



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# КОНСЕРВИ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ ТА СУБПРОДУКТІВ

Технічні умови

ДСТУ 4443:2005

*Видання офіційне*

БЗ №3 – 2005/154

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2006

до ДСТУ 4443:2005 Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Стор. 1	Чинний від 2006 – 07 – 01	Чинний від 2006 – 07 – 01

(ПС № 7 - 2006)

67.120

до ДСТУ 4443:2005 Консерви із м'яса птиці та супродуктів. Технічні умови

Місце поправки	Надруковано	Повинно бути
Стор. 1	Чинний від 2006 – 01 – 01	Чинний від 2007 – 01 – 01

(ПС № 9 - 2006)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ****КОНСЕРВИ  
ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ ТА СУБПРОДУКТІВ  
Технічні умови****КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И  
СУБПРОДУКТОВ**

Технические условия

**POULTRY MEATS AND FANCE-MEATS CANNED  
Specifications**

Чинний від 2006-07-01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

1.1 Цей стандарт поширюється на консерви із м'яса птиці та субпродуктів (далі за текстом — консерви), які виготовляють із шматкового безкісткового м'яса та субпродуктів птиці з додаванням жиру топленого харчового або жиру топленого харчового із птиці та овочів, прянощів, роз фасовані в банки, герметично закупорені та пастеризовані або постерилізовані. що призначені для реалізування та для споживання.

1.2 Вимоги щодо якості та безпечності консервів викладено у 5.1.1 — 5.1.7 та у розділах 6. 7.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

Стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

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

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

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

ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

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

ДСТУ 4224:2004 М'ясна промисловість Виробництво м'ясних продуктів.

Терміни та визначення понять

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

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

ДСТУ ISO 3166-1:2000 Коди назв країн світу

ДСТУ ISO 5553:2004 М'ясо та м'ясні продукти. Виявлення поліфосфатів

ДСТУ ISO 6888-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин.

Горизонтальний метод підрахування коагулазопозитивних стафілококів (*staphylococcus aureus* та інших видів)

Частина 1. Метод з використанням агарового середовища Беард-Паркера

Видання офіційне

## ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса Української академії аграрних наук  
Національна асоціація виробників м'яса та м'ясопродуктів України «Укрм'ясо»

РОЗРОБНИКИ: **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **Н. Усатенко**, канд. техн. наук (керівник розробки) **А. Лисенко**; **С. Соколова**; **В. Попов**; **Г. Окольнича**

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 18 серпня 2005 р. № 201

УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

Право власності на цей документ належить державі. Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково

на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено. Стосовне врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України  
Держспоживстандарт України, 2006

## ЗМІСТ

1 Сфера застосування.....	1
2 Нормативні посилання.....	1
3 Терміни та визначення понять.....	4
4 Класифікація.....	5
5 Технічні вимоги.....	5
5.1 Основні показники і характеристики.....	5
5.2 Вимоги до сировини та матеріалів.....	7
6 Вимоги щодо безпеки.....	8
7 Вимоги щодо охорони довкілля.....	9
8 Маркування.....	9
9 Пакування.....	10
10 Правила транспортування та зберігання.....	10
10.1 Правила транспортування.....	10
10.2 Правила зберігання.....	10
11 Методи контролювання.....	11
12 Правила приймання.....	11
13 Гарантії виробника.....	12
Додаток А Коды продукції.....	13
Додаток Б Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту	13
Додаток В Бібліографія.....	13

ДСТУ ISO 6888-2:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин Горизонтальний метод підрахування коагулазопозитивних стафілококів (*Stachylococcus aureus* та інших видів] Частина 2 Метод з використанням фібриногену плазми крові кролика для агарового середовища ДК 016—97 Державний класифікатор продукції та послуг

ГОСТ 12.1.003—83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум Загальні вимоги щодо безпеки)

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 12.1.012—90 ССБТ. Вибрационная безопасность Общие требования (ССБП Вібраційна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.050-86 ССБТ. Методы измерения шума на рабочих местах (ССБП Методи вимірювання шуму на робочих місцях)

