



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

САЛЬТИСОНИ

Технічні умови

ДСТУ 4430:2005

Видання офіційне

БЗ № 3-2005/224



Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2006

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	3
4 Класифікація	4
5 Технічні вимоги	4
5.1 Основні показники і характеристики	4
5.2 Вимоги до сировини та матеріалів	9
6 Вимоги безпеки	11
7 Вимоги охорони довкілля	11
8 Маркування	11
9 Пакування	12
10 Правила транспортування та зберігання	13
10.1 Транспортування	13
10.2 Зберігання	13
11 Методи контролювання	13
12 Правила приймання	14
13 Гарантії виробника	15
Додаток А Код продукції згідно з ДК 016	15
Додаток Б Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) у 100 г продукту	15
Додаток В Бібліографія	16

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

САЛЬТИСОНИ

Технічні умови

ЗЕЛЬЦЫ

Технические условия

SALTISONI

Specifications

Чинний від 2006-07-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на сальтисони, що призначені для безпосереднього вживання в їжу.

1.2 Вимоги щодо безпечності сальтисонів викладено в 5.1.7— 5.1.10 та розділах 6, 7.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

РСТ УРСР 1604-87 Баки (шоковина) свинячі. Технічні умови

ДСТУ ISO 1841-1:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 1. Метод Волхарда

ДСТУ ISO 1841-2:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Визначання вмісту хлоридів. Частина 2. Потенціометричний метод

ДСТУ 2316-93 (ГОСТ 21-94) Цукор-пісок. Технічні умови

ДСТУ 2450-94 Оцет спиртовий харчовий натуральний. Технічні умови

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

ДСТУ 3233-96 Часник свіжий. Технічні умови

ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

ДСТУ 3583-97 (ГОСТ 13830-97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ДСТУ 3976:2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ ISO 4134:2004 М'ясо та м'ясопродукти. Визначання вмісту L-(+)-глутамінової кислоти.

Контрольний метод

ДСТУ 4285:2004 Кишки. Загальні технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

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

ДСТУ ISO 6465:2003 Кмин цілий (*Cuminum cyminum* Linnaeus). Технічні умови

ДСТУ ENV 12014-3:2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітриту і (або) нітриту. Частина 3. Спектрометричне визначання нітрату та нітриту в м'ясних продуктах після ферментативного відновлення нітрату до нітриту

ДСТУ ENV 12014-4:2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітриту і (або) нітриту. Частина 4. Метод іонообмінної хроматографії (IX) для визначання вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах

ДСТУ EN 12824-3:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella*

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

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

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

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

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

ГОСТ 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо-яловичина в півтушах і четвертинах. Технічні умови)

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия (Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови)

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

ГОСТ 4197–74 Натрий азотистокислый. Технические условия (Натрій азотистокислий. Технічні умови)

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия (Крупа ячмінна. Технічні умови)

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

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

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

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита (Продукти м'ясні. Метод визначання нітриту)

ГОСТ 9792–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб (Ковбасні вироби та продукти зі свинини, баранини, яловичини і м'яса інших видів забійних тварин і птиці. Правила приймання і методи відбирання проб)

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

ГОСТ 9957–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия (Ковбасні вироби і продукти із свинини, баранини і яловичини. Методи визначання хлориду натрію)

ГОСТ 9958–81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа (Вироби ковбасні та продукти із м'яса. Методи бактеріологічного аналізування)

ГОСТ 9959–91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки (Продукти м'ясні. Загальні умови органолептичного оцінювання)

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

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

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

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

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

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

ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідний контроль продукції. Основні положення)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина та продукти харчові. Методи визначання ртуті)

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

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

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина та продукти харчові. Методи визначання міді)

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

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

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання цинку)

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

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия (Прянощі. Перець духмяний. Технічні умови)

ГОСТ 29046–91 Пряности. Имбирь. Технические условия (Прянощі. Імбир. Технічні умови)

~~ГОСТ 29047–91 Пряности. Гвоздика. Технические условия (Прянощі. Гвоздика. Технічні умови)~~

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

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний та білий. Технічні умови)

ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия (Прянощі. Кардамон. Технічні умови)

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия (Прянощі. Перець червоний мелений. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий (Продукты харчові. Методи виявлення та визначання кількості сульфитредукувальних клостридій)

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

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

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

ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами).

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано термін, вжитий у цьому стандарті і який встановлено в ДСТУ 4424, та визначення позначеного ним поняття:

3.1 сальтисон

Виріб в оболонці або без неї, виготовлений з подрібненої м'ясної сировини, багатой колагеном.

