

## **КОВБАСИ ВАРЕНО-КОПЧЕНІ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ**

### **Загальні технічні умови**

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса Української академії аграрних наук (ТІММ УААН)

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_ р. № \_\_\_\_\_

Чинна від \_\_\_\_\_

#### Розділ 2:

-доповнити нормативними документами:

- ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

- ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

- ДСТУ 4595:2006 Білок соєвий. Технічні умови

- ДСТУ 4623:2006 Цукор білий. Технічні умови»

- «ДСТУ ISO 5553:2005 М'ясо та м'ясні продукти. Виявлення поліфосфатів

- ГОСТ 245-76 Натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный. Технические условия (Натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный. Технічні умови)

ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия (Сири сичужні тверді . Технічні умови)

ГОСТ 9794-74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора (Продукти м'ясні. Методи визначання загального фосфору)

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Метод определения крахмала (Продукти м'ясні. Метод визначання крохмалю)

ГОСТ 13493-86 Натрий триполифосфат. Технические условия (Натрий триполифосфат. Технічні умови);

- вилучити посилання на нормативні документи: ДСТУ ISO 11290-1:2003, ДСТУ ISO 11290-2:2003, ДСТУ2316-93 (ГОСТ 21-94) ».

Підпункт 5.1.2 , таблиця 1:

- третя позиція переліку, друга колонка:
- після слова « шматочки» доповнити словами «певного розміру»;
- доповнити реченням: «Дозволено на розрізі відхил розмірів окремих шматочків не більше ніж в 1,5 рази»;
- шоста позиція переліку, перша колонка:
- назву показника «Товарна позначка» замінити на «Товарна відмітка»;
- шоста позиція переліку, друга колонка:
- характеристику ковбас викласти в новій редакції: «Особиста для кожної з ковбас певної назви».

Підпункт 5.1.3, таблиця 2:

Місце зміни	Надруковано	Повинно бути
Перша позиція переліку колонка 2 колонка 3	18 16	13 13
Друга позиція переліку колонка 2 колонка 3	45 50	48 52
Третя позиція переліку колонка 1 колонка 2, 3	, % від 3,0 до 4,5	,%, не більше ніж 4,5
П'ята позиція переліку колонка 1 колонка 2	25,0 40,0	50,0 50,0
Шоста, сьома позиції переліку, колонка 1, Примітка 1	використовування	використування
Ввести дев'яту позицію переліку: колонка 1  колонка 3 колонка 4	-  - -	Масова частка крохмалю, %, не більше ніж 3,0 Згідно з ГОСТ 10574

- доповнити Приміткою 2:

**«Примітка 2.** Масова частка внесеного фосфору в перерахуванні на  $P_2O_5$  (за умови використання харчових фосфатів) не повинна перевищувати 0,4% до готового продукту і її розраховують без врахування природного вмісту фосфору у перерахуванні на  $P_2O_5$  в м'ясній сировині, масова частка якого становить не більше, ніж 0,6 % » .

Підпункт 5.1.4, таблиця 3 колонка «Методи контролювання:

- вилучити слова «ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 та».

Підпункт 5.2.1:

- першу позицію переліку викласти в новій редакції: «- яловичину – згідно зГОСТ 779, а також з іншими чинними документами і отриману після її ділення,