ГОСТ 12.2 003—91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП Устаткування виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3 002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

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

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

ГОСТ 908-79 Кислота лимонная пищевая. Технические условия (Кислота лимонна харчова Технічні умови)

ГОСТ 975-75 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия (Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови)

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготавливаемая и поставляемая. Технические условия (Морква столова свіжа заготівельна та постачна 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 5717-91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия (Банки скляні для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия (Банки металеві для консервів. Технічні умови)

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

ГОСТ 7588-85 Морковь столовая сушеная. Технические условия (Морква столова сушена Технічні умови)

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

ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию (Продукти харчові консервовані. Відбирання проб та готування їх до випробувань)

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей (Продукти харчові консервовані. Методи визначання органолептичних показників, маси нетто або об'єму та масової частки складових частин)

ГОСТ 8756.4-70 Продукты пищевые консервированные Метод определения содержания минеральных примесей (песка) (Продукти харчові консервовані Метод визначання вмісту мінеральних домішок (піску))

ГОСТ 8756. 18-70 Продукты пищевые кочсервирьсьанные Метод определения внешнего вида герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (Продукти харчові консервовані Метод визначання зовнішнього виду герметичності тари та стану внутрішньої поверхні металевої тари)

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

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

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок индикаторов и питательных сред. применяемых в микробиологическом анализе (Консерви Готування розчинів фарб, індикаторів та середовищ живлення, застосованих в мікробіологічному аналізуванні)

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* (Продукти харчові. Методи виявлення та визначання кількості *Staphylococcus aureus*)

ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum* (Продукти харчові Методи визначання ботулінічних токсинів та *Clostridium botulinum*)

ГОСТ 10444 8-88 Продукты пищевые Метод определения *Bacillus cereus* (Продукти харчові Метод визначання *Bacillus cereus*)

ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые Метод определения *Clostridium perfringens* (Продукти харчові. Метод визначання *Clostridium perfringens*)

ГОСТ 10444.11-89 Продукты пищевые Методы определения молочнокислых микроорганизмов (Продукти харчові. Методи визначання молочнокислих мікроорганізмів)

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Методы определения дрожжей и плесневых грибов (Продукти харчові. Методи визначання дріжджів та пліснявих грибів)

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

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для продукції м'ясної і молочної промисловості. Технічні умови)

ГОСТ 13516-86 Ящики из гофрированного картона для консервов. пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия (Ящики із гофрованого картону для консервів, пресервів та харчових рідин. Технічні умови)

ГОСТ 13534-89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование (Консерви м'ясні та м'ясорослині. Пакування. маркування та транспортування)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

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

ГОСТ 22280-76 Натрий лимоннокислый 5.5-водный. Технические условия (Натрій лимоннокислий 5,5-водний. Технічні умови)

ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты Методы определения белка (М'ясо та м'ясні продукти. Методи визначання білка)

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

ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира (Продукти перероблення плодів та овочів. Консерви м'ясні та м'ясорослині Метод визначання жиру)

ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (Продукти перероблення плодів та овочів м'ясні та м'ясорослині Методи визначання хлоридів)

- ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізувань)
- ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізувань)
- ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов (Продукти харчові. Методи культивування мікроорганізмів)
- ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов (Продукти перероблення плодів та овочів консерви м'ясні та м'ясорослинні. Підготування проб для лабораторних аналізувань)
- ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (Сировина та продукти харчові. Метод визначання ртуті)
- ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб Мінералізація для визначання 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 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова (Продукти харчові консервовані. Метод визначання олова)
- ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги. Методи випробовувань)
- ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия (Прянощі. Перець чорний та білий. Технічні умови)
- ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия (Прянощі. Кориандр. Технічні умови)
- ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)
- ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)
- ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Консерви. Метод визначання промислової стерильності).