4 КЛАСИФІКАЦІЯ

4.1 Залежно від складу м'ясної сировини сальтисони випускають таких сортів та назв:
 — вищий сорт — Полтавський копчений, Київський (із м'яса поросят), Червоний кров'яний,
 — перший сорт — Білий, Дніпропетровський, Київський кров'яний, Черкаський,
 — другий сорт — Столовий, Рослинний;
 — третій сорт — Новий, Асорті, Червоний, Сірий, Український (із рубця), Любительський, Рулет із рубця.

4.2 Код продукції згідно з ДК 016 [1] наведено в додатку А.

5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

5.1 Основні показники і характеристики

5.1.1 Сальтисони повинні відповідати вимогам цього стандарту та їх виробляють згідно з технологічною інструкцією та рецептурами з додержанням «Санитарних правил для підприємств м'ясної промисловості» [2], «Правил передзайного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [3] та «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях м'ясной и птицеперерабатывающей промышленности» [4], затверджених у встановленому порядку.

5.1.2 За органолептичними показниками сальтисони повинні відповідати вимогам, що наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 — Органолептичні показники

Назва сальтисону	Характеристика			
	Зовнішній вигляд	Консистенція	Колір на розрізі	Смак і запах
<i>Сальтисони вищого сорту:</i>				
Полтавський копчений	Поверхня чиста, без пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Щільна, пружна	Від сірого до сірого з рожевим відтінком	Смак приємний, в міру солоний, злегка гострий, з вираженим ароматом прянощів, запахом часнику або без нього; Полтавський копчений — з запахом копчення; без сторонніх присмаку і запаху
Київський (із м'яса поросят)			Темно-червоний	
Червоний кров'яний		Щільна, ледь мазка		
<i>Сальтисони першого сорту:</i>				
Білий	Поверхня чиста, без пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Щільна, пружна	Сірий з рожевим відтінком	Смак приємний, в міру солоний, злегка гострий, з вираженим ароматом прянощів, запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху
Дніпропетровський			Темно-коричневий	
Київський кров'яний			Рожевий	
Черкаський				
<i>Сальтисони другого сорту:</i>				
Столовий	Поверхня чиста, без пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Щільна, пружна	Сірий	Смак приємний, в міру солоний, злегка гострий, з вираженим ароматом прянощів, запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху
Рослинний				
<i>Сальтисони третього сорту:</i>				
Новий	Поверхня чиста, без пошкоджень оболонки і напливів фаршу	Щільна, пружна	Темно-червоний	Смак приємний, в міру солоний, злегка гострий, з вираженим ароматом прянощів, запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху
Асорті			Сірий	
Червоний			Темно-червоний	
Сірий				
Український (із рубця)			Сірий	
Любительський				
Рулет із рубця				
Примітка. Дозволено до реалізації сальтисони третього сорту з наявністю желе або жиру під оболонкою.				

5.1.3 За фізико-хімічними показниками сальтисони повинні відповідати вимогам, що наведені в таблицях 2—4.

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники сальтисонів вищого сорту

Назва показника	Характеристика та норма			Метод контролювання
	Полтавський колчений	Київський (із м'яса поросят)	Червоний кров'яний	
Масова частка вологи, %, не більше ніж	55	70	50	Згідно з ГОСТ 9793
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	3,5	3,0		Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	0,005		0,005	Згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, ДСТУ ENV 12014-4
Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С	Від 0 до 8			Згідно з 11.5

Таблиця 3 — Фізико-хімічні показники сальтисонів першого і другого сортів

Назва показника	Характеристика та норма						Метод контролювання
	Першого сорту			Другого сорту			
	Білий	Дніпропетровський	Київський кров'яний	Черкаський	Столовий	Рослинний	
Масова частка вологи, %, не більше ніж	60		65	70	75		Згідно з ГОСТ 9793
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	3,0		3,5	3,0			Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	0,005	—	0,005		—		Згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, ДСТУ ENV 12014-4
Масова частка крохмалю, %, не більше ніж	—			3	—	5	Згідно з ГОСТ 10574
Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С	Від 0 до 8						Згідно з 11.5

Таблиця 4 — Фізико-хімічні показники сальтисонів третього сорту

Назва показника	Характеристика та норма							Метод контролювання
	Новий	Асорті	Червоний	Сірий	Український (із рубця)	Любительський	Рулет із рубця	
Масова частка вологи, %, не більше ніж	70	75	75	70	75	70	Не нормують	Згідно з ГОСТ 9793

Кінець таблиці 4

Назва показника	Характеристика та норма							Метод контролювання
	Новий	Асорті	Червоний	Сірий	Український (із рубця)	Любителський	Рубець із рубця	
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	3,0						3,5	Згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	0,005	—	0,005	—	0,003	—	Згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, ДСТУ ENV 12014-4	
Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію, °С	Від 0 до 8						Згідно з 11.5	

5.1.4 Масова частка глютамату натрію (за умови використання) повинна бути не більшою ніж 10000 мг/кг.

