пробопідготування нарізаних та упакованих під вакуумом або в умовах модифікованої атмосфери ковбас варено-копчених, напівкопчених без фламбування поверхні
Вироби ковбасні варені (ковбаси, сосиски, сардельки, хліби м'ясні):						
- вищого та першого сорту	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	у сосисках та сардельках L.monocyto-genes в 25 г не дозволено
- другого сорту	$2,5 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	те ж
- третього сорту	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,01	1,0	25	»
Вироби ковбасні варені, строки придатності яких перевищують 5 діб, нарізані та упаковані під вакуумом, в умовах модифікованої атмосфери	$1 \cdot 10^{3*})$	1,0	0,1	1,0	25	пробопідготування нарізаних та упакованих під вакуумом або в умовах модифікованої атмосфери виробів ковбасних варених без фламбування поверхні
Продукти з м'яса варені	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-	25	
Продукти з м'яса копчено-варені	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-	25	
Продукти з м'яса копчено-запечені, запечені	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	-	25	

1	2	3	4	5	6	7
Продукти з м'яса варені та запечені, копчено-запечені, строки придатності яких перевищують 5дб, у т.ч. нарізані та упаковані під вакуумом, в умовах модифікованої атмосфери	$1 \cdot 10^{3**})$	1,0	0,1	1,0	25	пробопідготування нарізаних та упакованих під вакуумом або в умовах модифікованої атмосфери продуктів варених та запечених, копчено-запечених без фламбування поверхні
Ковбаси кров'яні	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01 ^{***)}	- ^{***)}	25	
Сальтисони	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,1	- ^{****)}	25	
Ковбаси ліверні	$2 \cdot 10^3$	1,0	0,01 ^{***)}	- ^{***)}	25	
Паштети з печінки та (або) м'яса, у т.ч. в оболонках	$1 \cdot 10^3$	1,0	0,1	0,1 ^{****)}	25	
Продукти в желе	$2 \cdot 10^3$	0,1	0,1	0,1 ^{****)}	25	пробопідготування без фламбування поверхні
<p>*) Для сервірувального нарізання – $2,5 \cdot 10^3$.</p> <p>**) Для сервірувального нарізання.</p> <p>***) Для продуктів, строки придатності яких перевищують 2 доби: <i>S. aureus</i> в 1,0г не дозволено; сульфитредукуючі клостридії в 0,1 г не дозволено.</p> <p>****) <i>S. aureus</i> в 1,0 г не дозволено.</p> <p>*****) Для продуктів, строки придатності яких перевищують 2 доби: <i>S. aureus</i> в 1,0 г не дозволено; <i>L. Monocytogenes</i> в 25 г не дозволено</p>						

1.5 Допустимі рівні вмісту мікроорганізмів у консервах

Мікробіологічні показники	
Група продуктів	Вимоги
Консерви пастеризовані	Повинні задовольняти вимогам промислової стерильності для консервів групи «Д» відповідно до вимог цього технічного регламенту
Консерви стерилізовані:	
м'ясні	Повинні задовольняти вимогам промислової стерильності для консервів групи «А» відповідно до вимог цього технічного регламенту
м'ясорослинні	

1.6 Допустимі рівні вмісту мікроорганізмів у харчових концентратах

Група продуктів	Мікробіологічні показники						Примітка
	КМАФАіМ, КУО/г, не більше ніж	Маса продукту (г), у якій не дозволено				Пліс- няві, КУО/г, не більше ніж	
		БГКП (колі- форми)	Сульфит- редуку- ючі кострі- дії	S.aureus	Патоген- ні, у тому числі сальмо- нелли		
Концентрати харчові з м'яса та субпродуктів сухі	$2,5 \cdot 10^4$	1,0	-	-	25	100	
Перші та другі обідні блюда екструзійної технології, що не вимагають варіння	$5 \cdot 10^4$	1,0	-	1,0	25	100	<i>B. cereus</i> – 100КУО/г не більше
Бульйони-концентрати сухі з прянощами, що вимагають варіння	$5 \cdot 10^4$	1,0	0,01	-	25	200	

1.7 Допустимі рівні вмісту мікроорганізмів у жирі тваринному та продуктах його переробляння

Група продуктів	Мікробіологічні показники				Примітка
	КМАФАіМ, КУО/г, не більше ніж	Маса продукту (г), у якій не дозволено			
		БГКП (колі- форми)	Сульфит- редукуючі кlostридії	Патогенні, у тому числі сальмонелли	
Сало свиняче, охолоджене, заморожене несолоне	$5 \cdot 10^4$	0,001	-	25	<i>L. monocytogenes</i> в 25 г не дозволено
Продукти з сала свинячого та грудинки свинячої солоні, копчені, копчено-запечені	$5 \cdot 10^3$	1,0	0,1	25	те ж для солоних та копчених продуктів

1.8 Допустимі рівні вмісту мікроорганізмів у желатині харчовому

Група продуктів	Мікробіологічні показники			Примітка
	КМАФАіМ, КУО/г, не більше ніж	Маса продукту (г), у якій не дозволено		
		БГКП (коліформи)	Патогенні, у тому числі сальмонелли	
Желатин харчовий: - для спеціалізованих продуктів	$1 \cdot 10^4$	1,0	25	
- для продуктів широкого вжитку	$1 \cdot 10^5$	0,01	25	

1.9 Допустимі рівні вмісту мікроорганізмів у м'ясі та м'ясних продуктах, призначених для харчування дітей дошкільного та шкільного віку