### 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни, установлені в ДСТУ 4424.

Нижче подано терміни, використані у цьому стандарті, та визначення позначених ними понять:

#### 3.1 консерви із птиці м'ясні та субпродуктові

Продукт з м'яса птиці та (або) субпродуктів герметично закупорений в металеві або в скляні банки, підданий дії високої температури

#### 3.2 консерви із птиці м'ясні шинкові

Нарізане на шматочки різної форми та розміру м'якушеве м'ясо грудної частини та стегенець тушки птиці і витримане у розсолі, закупорене у металеві або скляні банки і піддане стерилізуванню

### **3.3 пастеризування консервів**

Нагрівання консервів до температури (70 — 80) °С для знищення переважно вегетативної мікрофлори

### **3.4 стерилізування консервів**

Нагрівання консервів до температури понад 100 °С для повного знищення всієї мікрофлори

## **4 КЛАСИФІКАЦІЯ**

**4.1 Залежно від складу сировини консерви виробляють:**

- із м'яса курчат, курчат-бройлерів;
- із субпродуктів птиці.

**4.2 Залежно від режимів термічного оброблення консерви випускають:**

- пастеризовані;
- стерилізовані.

**4.3 Коди продукції, згідно з ДК 016, наведено у додатку А.**

## **5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

### **5.1 Основні показники і характеристики**

**5.1.1** Консерви повинні відповідати вимогам цього стандарту і їх виробляють за технологічною інструкцією з дотриманням СП № 3238 [1], інструкції за №123-5/990-11 [2], ВСП № 70 [3] та правил за №28 [4].

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

**Таблиця 1** — Органолептичні показники консервів



Назва показника	Характеристика				Методи контролювання
	Консерви із м'яса		Консерви із субпродуктів		
	Пастеризовані	Стерилізовані			
	М'ясо курчат-бройлерів	М'ясо курчат шинкове	Субпродукти птиці у власному соку	Субпродукти птиці з овочами	
Запах і смак	Шматочки м'якушевого м'яса грудної частини та стегна тушки зі шкірою, з наявністю желе (бульйону) та з'єдну - вальної тканини, а також спецій — для м'яса курчат шинкового		Шматочки м'язового шлунка, серця, печінки, шиї. крила з наявністю желе (бульйону), овочів та спецій		ГОСТ 8756.1
Колір: — м'яса — субпродуктів — желе (бульйону)	Властивий вареному м'ясу  Від золотисто-жовтого до темно-жовтого		-	-	ГОСТ 8756.1
	-		Властивий вареним супродуктам		
			Від кремового до темно-коричневого або темно-сірого	Від жовтого до темнокоричневого, дозволено наявність завислих білкових речовин	

Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика				Методи контролювання згідно з
	Консерви із м'яса		Консерви із субпродуктів		
	Пастеризовані	Стерилізовані			
	М'ясо курчат-бройлерів	М'ясо курчат шинкове	Субпродукти птиці у власному соку	Субпродукти птиці з овочами	
Запах і смак	Приємні, властиві м'ясу птиці даного виду без стороннього запаху та смаку	Приємні, властиві солено-вареному м'ясу птиці даного виду в сполуці з прянощами, без стороннього запаху та смаку	Приємні, властиві вареним субпродуктам птиці у власному соку в сполуці з прянощами та овочами, без стороннього запаху та смаку		ГОСТ 8756.1
Консистенція	М'ясо соковите. Г шматочки товщиною не	д час нарізування від 0,3 см до 0,5 см	Субпродукти соковиті, не переварені, під час нарізування на		
Примітка 1. Дозволено на розрізі м'яса наявність з'єднувальної тканини					