5.1.5 Вигляд фаршу на розрізі сальтисонів повинен відповідати вимогам, що наведені в таблиці 5.

Таблиця 5 — Вигляд фаршу на розрізі

Назва сальтисону	Вигляд фаршу на розрізі	Метод контролювання
<i>Сальтисони вищого сорту:</i>	<i>Фарш рівномірно перемішаний і містить шматочки:</i>	Згідно з ГОСТ 9959
Полтавський копчений	баків (щоквини) довжиною від 100 мм до 120 мм, шириною від 5 мм до 10 мм та шматочки м'яса свинячих голів розміром від 20 мм до 25 мм	
Київський (із м'яса поросят)	м'яса поросят розміром від 40 мм до 50 мм	
Червоний кров'яний	язика розміром сторін не більше ніж 10 мм та сала розміром сторін не більше ніж 8 мм	
<i>Сальтисони першого сорту:</i>		
Білий	м'яса свинячих голів і (без) язика розміром від 10 мм до 25 мм	
Дніпропетровський	м'яса свинячих голів	
Київський кров'яний	м'яса свинячих голів розміром від 25 мм до 30 мм	
Черкаський	м'яса свинячих і яловичих голів розміром від 2 мм до 6 мм	
<i>Сальтисони другого сорту:</i>		
Столовий	легенів і рубця розміром від 10 мм до 30 мм	
Рослинний	легенів і рубця розміром від 10 мм до 15 мм	
<i>Сальтисони третього сорту:</i>		
Новий	рубця і вимені розміром від 10 мм до 15 мм	
Асорті	м'яса свинячих і яловичих голів розміром від 20 мм до 25 мм та шматочки вимені розміром від 10 мм до 15 мм	
Червоний	дрібноподрібнені субпродукти	
Сірий	м'яса свинячих і яловичих голів, рубця, шлунку свинячого розміром від 6 мм до 15 мм	

Кінець таблиці 5

Назва сальтисону	Вигляд фаршу на розрізі	Метод контролювання
Український (із рубця)	рубця і шлунку свинячого розміром від 10 мм до 15 мм	Згідно з ГОСТ 9959
Любительський	рубця розміром від 20 мм до 25 мм та м'яса яловичих голів розміром від 12 мм до 15 мм	
Рулет із рубця	рубець, згорнутий у вигляді рулету	

Примітка. Дозволено на розрізі батона: наявність дрібних порожнин; відхилення розмірів окремих шматочків язика, сала, баків (шоковини), м'яса поросят, м'яса свинячих та яловичих голів, рубця, шлунку, вимені, легенів тощо під час зрізу їх за діагоналлю.

5.1.6 Форма сальтисонів та їх товарна відмітка (в'язання) повинні відповідати вимогам, що наведені в таблиці 6.

Таблиця 6 — Форма сальтисонів і товарна відмітка (в'язання)

Назва сальтисону	Форма і товарна відмітка (в'язання) батонів	Метод контролювання	
<i>Сальтисони вищого сорту</i>			
Полтавський копчений	Овальна, підпресована з двох сторін, перев'язана навхрест	Згідно з 11.6	
Київський (із м'яса поросят)	Відповідає формі і розміру оболонки, без перев'язок		
Червоний кров'яний	Овальна, підпресована з двох сторін, перев'язана навхрест з петлею		
<i>Сальтисони першого сорту</i>			
Білий	У мішурах і шлунках — овальна, підпресована з двох сторін, без перев'язок; в синюгах — батони злегка зігнуті, продовгувато-овальні; в штучній оболонці — прями, довжиною до 60 см з однією поперечною перев'язкою		
Дніпропетровський	У мішурах і шлунках — овальна, підпресована з двох сторін, без перев'язок; в целофані — овальна, з поперечними перев'язками кожні 7 см; в синюгах — батони злегка зігнуті, продовгувато-овальні; в штучній оболонці — прями, довжиною до 60 см з трьома поперечними перев'язками		
Київський кров'яний	Відповідає формі і розміру оболонки, краї зашиті з петлею для навішування; в синюгах — батони злегка зігнуті, продовгувато-овальні, довжиною до 60 см з однією поперечною перев'язкою на верхньому кінці батона		
Черкаський	Відповідає формі і розміру оболонки; в'язання в мішурах навхрест з подвійною петлею; в синюгах — батони злегка зігнуті, продовгувато-овальні; в штучній оболонці — прями, довжиною до 60 см з поперечними перев'язками кожні 10 см		
<i>Сальтисони другого сорту</i>			
Столовий	У мішурах — овальна, підпресована з однієї або двох сторін, з однією петлею; в штучній оболонці — батони прями довжиною до 60 см з двома поперечними перев'язками посередині батона		
Рослинний	У мішурах — овальна, підпресована з однієї або двох сторін, з відрізком шпагату або ниток; у штучній оболонці — батони прями, з петлею, довжиною до 60 см		
<i>Сальтисони третього сорту</i>			
Новий	У синюгах — батони злегка зігнуті, продовгувато-овальні з відрізком шпагату або ниток; у штучній оболонці — прями, довжиною до 60 см з однією поперечною перев'язкою посередині батона		
Асорті	У мішурах і шлунках — округла, овальна, підпресована з однієї або двох сторін, з двома відрізками шпагату або ниток; у синюгах — батони злегка зігнуті, продовгувато-овальні; у штучній оболонці — прями, довжиною до 60 см, з однією поперечною перев'язкою посередині батона		