Група продуктів	Мікробіологічні показники					Примітка
	КМАФАіМ, КУО/г, не більше ніж	Маса продукту (г), в якій не дозволено		Дріжджі, КУО/г, не більше ніж	Пліснява, КУО/г, не більше ніж	
		БГКП (коліформи)	Патогенні, у тому числі сальмонелли			
1	2	3	4	5	6	7
М'ясо, розморожене у промислових умовах, в тушах, півтушах, четвертинах, відрубках, в блоках на кістці, безкісткове, у тому числі знежилване (всі види забійної худоби) для виробництва ковбасних виробів та посічених напівфабрикатів						
м'ясна сировина на кістці (туші, півтуші, відруби) розморожена в промислових умовах при $(17 \pm 1)^\circ\text{C}$ (24-36) год: поверхніві шари глибокі шари	$7,6 \cdot 10^6$ $5,0 \cdot 10^4$	0,001 0,001	25 25	- -	- -	L.monocytogenes в 25 г не дозволено
м'ясна безкісткова сировина (блоки) розморожена в промислових умовах при $(17 \pm 1)^\circ\text{C}$ (24-28) год: поверхніві шари глибокі шари	$7,6 \cdot 10^6$ $7,0 \cdot 10^4$	0,001 0,001	25 25	- -	- -	L.monocytogenes в 25 г не дозволено

1	2	3	4	5	6	7
Ковбасно-кулінарні вироби з м'яса, у тому числі з м'яса птиці						
вироби ковбасні варені (ковбаси, сосиски, сардельки)	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	100	100	L.monocytogenes в 25 г не дозволено, сульфїтредукуючі клострїдії не дозволено в 0,1 г, E.coli не дозволено в 1 г, S.aureus не дозволено в 1г
вироби ковбасні варені, строки придатності яких перевищують 5 дїб	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	100	100	L.monocytogenes в 25 г не дозволено, сульфїтредукуючі клострїдії не дозволено в 0,1 г, E.coli не дозволено в 1 г, S.aureus не дозволено в 1 г
ковбаси напївкопчені та варено-копчені	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	100	100	L.monocytogenes в 25 г не дозволено, сульфїтредукуючі клострїдії не дозволено в 0,1г, E.coli не дозволено в 1 г, S.aureus не дозволено в 1 г
паштети та кулінарні вироби	$1 \cdot 10^3$	1,0	25	100 ^{*)}	100 ^{*)}	L.monocytogenes в 25 г не дозволено, сульфїтредукуючі клострїдії не дозволено в 0,1г, E.coli не дозволено в 1 г для продуктів з термінами придатності більше ніж 72 год., S.aureus не дозволено в 1г

1	2	3	4	5	6	7
м'ясні та м'ясо-рослинні готові страви, кулінарні вироби швидкозаморожені з посіченого м'яса з соусами, гарнірами, млинці з начинкою з м'яса	$1 \cdot 10^4$	1,0 0,1	25	100	100	L.monocytogenes в 25, 50, 100 г не дозволено для пастеризованих, L.monocytogenes в 25 г не дозволено для заморожених, E.coli не дозволено в 1 г, S.aureus не дозволено в 0,1г, Bac.cereus не дозволено в 1 г для пастеризованих, сульфитредукуючі клостридії не дозволено в 0,1г, ентерококкі, КУО/г не більше ніж $1 \cdot 10^3$, Proteus не дозволено в 1,0; 0,01 г
М'ясні варені продукти з використанням субпродуктів						
ковбаси з використанням крові	$2 \cdot 10^3$	1,0	25	-	-	L.monocytogenes в 25 г не дозволено, сульфитредукуючі клостридії не дозволено в 0,1 г
паштети м'ясні з додаванням печінки	$1 \cdot 10^3$ ($2 \cdot 10^3$)	1,0	25	-	-	L.monocytogenes в 25 г не дозволено (для паштетів курячих), сульфитредукуючі клостридії не дозволено в 0,1 г, S.aureus не дозволено в 1г, E.coli не дозволено в 1 г,

1	2	3	4	5	6	7
Напівфабрикати м'ясні, м'ясо-рослинні посічені	$5 \cdot 10^5$	0,001	25	-	250 ^{**)}	КМАФАіМ, КУО/г, не більше ніж $1 \cdot 10^5$, натуральні сири L.monocytogenes в 25 г не дозволено, S.aureus не дозволено в 0,1г
^{*)} Для продуктів з терміном придатності більше ніж 72 год. ^{**)} Для напівфабрикатів у паніровці						

1.10 Гігієнічні вимоги безпеки консервованих харчових продуктів

Харчові продукти, укупорені в герметичну тару, піддані тепловому оброблянню (нагрівання до температури понад 100°C), що забезпечує стійкість до зберігання при температурах від 0°C до 25°C , відносяться до стерилізованих консервів.

Харчові продукти, укупорені в герметичну тару, піддані тепловому оброблянню (нагрівання до температури $(70-80)^{\circ}\text{C}$), що забезпечує знешкодження нетерmostійкої неспорутворюючої мікрофлори, зменшення кількості спорутворюючих мікроорганізмів і гарантує мікробіологічну стабільність та безпечність продукту на протязі обмеженого строку придатності при температурах від 0°C до 6°C , є пастеризованими консервами.