- обвалювання та жилювання»;
- четверта позиція переліку: замінити слово: «6% » на « 20 %»;
  - дев'яту позицію переліку викласти в новій редакції: «-свинину – згідно з ГОСТ 7724, а також з іншими чинними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання»;
  - вилучити шістнадцяту позицію переліку;
  - сімнадцята позиція переліку: замінити слово: « руками » на « вручну »;
  - сімнадцята, двадцять дев'ята, тридцять четверта, тридцять п'ята, сорок третя, сорок шоста, п'ятдесят перша, п'ятдесят друга позиції переліку: вилучити слова «та закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я »;
  - двадцять перша позиція переліку: після слів «вироби ковбасні» доповнити словами « варено-копчені, сирокочені»;
  - двадцять третя позиція переліку: після слів «ДСТУ 4421» доповнити словами «, ГОСТ 7616 або згідно з чинними нормативними документами»;
  - тридцять друга позиція переліку: посилання на «ДСТУ 2316 (ГОСТ 21)» замінити на «ДСТУ 4623»;
  - сорок четверту позицію переліку викласти в новій редакції: « - емульгатори, стабілізатори структури (карагінани, каміді тощо), харчові барвники (натуральні), аромати м'яса, диму (натуральні)
  - сорок сьому позицію переліку викласти в новій редакції: «- кишки оброблені: яловичі (череві, круга, прохідники), свинячі (череві, гузенки) - згідно з ДСТУ 4285»;
  - п'ятдесят другу позицію переліку після слова «матеріали» доповнити словами «та пакети з них»; після слів «газонепроникні плівкові» доповнити словом «термосідальні»;
  - доповнити позиціями переліку:

«- субпродукти м'ясні оброблені (не нижче першої категорії) - згідно з чинними нормативними документами»;

«- субпродукти (м'язовий шлунок), одержані від патрання тушок сільсько-господарської птиці - згідно з чинними нормативними документами»;

«- шкіра птиці - згідно з чинними нормативними документами, або отримана в процесі виробництва»;

«- крупи та крупи екструзійні – згідно з чинними нормативними документами»;

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

«- крохмаль кукурудзяний сухий не нижче першого сорту – згідно ДСТУ 3976»;

«- крохмаль картопляний не нижче першого сорту – згідно ДСТУ 4286»;

- білок соєвий – згідно з ДСТУ 4595 або його похідні - згідно з чинними нормативними документами;

«- білки молочні, сироватка молочна суха – згідно з чинними нормативними документами»;

«- клітковина рослинна - згідно з чинними нормативними документами»;

«- кислота аскорбінова харчова або її похідні - згідно з чинними нормативними документами»;

«- фосфати харчові - згідно з ГОСТ 245, ГОСТ 13493 або згідно з чинними нормативними документами»;

«- добавки харчові композиційні (комплексні та комбіновані) згідно з чинними нормативними документами»;

- після останньої позиції переліку доповнити абзацом:

- « Дозволено використовувати сировину (зокрема тваринного походження за наявності ветеринарного документа), та матеріали закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я , які за показниками

якості та безпечності не нижчі вимог 5.2.1».

Підпункт 5.2.3, перелік 6:

- вилучити слова «глутамату натрію»;

- доповнити переліками:

«- зрізки, одержані від зачищування м'ясної сировини і готових варених продуктів із свинини, яловичини та птиці»;

«- вироби ковбасні (варено-копчені, сирокоччені) з виробничими дефектами (лом, деформовані батони, з напливами фаршу над оболонкою тощо)»;

«- добавки харчові композиційні (комплексні та комбіновані), крім тих, що містять прянощі (екстракти прянощів та їх композиції), нітрит натрію, фосфати, аскорбінову кислоту та її похідні»;

Підпункт 5.2.4, таблицю 5 викласти в новій редакції:

**Таблиця 5**

Назва сировини	Норма для ковбас	
	вищого сорту	першого сорту
М'ясна сировина знежирована, % не менше ніж:	100	85
м'ясо птиці; яловичина вищого, першого сорту; телятина; свинина нежирна, напівжирна, жирна, односортна, ковбасна; сало ковбасне хребтове та бокове; грудинка свиняча; субпродукти м'ясні оброблені (язик), сир, %, не менше ніж, зокрема: - м'ясо птиці, %, не менше ніж	100 30	- -
- м'ясо птиці; яловичина першого, другого сорту, односортна, ковбасна; телятина; свинина нежирна, напівжирна, односортна, ковбасна; зрізки, одержані від зачищування м'ясної сировини і готових варених продуктів із свинини, яловичини та птиці; вироби ковбасні (варено-копчені, сирокоччені) з виробничими дефектами (лом, деформовані батони, з напливами фаршу над оболонкою тощо) кількістю до 3%; сало ковбасне хребтове та бокове; грудинка свиняча; субпродукти птиці (м'я зовий шлунок); субпродукти м'ясні оброблені не нижче першої категорії; сир, %, не менше ніж, зокрема: м'ясо птиці, %, не менше ніж	- -	90 30
Інші види сировини, %, не більше ніж: в т.ч.:	Не дозволено	15
- м'ясо птиці механічного обвалювання або	-	10
- м'ясо механічного дообвалювання (м'ясна маса)	-	10
- стабілізатор білковий (з колагенової сировини, шкірки свинячої, шкіри птиці)	-	10
- препарати білкові в гідратованому вигляді (соєві, молочні, білково-жирові емульсії)	-	10
- крупи	-	5
- крохмаль, борошно пшеничне, або	-	3

- клітковина рослинна	-	2
-----------------------	---	---

Пункт 8.1:

- вилучити слова : « із зазначенням маси тари».

Пункти 8.3, 8.4,

- першу позицію переліку викласти в новій редакції: «- назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва»;

- другу позицію переліку після слова « ковбас » доповнити словами: « відповідно до рецептури,»;

- доповнити позицією переліку «- номеру партії виробництва»;

Пункт 8.3, сьому позицію переліку викласти у новій редакції: «- інформаційні дані про енергетичну (калорійність) та поживну ( харчову) цінність із вказівкою на кількість білку та жиру у встановлених одиницях виміру на 100 г продукту (див. додаток Б)»;

Пункт 8.4:

- шосту позицію переліку викласти у новій редакції: «- інформаційні дані про енергетичну (калорійність) та поживну ( харчову) цінність із вказівкою на кількість білку та жиру у встановлених одиницях виміру на 100 г продукту (див. додаток Б)»;

- сьому позицію переліку після слова «ДСТУ 3147» доповнити словами: «(після затвердження вимог щодо штрих кодування зазначеного товару)».

Пункт 8.5:

- першій абзац, першу позицію переліку викласти в новій редакції:

«8.5 Маркована оболонка ковбас та (або) етикетка, та (або) бандероль, яку прикріплюють на батон, повинні мати такі позначки:

- назву та повну адресу і телефон виробника, адресу потужностей виробництва»;

- другу позицію переліку після слова « ковбас » доповнити словами: «відповідно до рецептури»;

- доповнити переліком: «- інформаційні дані про енергетичну (калорійність) та поживну ( харчову) цінність із вказівкою на кількість білку та жиру у встановлених одиницях виміру на 100 г продукту (див. додаток

Пункт 9.2:

- перший абзац після слів «під вакуумом» доповнити словами: «або в умовах модифікованого газового середовища» і далі за текстом;

- третю позицію переліку викласти в новій редакції: «- сервірувальним нарізанням (скибочками) або порційним нарізанням (цілим куском масою нетто не менше ніж 50 г.

Пункт 9.3, таблиця 6, боковик, перший рядок:

- значення «100» замінити на «50».

Пункт 9.5 викласти в новій редакції:

«9.5 Спожиткове пакування можна оформлювати у вигляді наборів з пакуванням 2-5 назв ковбас цілими батонами або по половині, або сервірувальним нарізанням. У цьому разі строк придатності набору зазначають згідно з найменшим строком придатності ковбаси, яка входить до набору».

Пункт 9.6: слова « ящики дерев'яні згідно з ГОСТ 10131, ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13513, полімерні багатообігові ящики та спеціалізовані контейнери» замінити на «ящики з картону, багатообігову тару, а також тару-устаткування»

Пункт 10.2:

- підпункти 10.2.2 - 10.2.5: замінити слова «Термін придатності до споживання» на «Рекомендований строк придатності»;

- підпункти 10.2.4 - 10.2.5: після слів «під вакуумом» доповнити словами: « або в умовах модифікованого газового середовища»;

- доповнити підпунктом 10.2.6:

- «10.2.9 Строки придатності ковбас можуть встановлюватися виробником самостійно (залежно від якості сировини, рівня технології виробництва, технічних характеристик обладнання, умов фасування і властивостей оболонки та пакувальних матеріалів) за умови погодження цих строків Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я та відповідності ковбас вимогам цього стандарту за показниками якості та безпеки » .