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

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники консервів

Назва показника	Характеристика і норма консервів				Методи контролювання згідно з
	Пастеризовані	згідно з			
	М'ясо курчат-бройлерів	М'ясо курчат шинкове	Субпродукти птиці у власному соку	Субпродукти птиці з овочами	
Масова частка, %, не менше ніж: — м'яса — субпродуктів	85,0	<b>70,0</b>	83,7	70,0	ГОСТ 8756.1
Масова частка жиру, %, не більше ніж	11,0				ГОСТ 26183
Масова частка білка, %, не менше ніж	18,0		15,0		ГОСТ 25011
Масова частка кухонної солі, %	від 2,0 до 2,5	від 1,0 до <b>1,4</b>	від 1,0 до 1,4		ГОСТ 26186
Масова частка нітриту натрію, %, не більше ніж	0,003	0,002	—		ГОСТ 8558.1
Сторонні домішки	Не дозволено				
<p>Примітка. Під час використання харчових фосфатів масова частка внесеного фосфору в перерахуванні на P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> не повинна перевищувати 0,4 % у готовому продукті. Масову частку внесеного фосфору розраховують без врахування його природного вмісту в м'ясній сировині (вміст фосфору в м'ясній сировині в межах від 3,900 мг/кг до 4,200 мг/кг)</p>					

5.1.4 Вміст токсичних елементів у консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених МВТ и СН № 5061 [5]. наведених у таблиці 3.

Таблиця 3 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів у консервах

Назва показника	Гранично допустимі рівні, мг/кг. не більше ніж		Методи контролювання згідно з
	в скляній, або суцільнотягнутій	в збірній металевій банці	
Свинець	0.50	1.00	ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	0,10	ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	0.10	ГОСТ 26930
Ртуть	0.03	0.03	ГОСТ 26927
Мідь	5,00	5,00	ГОСТ 26931
Цинк	70.00	70,00	ГОСТ 26934
Олово	-	200,00	ГОСТ 26935

**5.1.5** Вміст афлатоксину В<sub>1</sub> нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ и СН № 5061 [5] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

**5.1.6** За мікробіологічними показниками консерви простерилізовані повинні відповідати вимогам промислової стерильності і не містити патогенних мікроорганізмів або їх токсинів.

Пастеризовані консерви за мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам інструкції № 14.4 4.077 [7] та інструкції про порядок мікробіологічного контролювання виробництва пастеризованих м'ясних консервів [8].

В готовій продукції не дозволено наявність *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus* *Staphylococcus aureus* (дослідження консервів без термостатного витримання), *Clostridium botulinum* (дослідження консервів з термостатним витриманням).

**5.1.7** Вміст радіонуклідів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлені ДР [9]: <sup>137</sup>Cs — 200,0 Бк/кг; <sup>90</sup>Sr — 20.0 Бк/кг.

**5.1.8** Додаткові вимоги щодо маркування та транспортування можуть бути змінені відповідно до вимог, передбачених контрактом.

## 5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

**5.2.1** Для виробництва консервів використовують таку сировину:

— тушки курей, курчат-бройлерів патрані, напівпатрані першої, другої категорії— згідно з ДСТУ 3143;

— тушки курей, курчат-бройлерів патрані закордонного виробництва, що дозволені до використання за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України;

— м'ясо шматкове безкісткове після ручного обвалювання тушок курей, курчат-бройлерів другої категорії і призначених для промислового перероблення після видалення наминів та синяків;

— субпродукти птиці оброблені, одержані після патрання усіх видів тушок птиці (печінка, серце, м'язовий шлунок, крила, шия із шкірою або без неї) — згідно з чинними нормативними документами;

— субпродукти птиці оброблені (печінка, серце, м'язовий шлунок, шия із шкірою або без неї) закордонного виробництва, що дозволені до використання за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України;

— жир топлений харчовий із птиці — згідно з чинними нормативними документами;

— жир топлений харчовий — згідно з ГОСТ 25292;

— сіль кухонну — згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830), виварну або кам'яну помелів № 0 або 1. не нижче першого сорту;

— цибулю ріпчасту свіжу — згідно з ДСТУ 3234;

— цибулю ріпчасту сушену — згідно з ГОСТ 7587;