В залежності від теплового навантаження, складу продукту та величини активної кислотності (рН) консерви поділяють на групи:

- група А – стерилізовані м'ясні, м'ясорослинні консерви;
- група Д – пастеризовані м'ясні, м'ясорослинні консерви.

Відбирання проб консервів і підготування їх до лабораторних випробовувань на відповідність вимогам безпечності за мікробіологічними показниками проводиться після: огляду та санітарного оброблення; перевірки герметичності; термостатного витримування консервів; визначення зовнішнього виду консервів після термостатного витримування.

Таблиця 1 – Мікробіологічні показники безпечності (промислова стерильність) консервів групи А

Мікроорганізми, що виявлені в консервах	Консерви загального призначення	Консерви спеціалізованого призначення
Спороутворюючі термофільні аеробні та факультативно-анаеробні організми групи <i>B.subtilis</i>	Відповідають вимогам промислової стерильності. У випадку визначення кількості цих мікроорганізмів вона повинна бути не більше ніж 11 клітин в 1 г (см ³) продукту	
Спороутворюючі термофільні аеробні та факультативно-анаеробні організми групи <i>B.</i> та (або) <i>B.polymyxa</i>	Не відповідають вимогам промислової стерильності	
Мезофільні клостридії	Відповідають вимогам промислової стерильності, якщо виявлені мезофільні клостридії не відносяться до <i>C. botulinum</i> та (або) <i>C. perfringens</i> . У випадку визначення мезофільних клостридій їх кількість повинна бути не більша ніж 1 клітина в 1 г (см ³) продукту	Не відповідають вимогам промислової стерильності при виявленні в 10 г (см ³) продукту
Неспороутворюючі мікроорганізми та (або) плісняві гриби, та (або) дріжджі	Не відповідають вимогам промислової стерильності	
Плісняві гриби, дріжджі, молочнокислі мікроорганізми (при посіві на ці групи)	-	Не відповідають вимогам промислової стерильності
Спороутворюючі термофільні анаеробні, аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми	Відповідають вимогам промислової стерильності, але температура зберігання не повинна бути вища ніж 20°C	Не відповідають вимогам промислової стерильності

Таблиця 2 – Мікробіологічні показники безпечності консервів групи Д

Показник	Допустимий рівень, що відповідає вимогам промислової стерильності
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАіМ)	Не більше ніж $2 \cdot 10^2$ КУО/г (см ³)
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП, коліформи)	Не дозволено в 1 г (см ³) продукту
<i>B. cereus</i>	Не дозволено в 1 г (см ³) продукту
Сульфитредукуючі клостридії	Не дозволено в 0,1 г (см ³) продукту
<i>S. aureus</i>	Не дозволено в 1 г (см ³) продукту
Патогенні, у тому числі сальмонелли	Не дозволено в 25 г (см ³) продукту

**Фізико-хімічні показники
ідентифікації продуктів перероблення м'яса**

**2.1 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні
2.1.1 М'ясні натуральні напівфабрикати**

Назва продукту	Показник	
	Масова частка білка, %, не менше ніж	Масова частка жиру, % не більше ніж
<u>Яловичина</u>		
Вирізка	20,2	2,8
Спинна частина	20,5	2,9
Поперекова частина	20,0	3,3
Тазостегнова частина верхній кусок	20,3	2,6
Тазостегнова частина боковий кусок	20,0	2,3
Тазостегнова частина внутрішній кусок	20,4	2,5
Тазостегнова частина зовнішній кусок	20,3	2,6
Лопаткова частина плечовий м'яз	19,4	3,6
Заплічний м'яз	19,3	3,8
Підлопаткова частина	17,8	6,5
Грудна частина	16,3	18,7
Покромка	17,6	14,0
Котлетне м'ясо	17,8	10,0
Вирізка у плівці	20,2	2,8
Біфштекс натуральний	20,5	2,8
Лангет	20,7	3,0
Антрекот	20,7	28
Ромштекс у паніровці	20,3	2,6
Ромштекс без паніровки	20,1	2,5
Зрази натуральні	20,4	2,5
Яловичина <i>духова</i>	20,2	2,4
Бефстроганов без упаковки	20,3	2,6
Азу без упаковки	20,2	2,4
Піджарка без упаковки	20,3	2,6
Гуляш	18,6	16,0
Яловичина для тушкування	18,5	16,3
Грудинка на харчо	18,6	16,1
Суповий набір	20,1	5,0
М'ясо-кістковий столовий напівфабрикат	19,8	6,0
<u>Свинина</u>		
Вирізка	19,4	7,1
Грудинка	8,0	63,3
Тазостегнова частина	15,0	27,2
Лопаткова частина	14,7	29,4
Шийна частина	13,6	31,9
Котлетне м'ясо	11,4	41,7