## Пункт 11.3.

після слів «ДСТУ ISO 1841-2», доповнити словами «масову частку загального фосфору визначають згідно з ГОСТ 9794, ДСТУ ISO 5553 з урахуванням примітки 2 підпункту 5.1.3; крохмалю - згідно з ГОСТ 10574»;

- після слів: «Масову частку рослинних білків або їх похідних» доповнити словами «клітковини рослинної»;

## Пункт 11.6 :

- слова «ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2» вилучити.

## Пункт 12.4:

- вилучити слово «(в'язкою)».

## Пункт 12.5:

- після слів «масовою часткою білка, жиру» доповнити словами: « - не рідше одного разу на квартал, масовою часткою крохмалю, кісткових включень»;

- вилучити слова «L.Monocytogenes - не рідше одного разу на 30 діб»;

- після слів «а також» доповнити словами: « ковбаси підлягають контролюванню ».

## Пункт 12.7:

- після слів «патогенних мікроорганізмів» доповнити словами: «зокрема Salmonella , L.Monocytogenes ».

Додаток А, таблиця А.1, Код ДКПП: 15.13.12.153 замінити на 15.13.12.154.

Додаток Б, таблиця Б.1, найменування та вміст таблиці викласти в новій редакції:

**«Таблиця Б.1 –Інформаційні дані про енергетичну ( калорійність) та поживну (харчову) цінність 100 г ковбас**

Назва продукції	Білок, г, не менше ніж	Жир, г не більше ніж	Енергетична цінність (калорійність), кДж (ккал)
Ковбаси варено-копчені вищого та першого сортів	13	50	2110 (502)
<b>Примітка.</b> Інформаційні дані розраховуються виробником відповідно до конкретної рецептури ковбаси			

Додаток В, пункт В3 формулу з обчислення масової частки кісткового залишку викласти в новій редакції:

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m} \cdot 100 - N, \quad (\text{Г.1})$$

де:  $m_1$  - маса бюкса з висушеними фільтром і осадом, г;

$m_2$  - маса бюкса з фільтром, г ;

$m$  - маса наважки, г ;

100 - коефіцієнт перерахування;

$N$  - масова частку спецій в відсотках, визначена за фактичною закладкою згідно з рецептурою

Додаток Г, посилання 15 викласти в новій редакції:

- «15МВ Організація контролю і методи виявлення бактерій *L.Monocytogenes* у харчових продуктах та продовольчій сировині, затверджені МОЗ України від 11.08.2006 №559».

Директор  
ТІММ УААН

Г.О. Єресько

Завідувач відділом  
переробки птиці

Н.Ф. Усатенко

**ПРИЙНЯТО**

Наказ \_\_\_\_\_  
від \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**АРКУШ УХВАЛЕННЯ**

**ЗМИНА №1 до ДСТУ4532:2006 «КОВБАСИ ВАРЕНО-КОПЧЕНІ  
ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ. ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ УМОВИ»**

**Технологічний інститут молока та м'яса УААН**

Директор

Г. О. Єресько

Керівник розробки, завідувач  
сектору переробки птиці

Н. Ф. Усатенко

Науковий співробітник сектору перероб-  
ки птиці

А. П. Лисенко

**ПОГОДЖЕНО**

Директор Департаменту економічної  
стратегії та розвитку аграрного  
ринку

А. В. Розгон

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2007 р.

**ПОГОДЖЕНО**

Міністерство охорони здоров'я  
України  
Висновок № 05.03.02-06/64535  
від. 20. 12. 2007 р.

**ПОГОДЖЕНО**

ТК 140 «Молоко, м'ясо та продукти їх  
переробки  
Протокол №

2007 p.