- моркву столову свіжу — згідно з ГОСТ 1721;
- моркву столову сушену — згідно з ГОСТ 7588;
- перець чорний мелений — згідно з ГОСТ 29050;
- коріандр мелений - згідно з ГОСТ 29055;
- натрій азотнокислий — згідно з ГОСТ 4197;
- натрій азотнокислий (натрію нітрит) марки ОСЧ 7/3 — згідно з чинними нормативними документами;
- цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);
- кислоту лимонну харчову — згідно з ГОСТ 908;
- натрій лимонно-кислий 5,5-водний — згідно з ГОСТ 22280;
- натрій триполіфосфат харчовий — згідно з ГОСТ 13493;
- натрій фосфорно-кислий однозамінний 2-водний — згідно з ГОСТ 245;
- натрій пірофосфорнокислий трьохзамінний харчовий — згідно з чинними нормативними документами;
- натрій аскорбіново-кислий — згідно з чинними нормативними документами;
- кислоту аскорбінову — 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;
- натрій двовуглекислий — згідно з чинними нормативними документами;
- натрій вуглекислий — згідно з чинними нормативними документами;
- глюкозу кристалічну — згідно з ГОСТ 975;
- воду питну — згідно з ГОСТ 2874.

**Примітка 1.** М'ясну сировину (тушки курей, курчат-бройлерів, субпродукти), яку визнано ветеринарно-санітарною експертизою придатною для харчових потреб, для виготовлення консервів використовують в охолодженому та замороженому стані.

**Примітка 2.** Не дозволено для вироблення консервів застосовувати м'ясо та субпродукти птиці погано знекровлені, зі зміненим кольором м'язової тканини та заморожені більше одного разу

**Примітка 3.** Дозволено, у разі відсутності аскорбіново-кислого натрію, застосовувати аскорбінову кислоту після її нейтралізування водним або безводним вуглекислим натрієм.

**Примітка 4.** Дозволено, у разі відсутності лимоннокислого натрію, застосовувати лимонну кислоту після нейтралізування її водним або безводним вуглекислим натрієм.

**5.2.3** Сировина повинна бути допущена державною ветеринарною службою підприємства для використання на харчові цілі.

**5.2.4** У сировині, яку використовують під час виробництва консервів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТ и СН № 5061 [5] та ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [6].

**5.2.5** Вміст радіонуклідів в сировині не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ДР [9].

**5.2.6** Кожну партію сировини та матеріалів, що надходить на підприємство, супроводжують документами, що підтверджують їх відповідність нормативним документам.

**5.2.7** Для визначання відповідності якості сировини та матеріалів проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

## **6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ**

**6.1** Під час виробництва консервів слід керуватися вимогами щодо безпеки, які встановлені ГОСТ 12.3.002, СП № 3238 [1], інструкцією № 123-5/990-11 [2]. ВСП № 70 [3].

**6.2** Технологічне устаткування повинне відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

**6.3** Адміністративні та побутові приміщення — згідно зі СНиП 2.09.04 [10].

**6.4** Рівень шуму на робочому місці під час роботи устаткування не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГОСТ 12.1.003 та ДСН 3.3.6.037 [11].

**6.5** Показники вібраційної навантаги на працівників у межах робочого місця не повинні перевищувати санітарних норм, зазначених у ГОСТ 12.1.012 та ДСН 3.3.6.039 [12].

6.6 Мікроклімат виробничих приміщень повинен відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам ДСН 3.3 6.042 [13]

Повітря робочої зони повинне відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам — згідно з ГОСТ 12.1.005.

6.7 Природне та штучне освітлення повинне відповідати СНиП 11-4 [14].

**6.8 Контролювання за вмістом шкідливих речовин у повітрі робочої зони потрібно проводити згідно з ГОСТ 12.1.005, за рівнем шуму — згідно з ГОСТ 12.1.050, за рівнем вібрації— згідно з ГОСТ 12.1.012, мікрокліматом — згідно з ДСН 3.3.6.042 [13].**

**6.9 Пожежна безпека повинна відповідати вимогам ГОСТ 12.1.004**

**6.10**

## 7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

**7.1 Стічні води** після виготовлення консервів повинні підлягати очищенню та відповідати СанПиН4630[15].

**7.2 Контролюють викид шкідливих речовин в атмосферу** згідно з ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201 [16]

7.3 Охороняють ґрунти від забруднювання побутовими та промисловими відходами згідно з вимогами СанПиН 42-128-4690 [17].