Назва продукту	Показник	
	Масова частка білка, %, не менше ніж	Масова частка жиру, % не більше ніж
Котлета натуральна (без паніровки)	15,0	36,7
Вирізка у плівці	19,4	7,0
Котлета натуральна (в паніровці)	15,3	34,8
Шніцель (без паніровки)	14,7	26,8
Шніцель (в паніровці)	15,1	26,0
Ескалоп	16,2	25,4
Свинина духова	14,3	30,3
Піджарка без упаковки	14,2	32,1
Гуляш без упаковки	13,9	30,0
М'ясо для шашлику без упаковки	14,1	31,4
Рагу (у плівці)	7,3	62,5
Рагу по-домашньому (без упаковки)	8,3	63,2
Ребра свинячі охолоджені	8,2	62,5
Корейка	10,0	62,1
Баранина		
Корейка	15,9	21,5
Грудинка	14,0	25,8
Тазостегнова частина	17,0	14,4
Лопаткова частина	16,1	14,9
Котлетне м'ясо	16,0	19,3
Котлета натуральна (без паніровки)	15,1	22,0
Котлета натуральна (в паніровці)	15,4	21,7
Ескалоп	15,7	22,1
Шніцель (без паніровки)	16,5	15,2
Шніцель (в паніровці)	16,5	15,4
Баранина духова	16,2	15,0
М'ясо для шашлику вагове без упаковки	16,5	20,2
М'ясо для плову (без упаковки)	16,2	15,5
Суповий набір в плівці	14,5	18,5
Рагу без упаковки вагове	14,2	20,5

2.1.2 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні посічені

Назва продукту	Показник				
	Масова частка, %			Температура в середині напівфабрикату, °С, не вище ніж	
	вологи, не більше ніж	жиру, не більше ніж	кухонної солі	охолоджених	заморожених
Фарш яловичий	75	17	-	8	мінус 10
Фарш свинячий	50	45	-	8	мінус 10
Фарш баранячий	75	20	-	8	мінус 10
Фарш комбінований: яловичий і свинячий у співвідношенні 1:1	60	34	-	8	мінус 10
Фарш комбінований з добавлянням білка рослинного гідратованого	65	30	-	8	мінус 10
Біфштекси	75	20	Від 0,6 до 1,0	8	мінус 10
Гамбургери	75	18	-	-	мінус 10
Котлети	70	25	Від 1,2 до 1,5	8	мінус 10
Ромштекси	73	22	Від 1,4 до 1,6	8	мінус 10
Фрикадельки	73	20	Від 1,2 до 2,0	-	мінус 10
Шніцелі	73	22	Від 1,2 до 1,5	8	мінус 10
Пельмені	72	26	Від 1,5 до 1,7	-	мінус 10

Примітка 1. Масова частка фаршу до маси пельменя становить не менше ніж 50 %.

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

Примітка 3. У напівфабрикатах, рекомендованих для харчування дітей дошкільного та шкільного віку і дієтичного харчування, масова частка кухонної солі не повинна перевищувати 0,9 % - 1,2 %, жиру - 17 %, масова частка білка повинна бути не меншою ніж 12 %.

2.1.3 Напівфабрикати м'ясні в тістовій оболонці

Назва продукту	Показник				Температура в товщі напівфабрикату, °С, не вище ніж
	Масова частка у начинці, %				
	вологи, не більше ніж	жиру, не більше ніж	кухонної солі	начинки, не менше ніж	
Вареники	65	25	2	40	мінус 10
Манти	72	28	2	40	мінус 10
Равіолі	72	28	2	40	мінус 10
Хінкалі	74	20	2	40	мінус 10
Чебуреки	74	20	2	40	мінус 10

Примітка 1. Масова частка глютамату натрію у начинці (у разі його використання) повинна бути не більше ніж 10000 мг/кг.

Примітка 2. 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 повинна бути не меншою ніж 12 %.

2.2 Ковбасні вироби
2.2.1 Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні

Назва продукту	Показник									
	Масова частка, %								Залишкова активність кислоти фосфатази, %, не більше ніж	Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С
	білка, не менше ніж	жиру, не більше ніж	вологи, не більше ніж	крохмалю, не більше ніж	кухонної солі, не більше ніж	нітриту натрію, не більше ніж	кісткових краплень у разі використання м'яса механічного дообвалювання, не більше ніж	кісткових краплень у разі використання м'яса птиці механічного обвалювання, не більше ніж		
Ковбаси варені:										
- вищого сорту	12	32	70	-	2,5	0,005	-	-	0,006	Від 0 до 15
- першого сорту	10	35	74	4	2,5	0,005	0,2	0,1	0,006	Від 0 до 15
- другого сорту	10	35	74	5	2,5	0,005	0,4	0,2	0,006	Від 0 до 15
- третього сорту	10	35	75	6	2,5	0,005	0,6	0,2	0,006	Від 0 до 15
Сосиски:										
- вищого сорту	10	32	75	-	2,5	0,005	-	-	0,006	Від 0 до 15
- першого сорту	10	32	75	3	2,5	0,005	0,2	0,1	0,006	Від 0 до 15
Сардельки:										
- вищого сорту	10	35	75	-	2,5	0,005	-	-	0,006	Від 0 до 15
- першого сорту	10	35	75	4	2,5	0,005	0,2	0,1	0,006	Від 0 до 15
Хліби м'ясні:										
- вищого сорту	10	35	75	-	2,5	0,005	-	-	0,006	Від 0 до 15
- першого сорту	10	35	75	4	2,5	0,005	0,2	0,1	0,006	Від 0 до 15
- другого сорту	10	35	75	5	2,5	0,005	0,4	0,2	0,006	Від 0 до 15
<p>Примітка 1. Для варених ковбас, сосисок, сардельок, рекомендованих для харчування дітей дошкільного та шкільного віку та дієтичного харчування масова частка кухонної солі не повинна перевищувати 2 %, нітриту натрію – 0,003 %.</p> <p>Примітка 2. Масова частка внесеного фосфору в перерахунку на P₂O₅ (за умови використання харчових фосфатів) не повинна перевищувати 0,4 % до готового продукту і розраховується без врахування природного вмісту фосфору в перерахунку на P₂O₅ в м'ясній сировині, масова частка якого становить не більше ніж 0,6 %.</p> <p>Примітка 3. Масова частка глютамату натрію (за умови його використання) повинна бути не більше ніж 10000 мг/кг.</p>										