Кінець таблиці 6

Назва сальтисону	Форма і товарна відмітка (в'язання) батонів	Метод контролювання
Червоний	У мішурах і шлунках — округла, овальна, підпресована з однієї або двох сторін, з двома відрізками шпагату або ниток; у синюгах — батони злегка зігнуті, продовгувато-овальні без перев'язок; у штучній оболонці — прямі, довжиною до 60 см, з однією повздовжньою перев'язкою	Згідно з 11.6
Сірий	У мішурах і шлунках — округла, овальна, підпресована з однієї або двох сторін, з подвійною петлею із шпагату або ниток; у синюгах — батони злегка зігнуті, продовгувато-овальні з двома поперечними перев'язками посередині батона; у штучній оболонці — прямі, довжиною до 60 см, без перев'язок	
Український (із рубця)	У мішурах і шлунках — округла, овальна, підпресована з однієї або двох сторін, з петлею і відрізком шпагату або ниток; у синюгах — батони злегка зігнуті, продовгувато-овальні з відрізком шпагату або ниток; у штучній оболонці — прямі, довжиною до 60 см, з двома поперечними перев'язками на кінці батона	
Любительський	Прямокутна, циліндрична, овальна або відповідає формі і розміру оболонки; в штучній оболонці — батони прямі, довжиною до 60 см, перев'язані з обох кінців	
Рулети із рубця	Продовгувато-овальна, з поперечними перев'язками кожні 5 см	

Примітка 1. Дозволено виготовляти сальтисони в маркованих оболонках без товарної відмітки (в'язання).
Примітка 2. Дозволено виготовляти сальтисони першого, другого і третього сортів у металевих формах.

5.1.7 За мікробіологічними показниками сальтисони повинні відповідати вимогам, що наведені в таблиці 7.

Таблиця 7 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (МАФМ), КУО в 1 г продукту: — для сальтисонів вищого та першого сортів — для сальтисонів другого та третього сортів	1 · 10 ³ 2 · 10 ³	Згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518
Бактерії групи кишкових паличок (БГКП) в 1 г продукту	Не дозволено	
Сульфитредукувальні клостридії: — в 0,1 г продукту — в 1,0 г продукту (для сальтисонів у вакуумному пакуванні)	Не дозволено Не дозволено	
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту	Не дозволено	Згідно з 11.7 або ДСТУ EN 12824-3

5.1.8 Вміст токсичних елементів у сальтисонах не повинен перевищувати рівнів, що передбачені МБВ № 5061 [5] та наведені в таблиці 8.

Таблиця 8 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва токсичного елемента	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933
Ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Мідь	5,00	Згідно з ГОСТ 26931
Цинк	70,00	Згідно з ГОСТ 26934
Миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930

5.1.9 Вміст афлатоксину В₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів у сальтисонах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБВ № 5061 [5] та ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

5.1.10 Вміст радіонуклідів у сальтисонах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ДР [7]: ¹³⁷Cs — 200 Бк/кг; ⁹⁰Sr — 20 Бк/кг.

5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

5.2.1 Для виробництва сальтисонів використовують таку сировину та матеріали:

- яловичину згідно з ГОСТ 779, а також згідно з чинними нормативними документами і отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;
- яловичину знежилвану першого сорту – м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 6 %;
- м'ясо поросят згідно з ГОСТ 7724;
- блоки із знежилваного м'яса та субпродуктів заморожені згідно з чинними нормативними документами;
- сало ковбасне хребтове згідно з чинними нормативними документами та обрізки сала ковбасного;
- баки (щокловину) свинячі знежилвані згідно з РСТ УРСР 1604;
- субпродукти м'ясні оброблені першої (язики яловичі та свинячі, печінка яловича та свиняча) та другої (голови яловичі та свинячі, вим'я яловиче, рубці яловичі, шлунки свинячі, губи яловичі, легені яловичі та свинячі, вуха яловичі та свинячі, путовий суглоб яловичий, ноги яловичі та свинячі) категорій згідно з чинними нормативними документами, а також після технологічного оброблення;
- м'ясо яловичих та свинячих голів знежилване згідно з чинними нормативними документами;
- сполучну тканину та хрящі від жилювання м'яса та субпродуктів згідно з чинними нормативними документами;
- шкуру свинячу згідно з чинними нормативними документами;
- м'ясо умовно придатне всіх видів худоби згідно з [3];
- міжсоскову частину згідно з чинними нормативними документами;
- ділянки свинячих шкур краєві згідно з чинними нормативними документами;
- зрізки з варених копченостей;
- кров харчову цільну, дефібризовану або стабілізовану згідно з чинними нормативними документами;
- сироватку та формені елементи крові згідно з чинними нормативними документами;
- бульйон від варіння колагеномістких субпродуктів, сполучної тканини, хрящів, свинячої шкурки, міжсоскової частини;
- сальтисони з виробничими дефектами (пошкодження оболонки, напливи фаршу над оболонкою, деформовані батони тощо);
- борошно пшеничне хлібопекарне не нижче першого сорту згідно з чинними нормативними документами;
- крупу рисову згідно з ГОСТ 6292;
- крупу ячмінну (перлову) згідно з ГОСТ 5784;
- крупи екструзійні (рисова та перлова) згідно з чинними нормативними документами;
- крохмаль картопляний не нижче першого сорту згідно з ДСТУ 4286 та кукурудзяний не нижче першого сорту згідно з ДСТУ 3976;
- цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;
- глюкозу кристалічну гідратну згідно з ГОСТ 975;
- сіль кухонну виварну або кам'яну, самоосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2 не нижче першого сорту згідно з ДСТУ 3583;
- воду питну згідно з ГОСТ 2874;
- натрій азотистоокислий (нітрит натрію) згідно з ГОСТ 4197 або особливо чистий ОСЧ 7-3 згідно з чинними нормативними документами;
- глутамат натрію згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;

- аскорбінат натрію згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- перець чорний або білий згідно з ГОСТ 29050;
- перець духмяний згідно з ГОСТ 29045;
- перець червоний мелений згідно з ГОСТ 29053;
- коріандр згідно з ГОСТ 29055;
- кардамон згідно з ГОСТ 29052;
- кмін згідно з ГОСТ 29056, ДСТУ ISO 6465;
- корицю згідно з ГОСТ 29049;
- імбир згідно з ГОСТ 29046;
- гвоздику згідно з ГОСТ 29047;
- горіх мускатний згідно з ГОСТ 29048;
- лист лавровий згідно з ГОСТ 17594;
- оцет спиртовий харчовий натуральний згідно з ДСТУ 2450;
- екстракти та суміші прянощів згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- матеріали газонепроникні плівкові згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- композиції прянощів, композиції пряно-ароматичні, ароматизатори пряно-смакові згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- часник свіжий згідно з ДСТУ 3233, сушений згідно з ГОСТ 16729, консервований кухонною сіллю або заморожений та екстракт часнику згідно з чинними нормативними документами;
- цибулю свіжу ріпчасту згідно з ДСТУ 3234, сушену згідно з ГОСТ 7587 або консервовану кухонною сіллю згідно з чинними нормативними документами;
- кишки оброблені: яловичі (міхурі сечові, прохідники, синюги), свинячі (міхурі сечові) згідно з ДСТУ 4285 та зшиті оболонки, а також шлунки свинячі;
- оболонки білкові, целюлозні, поліамідні та інші штучні оболонки згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- плівку целюлозну (целофан) згідно з чинними нормативними документами;
- шпагат із луб'яних, хімічних волокон або ниток згідно з ГОСТ 17308 та інші шпагати згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- нитки лляні згідно з ГОСТ 14961 та інші нитки згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;
- скоби, кліпси та скріпки металеві згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

5.2.2 У сировині, яку використовують для виробництва сальтисонів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, нітрозамінів, антибіотиків, гормональних препаратів та пестицидів не повинен перевищувати рівні, встановлені МБВ № 5061 [5] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

5.2.3 Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДР [7].

5.2.4 Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документами, що підтверджують їхню відповідність нормативним документам. Кожну партію сировини тваринного походження супроводжують відповідними ветеринарними документами.

5.2.5 Для визначання відповідності якості сировини та матеріалів проводять вхідний контроль згідно з ГОСТ 24297.

6 ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

6.1 Під час виробництва сальтисонів треба дотримуватись вимог безпеки, встановлених ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [2] та № 123-5/990-11 [4].

6.2 Технологічне устаткування повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

6.3 Повітря робочої зони повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.1.005.

6.4 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004.

6.5 Контролюють виробничий шум, атмосферне повітря, освітлення згідно з ДСН 3.3.6.037 [8] та ДСН 3.3.6.042 [9].

7 ВИМОГИ ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

7.1 Стічні води повинні бути піддані очищенню і відповідати вимогам СанПін 4630 [10].

7.2 Охорону ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог СанПін 42-128-4690 [11].

7.3 Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201.