## 8 МАРКУВАННЯ

8.1 Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Верх, не кантувати», «Оберігати від вологи», «Оберігати від нагрівання», а на тару з продукцією в скляних банках додатково наносять знак «Обережно, крихке» і зазначають масу тари.

8.2 Транспортне маркування можна не наносити на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, але обов'язково вкладати етикетку з реквізитами, зазначеними у 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 зазначанням:

—назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення;

—назви та складу консервів за перевагою складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва;

—кінцевої дати споживання «Вжити до...» або дати виготовлення та строку придатності;

—умов зберігання;

—маси нетто, брутто;

—кількості пакувальних одиниць (для розфасованої продукції);

—інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту — додаток Б;

— позначення цього стандарту.

Аналогічну етикетку вкладають у тару.

8.4 Кожна одиниця спожиткового пакування консервів повинна бути художньо оформлена та маркована методом літографії або наклеюванням етикетки із зазначанням:

—назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення;

—назви та складу консервів за перевагою складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва;

—кінцевої дати споживання «Вжити до...» або дати виготовлення та строку придатності;

—умов зберігання;

—маси нетто, г;

—інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту додаток Б;

—штрих-коду EAN — згідно з ДСТУ 3147;

— позначення цього стандарту

8.5 Продукт для експорту пакують за погодженням із замовником. Дозволено маркувати продукцію кількома мовами. Знаки маркування та мову маркування продукту, призначеного для експорту, вибирає країна-замовник і їх наносять згідно з умовами контракту.

8.6 Позначки консервів для замовлення:

Консерви. М'ясо курчат шинкове. ДСТУ 4443:2005.

## 9 ПАКУВАННЯ

Пакують консервну продукцію згідно з ГОСТ 13534.

9.1 Пакують консервну продукцію в спожиткову тару.

Для пакування консервної продукції в спожиткову тару використовують металеві банки згідно з ГОСТ 5981, та скляні банки — згідно з ГОСТ 5717.

Номінальне значення кількості продукції в консервних банках та допустимі мінусові відхили маси нетто під час фасування наведено у таблиці 4.

**Таблиця 4** — Допустимі мінусові відхили маси нетто в консервах

Номер консервної банки	Номінальне значення кількості продукції в консервній банці, г	Допустимі відхили маси нетто в консервах, %
3	250	Від мінус 4,0 до мінус 8,5
3а	500	±3,0
8	325	Від мінус 4,0 до мінус 8,5
9	340	Від мінус 4,0 до мінус 8,5
12	525	±3,0
1-68-350	350	Від мінус 4,0 до мінус 8,5
1-82-500	500	±3,0
1-82-650	630	±3,0

### 9.2 Пакування консервів в транспортну тару

Консерви пакують в ящики із гофрованого картону — згідно з ГОСТ 13513, ящики — згідно з ГОСТ 13516, які оклеюють клейовою стрічкою на паперовій основі — згідно з ГОСТ 18251.

Дозволено формувати консерви в групове пакування у поліетиленову плівку — згідно з ГОСТ 10354, полівінілхлоридну пакувальну плівку, поліпропіленову термозсідальну плівку, плівковий багатошаровий матеріал — згідно з чинними нормативними документами або у інші полімерні плівкові матеріали, дозволені центральним органом виконавчої влади в сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами. Маса брутто однієї пакувальної одиниці повинна бути не більша ніж 25 кг.

## 10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

10.1 Правила транспортування

10.1.1 Консерви транспортують всіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезень вантажів, які чинні на відповідному виді транспорту, пастеризовані — згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, в пакетованому вигляді — згідно з ГОСТ 13534.