2.2.2 Ковбаси

Назва продукту	Показник						Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С
	Масова частка, %						
	білка, не менше ніж	жиру, не більше ніж	вологи, не більше ніж	кухонної солі, не більше ніж	крохмалю, не більше ніж	нітриту натрію, не більше ніж	
Ковбаси варено-копчені: - вищого сорту - першого сорту	13	50	48	5,0	-	0,005	Від 0 до 12
	13	50	50	5,0	-	0,005	Від 0 до 12
Ковбаси сирокопчені	12	65	від 25 до 35	6,0	-	0,003	Від 0 до 12
Ковбаси сиров'ялені	12	65	від 28 до 38	6,0	-	0,003	Від 0 до 12
Ковбаси напівкопчені: - вищого сорту - першого сорту - другого сорту	13	50	50	4,5	-	0,005	Від 0 до 12
	13	50	53	4,5	-	0,005	Від 0 до 12
	13	50	55	4,5	-	0,005	Від 0 до 12
Ковбаси смажені	10	40	-	4,0	-	-	Від 0 до 8
Ковбаси кров'яні - вищого сорту - першого сорту - другого сорту - третього сорту	-	-	55	2,5	-	0,003	Від 0 до 8
	-	-	від 55 до 70	від 1,6 до 2,5	від 2,0 до 5,0	0,003	Від 0 до 8
	-	-	від 65 до 70	від 2,2 до 2,3	від 4,5 до 5,5	0,003	Від 0 до 8
	-	-	75	від 2,2 до 2,5	6,5	0,003	Від 0 до 8
Ковбаси ліверні - вищого сорту - першого сорту - третього сорту	-	-	62	2,0	2	-	-
	-	-	від 62 до 65	2,0	-	-	-
	-	-	72	2,3	від 5 до 9	-	-

Примітка 1. Масова частка внесеного фосфору в перерахунку на P₂O₅ (за умови використання харчових фосфатів) не повинна перевищувати 0,4 % до готового продукту і розраховується без врахування природного вмісту фосфору в перерахунку на P₂O₅ в м'ясній сировині, масова частка якого становить не більше ніж 0,6 %.

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

2.2.3 Сальтисони

Сорт	Показник				Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С
	Масова частка, %				
	вологи, не більше ніж	кухонної солі, не більше ніж	крохмалю, не більше ніж	нітриту натрію, не більше ніж	
вищий	від 50 до 70	від 3,0 до 3,5	-	0,005	Від 0 до 8
перший	від 60 до 70	від 3,0 до 3,5	3	0,005	Від 0 до 8
другий	75	3,0	5	-	Від 0 до 8
третій	від 70 до 75	від 3,0 до 3,5	-	0,005	Від 0 до 8

2.3 Продукти м'ясні

2.3.1 Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокочені

Назва продукту	Показник			
	Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	Товщина підшкірного прошарку жиру (сала) на прямому зрізі, см, не більше ніж	Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С
1	2	3	4	5
Окiст iз тазостегнової частини вищого сорту: варений	3,5	0,005	4,0	Вiд 0 до 8
копчено-варений	3,5	0,005	4,0	Вiд 0 до 8
копчено-запечений	3,5	0,005	3,0	Вiд 0 до 8
сирокочений	5,0	0,005	4,0	Вiд 0 до 12
Окiст iз лопаткової частини вищого сорту: варений	3,5	0,005	4,0	Вiд 0 до 8
копчено-варений	3,5	0,005	4,0	Вiд 0 до 8
сирокочений	5,0	0,005	4,0	Вiд 0 до 12
Рулет iз поросят вищого сорту варений	3,5	0,005	1,5	Вiд 0 до 8
Рулет iз спино-реберної частини пiдсвинкiв вищого сорту варений	3,5	0,005	2,0	Вiд 0 до 8
Буженина вищого сорту: варена	3,5	0,005*)	2,0	Вiд 0 до 8
запечена	3,5	0,005*)	2,0	Вiд 0 до 8
смажена	3,5	0,005*)	2,0	Вiд 0 до 8
Карбонад вищого сорту: варений	3,5	-	0,5	Вiд 0 до 8
запечений	3,5	-	0,5	Вiд 0 до 8
смажений	3,5	-	0,5	Вiд 0 до 8
Бекон пресований першого сорту варений	3,0	0,005	не нормовано	Вiд 0 до 8