8 МАРКУВАННЯ

8.1 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака «Вантаж, що швидко псується» і зазначенням маси тари.

8.2 Можна не наносити транспортне маркування на багатооборотну тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, за обов'язкової наявності етикетки з реквізитами, зазначеними в 8.3.

8.3 Маркування наносять на одну із торцевих сторін тари за допомогою штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання, з зазначенням:

- назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності), телефону, адреси потужностей виробництва;
- назви, сорту та складу сальтисону відповідно до рецептури в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва;
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виготовлення та строку придатності;
- номери партії;
- умов зберігання;
- маси нетто, брутто (г, кг);
- кількості пакувальних одиниць (для фасованої продукції);
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту — додаток Б;
- позначення цього стандарту.

8.4 Етикетку з позначеннями згідно з 8.3 вкладають у тару. У разі виробництва сальтисонів у маркованій оболонці можна не вкладати етикетку в тару.

8.5 На кожній одиниці спожиткового пакування фасованих сальтисонів повинні бути нанесені такі позначення:

- назва та адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності), телефон, адреса потужностей виробництва;
- назва, сорт та склад сальтисону відповідно до рецептури в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва;
- кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виготовлення та строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання;
- маса нетто (г);
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту — додаток Б;
- штрих-код EAN згідно з ДСТУ 3147;
- позначення цього стандарту.

8.6 Маркована штучна оболонка сальтисонів або етикетка чи бандероль, яку прикріплюють на батон, повинні мати такі позначення:

- назву та адресу підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності), телефон, адресу потужностей виробництва;
- назву, сорт і склад сальтисону відповідно до рецептури в порядку переваги складників зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва;
- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виготовлення та строк придатності;
- номер партії;
- умови зберігання;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту — додаток Б;
- позначення цього стандарту.

8.7 Приклад позначення сальтисонів під час замовлення: «Сальтисон «Київський (із м'яса поросят)». Вищий сорт. Згідно з ДСТУ 4430:2005».

9 ПАКУВАННЯ

9.1 Сальтисони випускають ваговими або фасованими.

9.2 Сальтисони фасують під вакуумом у газонепроникні плівкові матеріали та пакети з них згідно з чинними нормативними документами або інші матеріали, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами:

- цілими виробами масою нетто не більше ніж 5 кг;
- порційним нарізанням (цілим куском) масою нетто не менше ніж 100 г.

9.3 Допустимі мінусові відхилення маси нетто пакованої одиниці сальтисонів нормують згідно з Р 50-56 [12] та наведені в таблиці 9.

Таблиця 9 — Маса нетто та допустимі відхилення для пакованої одиниці

Номінальне значення маси продукції в пакованій одиниці, г					Значення границі допустимих відхилень від номінального значення	
					%	г
Від	100	до	200	включ.	4,5	—
Понад	200	до	300	«	—	9,0
«	300	до	500	«	3,0	—
«	500	до	1000	«	—	15,0
«	1000	до	5000	«	1,5	—

9.4 Дозволено випускати сальтисони упакованими в яскраво оформлене спожиткове пакування з паковальних матеріалів згідно з чинними нормативними документами, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

9.5 Сальтисони пакують у чисті ящики із картону, у багатооборотну тару (дерев'яну та полімерну), а також у тару-обладнання та спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами та інші види тари, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами та забезпечують збереження та якість продукції.

9.6 Багатооборотну тару накривають кришкою або пергаментом, підпергаментом, папером для обгортання, полімерними та іншими матеріалами, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

9.7 У кожну одиницю транспортної тари пакують сальтисони однієї назви. Пакування сальтисонів різних назв дозволено тільки за погодженням із замовником з відповідним зазначенням у маркуванні і супровідних документах.

9.8 Маса бруutto продукції в багатооборотній тарі повинна бути не більше ніж 30 кг, маса нетто в ящиках із картону — не більше ніж 20 кг, у контейнерах або тарі-обладнанні — не більше ніж 250 кг.

9.9 Дозволено до реалізації нецілі вироби сальтисонів масою не менше ніж 500 г. У такому разі зрізані кінці виробів повинні бути обгорнуті серветками із пергаменту, підпергаменту, целофану згідно з чинними нормативними документами або іншими видами паковальних матеріалів, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами та перев'язані шлагатом, нитками, резиною або халкою або запаковані згідно з 9.2.

Кількість нецілих виробів не повинна перевищувати 5 % від маси партії.

9.10 Додаткові вимоги до пакування можна коригувати під час укладання договору або контракту.

10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Транспортування

10.1.1 Сальтисони транспортують усіма видами транспорту в охолоджених або ізотермічних транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, які діють на даному виді транспорту.

10.1.2 Транспортування сальтисонів без пакування (навалом) та у відкритих автомобілях не дозволено.