1	2	3	4	5
Бекон вищого сорту копчено-запечений: із шийно-лопаткової частини	3,5	0,005	2,0	Від 0 до 8
із грудочеревної частини	3,5	0,005	-	Від 0 до 8
Грудинка пресована вищого сорту варена	3,5	0,005	2,0	Від 0 до 8
Грудинка вищого сорту: копчено-варена	3,5	0,005	3,0	Від 0 до 8
копчено- запечена	3,5	0,005	2,5	Від 0 до 8
сирокопчена	5,0	0,005	3,0	Від 0 до 12
Корейка вищого сорту: копчено-варена	3,5	0,005	4,0	Від 0 до 8
копчено-запечена	3,5	0,005	2,5	Від 0 до 8
сирокопчена	5,0	0,005	4,0	Від 0 до 12
Свинина пресована вищого сорту варена	3,5	-	1,0	Від 0 до 8
М'ясо свинячих голів пресоване другого сорту варене	3,5	0,005	-	Від 0 до 8
Рулет із тазостегнової частини вищого сорту: варений	3,5	0,005	3,0	Від 0 до 8
копчено-варений	3,5	0,005	3,0	Від 0 до 8
сирокопчений	5,0	0,005	3,0	Від 0 до 12
Рулет із лопаткової частини вищого сорту варений	3,5	0,005	3,0	Від 0 до 8
копчено-варений	3,5	0,005	3,0	Від 0 до 8
копчено-запечений	3,5	0,005	2,0	Від 0 до 8
сирокопчений	5,0	0,005	3,0	Від 0 до 12
*) У разі застосування				

Назва продукту	Показник					
	Масова частка, %				Товщина підшкірного прошарку жиру (сала) на прямому зрізі, см, не більше ніж	Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С
	кухонної солі, не більше ніж	нітриту натрію, не більше ніж	вологи, не більше ніж	жиру, не більше ніж		
1	2	3	4	5	6	7
Рулет із грудо-реберної та лопаткової частин вищого сорту варений	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано	не нормовано	Від 0 до 8
Рулет із м'яса тазостегнової і лопаткової частин:						
копчено-варений	3,5	0,005	не нормовано	30	не нормовано	Від 0 до 8
копчено-запечений	3,5	0,005	не нормовано	30	не нормовано	Від 0 до 8
Пастрома вищого сорту копчено-запечена	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано	не нормовано	Від 0 до 8
Шинка із тазостегнової частини вищого сорту:						
копчено-варена	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано	1,5	Від 0 до 8
копчено-запечена	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано	2,0	Від 0 до 8
Шинка із свинини вищого сорту варена, копчено-варена:						
в оболонці	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано	не нормовано	Від 0 до 8
у формі	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано	1,5	Від 0 до 8
Шийка вищого сорту:						
варена,	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано	не нормовано	Від 0 до 8
копчено-варена	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано	не нормовано	Від 0 до 8
запечена	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано	не нормовано	Від 0 до 8
смажена	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано	не нормовано	Від 0 до 8
сирокопчена	6,0	0,005	45	не нормовано	не нормовано	Від 0 до 12

Назва продукту	Показник					
	Масова частка, %			Товщина підшкірного прошарку жиру (сала) на прямому зрізі, см		Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С
	кухонної солі, не більше ніж	нітриту натрію, не більше ніж	вологи, не більше ніж	не більше ніж	не менше ніж	
1	2	3	4	5	6	7
Балик вищого сорту:						
копчено-варений	3,5	0,005	не нормовано	0,5	-	Від 0 до 8
сирокопчений	6,0	0,005	не нормовано	0,5	-	Від 0 до 12
Філей вищого сорту сирокопчений (в оболонці)	6,0	0,005	60	0,5	-	Від 0 до 12
Голови свинячі другого сорту копчено-варені	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано		Від 0 до 8
Щокovina (баки) другого сорту копчено-варені	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано		Від 0 до 8
Рулька третього сорту сирокопчена	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано		Від 0 до 12
Гомілка третього сорту сирокопчена	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано		Від 0 до 8
Ребра свинячі другого сорту сирокопчені	3,5	0,005	не нормовано	не нормовано		Від 0 до 8
Продукти із сала першого сорту солоні:						
у шкурі	3,5	-	не нормовано	-	2,0	Від 0 до 8
без шкури	3,5	-	не нормовано	-	1,5	Від 0 до 8

2.3.2 Продукти з яловичини та свинини варені, копчено-варені

Назва продукту	Показник			Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С
	Масова частка, %			
	кухонної солі , не більше ніж	нітриту натрію, не більше ніж	жиру, не більше ніж	
Язик яловичий у салі вищого сорту копчено-варений	3,5	0,005	не нормовано	Від 0 до 8
Грудинка фарширована копчено-варена вищого сорту першого сорту	3,5	0,005	30	Від 0 до 8
	3,5	0,005	45	Від 0 до 8
Шинка з яловичини та свинини варена, копчено-варена вищого сорту першого сорту	3,5	0,005	30	Від 0 до 8
	3,5	0,005	45	Від 0 до 8
Шинка яловича із салом вищого сорту варена, опчено-варена	3,5	0,005	12	
Рулєт з яловичини та свинини вищого сорту копчено-варений	3,5	0,005	30	Від 0 до 8
Рулєт яловичий із салом вищого сорту варений	3,5	0,005	12	Від 0 до 8

Примітка 1. У язика яловичому у салі товщина поверхневого шару сала не повинна перевищувати 4 мм.

2.3.3 Продукти з яловичини, баранини варені, копчено-варені, сирокочені

Назва продукту	Показник		
	Масова частка, %		Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С
	кухонної солі, не більше ніж	нітриту натрію, не більше ніж	
Шинка яловича із м'яса тазостегнової і(або) лопаткової частин, вищого сорту:			
варена	3,5	0,005	Від 0 до 8
копчено-варена	3,5	0,005	Від 0 до 8
Балик яловичий вищого сорту, окіст яловичий першого сорту:			
варений	3,5	0,005	Від 0 до 8
копчено-варений	3,5	0,005	Від 0 до 8
сирокочений	6,0	0,005	Від 0 до 12
Яловичина пресована вищого сорту варена	3,5	-	Від 0 до 8
Яловичина формована вищого сорту варена	3,5	0,005	Від 0 до 8
Баранина у формі вищого сорту варена	3,5	0,005	Від 0 до 8
Рулет яловичий із спинно-реберної частини першого сорту варений, копчено-варений	3,5	0,005	Від 0 до 8
Рулет з баранини вищого сорту копчено-варений	3,5	0,005	Від 0 до 8
Шийка яловича першого сорту варена, копчено-варена	3,5	0,005	Від 0 до 8
Примітка 1. У продуктах із яловичини, баранини, рекомендованих для харчування дітей шкільного віку, масова частка кухонної солі не повинна перевищувати 2,2 %, нітриту натрію – 0,003 %.			

Примітка 1. Масова частка внесеного фосфору в перерахунку на P_2O_5 (за умови використання харчових фосфатів) не повинна перевищувати 0,4 % до готового продукту і розраховується без врахування природного вмісту фосфору в перерахунку на P_2O_5 в м'ясній сировині, масова частка якого становить не більше ніж 0,6 %.

Примітка 2. Масова частка крохмалю (за умови його використання) повинна бути не більше ніж 3 %, глутамату натрію (за умови його використання) – не більше ніж 10000 мг/кг.

Примітка 3. Залишкова активність кислій фосфатази у варених продуктах(зі свинини) – не більше ніж 0,006 %.

2.3.4 Продукти делікатесні

Назва продукту	Показник		
	Масова частка, %		Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С
	кухонної солі, не більше ніж	нітриту натрію, не більше ніж	
Рулети із м'яса поросят:			
копчено-варений	3,0	0,003	Від 0 до 8
фарширований копчено-варений	3,0	0,003	Від 0 до 8
Окіст телячий:			
у салі копчено-варений	3,0	0,003	Від 0 до 8
запечений	3,0	не нормовано	Від 0 до 8

2.4 Консерви м'ясні та м'ясорослинні

2.4.1 Консерви м'ясні. Шинкові

Назва продукту	Показник		
	Масова частка, %		
	кухонної солі	білка, не менше ніж	нітриту натрію, не більше ніж
Зі свинини			
пастеризовані	Від 2,3 до 3,0	10	0,003
стерилізовані	Від 2,3 до 3,0	16	0,003
Із яловичини			
пастеризовані	Від 2,3 до 3,0	16	0,003
стерилізовані	Від 2,3 до 3,0	16	0,003

Примітка. Масова частка внесеного фосфору в перерахунку на P₂O₅ (за умови використання харчових фосфатів) не повинна перевищувати 0,4 % до готового продукту і розраховується без врахування природного вмісту фосфору в перерахунку на P₂O₅ в м'ясній сировині, масова частка якого становить не більше ніж 0,6 %.

2.4.2 Консерви м'ясні. М'ясо тушковане

Сорт	Показник			Наявність сторонніх домішок
	Масова частка, %			
	м'яса з жиром, не менше ніж	жиру, не більше ніж	кухонної солі	
Вищий	56,5	17,0	Від 1,0 до 1,5	Не дозволено
Перший	54	17	Від 1,0 до 1,5	Не дозволено
Безсортові:				
з конини	54	10	Від 1,0 до 1,5	Не дозволено
зі свинини	59	35	Від 1,0 до 1,5	Не дозволено

2.4.3 Консерви м'ясні. Сніданки м'ясні

Назва продукту	Показник				Наявність сторонніх домішок
	Масова частка, %				
	м'яса та жиру, не менше ніж	жиру, не більше ніж	кухонної солі	нітриту натрію, не більша ніж	
В желе:					
яловичина	54	16	Від 1 до 2	0,003	Не дозволено
баранина	54	16	Від 1 до 2	0,003	Не дозволено
свинина м'ясна, беконна	56	27	Від 1 до 2	0,003	Не дозволено
свинина жирна	59	48	Від 1 до 2	0,003	Не дозволено
яловичина та свинина	58	42	Від 1 до 2	0,003	Не дозволено
В томатному соусі	60	30	Від 1 до 2	0,003	Не дозволено

2.4.4 Консерви м'ясні фаршеві

Назва показника	Норма
Масова частка вологи, % не більше ніж	70
Масова частка жиру, %, не більше ніж	35
Масова частка крохмалю, % не більше ніж	5
Масова частка кухонної солі, %	Від 1,4 до 2,3
Масова частка нітриту натрію, % не більше ніж	0,005
Наявність сторонніх домішок	Не дозволено

Примітка. Масова частка внесеного фосфору в перерахунку на P_2O_5 (за умови використання харчових фосфатів) не повинна перевищувати 0,4 % до готового продукту і розраховується без врахування природного вмісту фосфору в перерахунку на P_2O_5 в м'ясній сировині, масова частка якого становить не більше ніж 0,6 %

2.4.5 Консерви м'ясорослинні. Каші з м'ясом

Назва продукту	Показник			Наявність сторонніх домішок
	Масова частка, %			
	жиру, не більше ніж	білка, не менше ніж	кухонної солі	
Каша з яловичиною	22	5	Від 1,0 до 1,7	Не дозволено
Каша зі свининою	28	5	Від 1,0 до 1,7	Не дозволено
Каша з бараниною	22	6	Від 1,0 до 1,7	Не дозволено
Каша з м'ясом та субпродуктами	18	6	Від 1,0 до 1,7	Не дозволено
Каша з соєю та м'ясом	18	8	Від 1,0 до 1,7	Не дозволено