10.2 Зберігання

10.2.1 Сальтисони випускають у реалізацію за температури в товщі батона від 0 °С до 8 °С. Заморожування не дозволено.

10.2.2 Сальтисони зберігають за температури від 0 °С до 6 °С та відносної вологості повітря від 75 % до 85 % розкладеними в один ряд.

10.2.3 Строк придатності сальтисонів не більше ніж:

- Полтавського копченого — 5 діб;
- Київського (із м'яса поросят), Червоного кров'яного, Білого, Дніпропетровського — 48 год;
- Київського кров'яного, Черкаського, Столового, Рослинного, Асорті, Сірого, Рулету із рубця — 24 год;
- Нового, Червоного, Українського (із рубця), Любительського — 12 год.

10.2.4 Строк придатності сальтисонів у поліамідних оболонках не більше ніж:

- Полтавського копченого — 8 діб;
- Київського (із м'яса поросят), Червоного кров'яного, Білого, Дніпропетровського, Київського кров'яного, Черкаського, Столового, Рослинного, Асорті, Сірого, Рулету із рубця — 5 діб;
- Нового, Червоного, Українського (із рубця), Любительського — 3 доби.

10.2.5 Строк придатності сальтисонів, упакованих під вакуумом у плівку, за температури не вище ніж 6 °С, не більше ніж:

- *цілими виробами:*
- Полтавського копченого — 10 діб;
- Київського (із м'яса поросят), Червоного кров'яного, Білого, Дніпропетровського — 8 діб;
- Київського кров'яного, Черкаського, Столового, Рослинного, Асорті, Сірого, Рулету із рубця — 6 діб;
- Нового, Червоного, Українського (із рубця), Любительського — 5 діб;
- *порційним нарізанням:*
- Полтавського копченого — 8 діб;
- Київського (із м'яса поросят), Червоного кров'яного, Білого, Дніпропетровського — 6 діб;
- Київського кров'яного, Черкаського, Столового, Рослинного, Асорті, Сірого, Рулету із рубця — 4 доби;
- Нового, Червоного, Українського (із рубця), Любительського — 3 доби.

11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

11.1 Відбирають проби, готують до випробовування згідно з ГОСТ 9792 та ГОСТ 26929.

11.2 Зовнішній вигляд, консистенцію, колір і вигляд фаршу на розрізі, смак і запах визначають згідно з ГОСТ 9959.

11.3 Визначають масову частку вологи згідно з ГОСТ 9793, масову частку кухонної солі — згідно з ГОСТ 9957 або ДСТУ ISO 1841-1, ДСТУ ISO 1841-2, масову частку нітриту натрію — згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, ДСТУ ENV 12014-4, масову частку крохмалю — згідно з ГОСТ 10574.

11.4 Контролюють вміст глютамату натрію згідно з методикою МВ[13] або згідно з ДСТУ ISO 4134.

11.5 Температуру в товщі продукту вимірюють у центрі виробу скляним рідинним (спиртовим) термометром згідно з ГОСТ 28498, вмонтованим у металеву оправу, напівпровідниковим вимірником температури або іншими приладами, за допомогою яких визначають температуру з допустимою похибкою вимірювання ± 1 °С.

11.6 Форму, товарну відмітку (в'язання) батонів, якість пакування та маркування визначають візуально зовнішнім оглядом.

11.7 Мікробіологічні показники (МАФАМ, БГКП, сульфитредукувальні клостридії, *Salmonella*) визначають згідно з ГОСТ 9958 або ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ДСТУ EN 12824-3.

11.8 Визначають масову частку свинцю згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, міді — згідно з ГОСТ 26931, цинку — згідно з ГОСТ 26934, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930 або згідно з ГОСТ 30178.

11.9 Визначають вміст афлатоксину В₁ відповідно до вимог № 2273 [14].

11.10 Визначають залишкові кількості нітрозамінів відповідно до вимог МВК 4.4.1.011 [15].

11.11 Контролюють вміст гормональних препаратів відповідно до вимог № 3202 [16].

11.12 Контролюють вміст пестицидів відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

11.13 Контролюють вміст радіонуклідів згідно з методиками, затвердженими в установленому порядку.

11.14 Масу нетто, бруutto сальтисонів перевіряють на вагах для статичного зважування звичайного класу точності згідно з ГОСТ 29329 з ціною повіркової поділки $e \leq 100$ г та допустимою похибкою $\pm 1e$. Діапазон вимірювань ваг визначають залежно від вимірюваної маси.

Масу нетто фасованих порцій сальтисонів перевіряють на вагах для статичного зважування середнього класу точності згідно з ГОСТ 29329 з ціною повіркової поділки $e \leq 2$ г та допустимою похибкою $\pm 1e$.

11.15 Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

12.1 Сальтисони приймають партіями. Правила приймання, визначення партії, об'єм вибірок та відбирання проб проводять згідно з ГОСТ 9792.