2.4.6 Консерви м'ясні. Паштети

Назва продукту	Показник			Наявність сторонніх домішок
	Масова частка, %			
	жиру, не більше ніж	білка, не менше ніж	кухонної солі, не більше ніж	
Паштет печінковий	35	10	1,4	Не дозволено
Паштет печінковий з яловичиною	35	10	1,4	Не дозволено
Паштет печінковий зі свининою	50	10	1,4	Не дозволено
Паштет печінковий з яловичиною та свининою	40	10	1,4	Не дозволено
Паштет печінковий з субпродуктами	30	10	1,4	Не дозволено
Паштет печінковий з субпродуктами, яловичиною та (або) свининою	40	10	1,4	Не дозволено
Паштети з м'яса	30	12	1,5	Не дозволено
Паштети з субпродуктів	30	12	1,5	Не дозволено
Паштети з м'яса та субпродуктів	30	12	1,5	

Примітка 1. У разі застосування круп або крохмалю при виробництві консервів м'ясних «Паштети печінкові» масова частка крохмалю у консервах – не більше ніж 3,0 %.

Примітка 2. У разі застосування соєвих білків або їх похідних при виробництві консервів м'ясних «Паштети печінкові» масова частка цих компонентів у гідратованому виді у консервах – не більше ніж 25%.

2.4.7 Консерви м'ясні. Сальтисони

Назва продукту	Показник						Наявність сторонніх домішок
	Масова частка, %						
	м'яса та субпродуктів з жиром, не менше ніж	субпродуктів з жиром, не менше ніж	желе (в охолодженому стані), не більше ніж	жиру, не більше ніж	білка, не менше ніж	кухонної солі	
Сальтисони з м'яса та субпродуктів	58	-	40	25	12	Від 1,1 до 1,6	Не дозволено
Сальтисони з субпродуктів	-	50	48	20	11	Від 1,1 до 1,6	Не дозволено

2.4.8 Консерви м'ясні субпродуктів

Назва продукту	Показник						Наявність сторонніх домішок
	Масова частка, %						
	субпродуктів, не менше ніж	соусу, не більше ніж	бульйону, не більше ніж	білка, не менше ніж	жиру, не більше ніж	кухонної солі, не більше ніж	
Субпродукти в соусі	50	50	-	7	25	1,6	Не дозволено
Субпродукти в бульйоні	60	-	40	8	25	1,6	Не дозволено

Примітка. У разі застосування соєвих білків або їх похідних масова частка цих компонентів у гідратованому виді у консервах не більше ніж 25 %.

2.4.9 Консерви м'ясорослинні та кров'яні

Назва продукту	Показник				Наявність сторонніх домішок
	Масова частка, %				
	жиру, не більше ніж	білка, не менше ніж	кухонної солі, не більше ніж	соусу, не більше ніж	
М'ясорослинні	20	8	1,7	15	Не дозволено
Кров'яні: - для кров'янки з м'ясом та (або) субпродуктами і крупами	10	11	1,7	-	Не дозволено
- для кров'янки з салом і крупами	25	7	1,7	-	

Примітка 1. У разі застосування соєвих білків або їх похідних масова частка цих компонентів у гідратованому виді у консервах не більше ніж 25 %.

2.4.10 Консерви м'ясні. Язики

Назва продукту	Показник					Наявність сторонніх домішок
	Масова частка, %				Температура плавлення желе, °С, не нижче ніж	
	язика та жиру до встановленої маси нетто, не менше ніж	виділеного жиру, не більше ніж	білка, не менше ніж	кухонної солі, не більше ніж		
Язики у власному соку	70	10	11	2,5	20	Не дозволено
Язики в желе	75	10	12	2,5	20	
Язики в желе з додаванням овочів та/або фруктів	54	10	6	2,5	20	

Примітка. Масова частка нітриту натрію (за умови його використання) повинна бути не більше ніж 0,003 %.

Типова форма декларації про відповідність

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

_____ (повна назва виробника або його уповноваженої особи, які є резидентами України, або постачальника;

_____ їх місцезнаходження, код ЄДРПОУ (за наявності))

в особі _____ (посада, прізвище, ім'я та по батькові уповноваженої особи)

підтверджує, що _____ (повна назва продукції, тип, марка, модель),

яка випускається за _____ (назва та позначення документації),

відповідає _____ (назва(и) Технічного(их) регламенту(ів) на продукцію, процеси, послуги)

а також _____ (назва та позначення нормативних документів, добровільне застосування яких

_____ є доказом відповідності продукції вимогам Технічного(их) регламенту(ів))
а процедури оцінки відповідності проведені згідно з зазначеним(и) Технічним(и)
регламентом(ами).

Сертифікат відповідності *

_____ (номер сертифіката відповідності, дата його реєстрації, термін дії, назва та місцезнаходження

_____ призначеного органу з оцінки відповідності)

Декларацію складено під цілковиту відповідальність
виробника/уповноваженої особи/постачальника.

_____ (посада)

_____ (підпис)

_____ (ініціали та прізвище)

МП

_____ (дата)

_____ * Наведений абзац застосовується за умови наявності у технічному регламенті процедури підтвердження відповідності призначеними органами з оцінки відповідності.

Місце для позначки про реєстрацію
декларації про відповідність