12.2 Кожну партію сальтисонів супроводжують документами, що підтверджують їх якість та безпеку.

12.3 Для перевіряння якості сальтисонів на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

12.4 Кожна партія сальтисонів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, формою, товарною відміткою (в'язанням), температурою в товщі батона, якістю маркування та пакування, масою нетто.

12.5 Періодичному контролю підлягають сальтисони за фізико-хімічними показниками: масовою часткою вологи, масовою часткою кухонної солі, масовою часткою нітриту натрію, масовою часткою крохмалю та за мікробіологічними (МАФАМ, БГКП, сульфитредукувальні клостридії) показниками — не рідше одного разу на 10 діб; а також на вимогу контролівної організації або замовника.

Масову концентрацію глютамату натрію визначають під час поставлення продукції на виробництво.

12.6 Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками і з періодичністю, затвердженими у встановленому порядку.

12.7 Періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, афлатоксину В₁, пестицидів, нітрозамінів, гормональних препаратів та радіонуклідів у сальтисонах здійснюють відповідно до вимог МР4.4.4.108 [17].

13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

13.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості сальтисонів вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання, зазначених у розділі 10 цього стандарту.

13.2 Строк придатності сальтисонів — згідно з вимогами 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А (довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДК 016

Таблиця А.1 — Код ДКПП сальтисонів

Назва продукції	Код ДКПП
Ковбасні вироби інші Ця категорія містить сальтисони	15.13.12.155

ДОДАТОК Б (довідковий)

ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО ХАРЧОВУ ТА ЕНЕРГЕТИЧНУ ЦІННІСТЬ (КАЛОРИЙНІСТЬ) У 100 г ПРОДУКТУ

Таблиця Б.1 — Харчова та енергетична цінність калорійність у 100 г продукту

Назва сальтисонів	Білок, г	Жир, г	Енергетична цінність (калорійність), ккал (кДж)
<i>— Вищий сорт:</i>			
Полтавський копчений	15,7	29,6	329 (1377)
Київський (із м'яса поросят)	18,2	2,2	93 (389)
Червоний кров'яний	8,8	35,6	356 (1490)
<i>— Перший сорт:</i>			
Білий	18,5	12,5	187 (783)
Дніпропетровський	13,6	19,6	231 (967)
Київський кров'яний	13,3	10,5	148 (620)
Черкаський	10,4	20,7	228 (954)
<i>— Другий сорт:</i>			
Столовий	19,4	7,8	148 (620)
Рослинний	17,7	6,0	125 (523)
<i>— Третій сорт:</i>			
Новий	15,1	12,8	176 (737)
Асорті	20,2	12,5	193 (808)
Червоний	22,1	6,5	147 (615)
Сірий	18,9	9,9	165 (691)
Український (із рубця)	17,5	8,1	143 (599)
Любительський	13,9	4,4	95 (398)
Рулет із рубця	24,4	6,9	160 (670)

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 ДК 016–97 Державний класифікатор продукції та послуг, затверджений наказом Держстандарту України від 30.12.97 № 822
- 2 СП № 3238–85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Мінм'ясомолпромом СРСР від 05.08.85 № 3238
- 3 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Мінагрополітики України від 07.06.2002 № 28
- 4 № 123-5/990-11 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція з миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості), затверджена Мінм'ясомолпромом СРСР від 15.01.85 № 123-5/990-11
- 5 МБТ № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (МБВ Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР від 01.08.89 № 5061
- 6 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України від 20.09.2001 № 137
- 7 ДР–97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 в продуктах харчування та питній воді, затверджені МОЗ України від 19.08.97 № 255
- 8 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України від 01.12.99 № 37
- 9 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України від 01.12.99 № 42
- 10 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила і норми по охороні поверхневих вод від забруднювання), затверджені МОЗ СРСР від 04.07.88 № 4630
- 11 СанПіН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (Санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені МОЗ СРСР від 05.08.88 № 4690
- 12 Р 50-056–96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені наказом Держстандарту України від 18.07.1996 № 300
- 13 МВ Методика визначення масової концентрації глутамату натрію у харчових продуктах і харчових добавках методом вискоєфективної рідинної хроматографії, затверджена МОЗ України від 27.12.99
- 14 № 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікування та визначання вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР від 10.12.80 № 2273
- 15 МВК 4.4.1.011–93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Визначання летких нітрозамінів у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ Російської Федерації від 22.12.93
- 16 № 3202–85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція із проведення ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-8а
- 17 МР № 4.4.4-108–2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України 02.07.2004 № 329.

УДКНД 67.120.10

Ключові слова: вимоги, зберігання, маркування, м'ясо, оболонка, пакування, показники, сальтисони, субпродукти, сировина, транспортування, яловичина.