### 10.2 Правила зберігання

10.2.1 Консерви зберігають:

—стерилізовані — за температури від 0 °С до 20 °С та відносної вологості повітря не вище ніж 75 %:

—м'ясо курчат шинкове — не більше 2 років від дати виготовлення:

- субпродукти птиці у власному соку, субпродукти птиці з овочами — не більше 12 місяців від дати виготовлення;
- пастеризовані — за температури від  $C^{\circ}C$  до  $5^{\circ}C$  та відносної вологості повітря не вище ніж 75 %;
- м'ясо курчат-бройлерів — не більше ніж 6 місяців від дати виготовлення

## 11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

**11.1** Відбирають проби та готують їх до випробовування згідно з ГОСТ 8756.0. ГОСТ 26668. ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929

**11.2** Зовнішній вигляд, герметичність тари та стан внутрішньої поверхні металевої тари перевіряють згідно з ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.18.

**11.3** Визначають масову частку складових частин: білка — згідно з ГОСТ 25011, жиру — згідно з ГОСТ 26183, хлоридів — згідно з ГОСТ 26186, ДСТУ ISO 1841-1 або ДСТУ ISO 1841-2: органолептичних показників та маси нетто — згідно з ГОСТ 8756.1, масової частки фосфатів (в пере рахуванні на фосфор) — згідно з ГОСТ 9794, ДСТУ ISO 5553, масової частки нітриту натрію — згідно з ГОСТ 8558.1.

**11.4** Визначають сторонні домішки візуально та згідно з ГОСТ 8756 4.

**11.5** Визначання масової частки токсичних елементів: ртуті — згідно з ГОСТ 26927, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, міді - згідно з ГОСТ 26931, свинцю - згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, цинку — згідно з ГОСТ 26934, атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів — згідно з ГОСТ 30178.

**11.6** Визначають вміст афлатоксину В! — згідно з МР № 2273 (18).

**11.7** Контролюють вміст гормональних препаратів — згідно з № 3202 [19].

**11.8** Контролюють вміст пестицидів згідно з ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 {6}.

**11.9** Визначають вміст антибіотиків — згідно з МУ № 3049 [20].

**11.10** Вміст N-нітрозамінів визначають згідно з МУК 4.4.1.011 [21].

**11.11** Аналізують на промислову стерильність згідно з ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

**11.12** Визначають збудники мікробіального псування згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, відбирають проби — згідно з ГОСТ 26668, готують проби — згідно з ГОСТ 26669, готують до аналізування — згідно з ГОСТ 10444.1.

**11.13** Визначають патогенні мікроорганізми — згідно з ГОСТ 10444.1. ГОСТ 10444.2, ДСТУ ISO 6888-1, ДСТУ ISO 6888-2, ГОСТ 10444.7. ГОСТ 10444.8. ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 та інструкцією — згідно з № 01-19/9-11 [8].

**11.14** Вміст радіонуклідів визначають згідно з МУ 5778 [22] та МУ 5779 [23].

**11.15** Якість пакування і маркування визначають згідно з ГОСТ 13534.

**11.16** Контролюють температурні режими виробництва консервів протягом зміни скляними спиртовими термометрами в металевій оправі, які мають температурну шкалу від  $0^{\circ}C$  до  $200^{\circ}C$  і ціну поділки  $2^{\circ}C$  згідно з ГОСТ 28498. Межа допустимої похибки вимірювання  $\pm 2^{\circ}C$ ;

Дозволено використовувати напівпровідникові термометри опору або інші прилади, які забезпечують вказану вище точність вимірювань.

**11.17** Масу нетто консервів визначають на вагах для статичного зважування третього класу точності або дискретних вагах, згідно з ГОСТ 29329, з дозволеною похибкою  $\pm 0,1$  е.

## 12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

**12.1** Консерви приймають партіями Правила приймання, визначання партій і об'єм відібраних проб проводять згідно з ГОСТ 8756.0.



Кожну партію консервів потрібно супроводжувати документом, що підтверджує їхню якість та безпеку.

12.2 Щоб перевірити якість консервів на відповідність вимогам цього стандарту, виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

**12.3** Кожна партія консервів підлягає приймальному контролюванню:

— за органолептичними показниками — зовнішній вигляд, смак, запах, колір, консистенція;

— за фізико-хімічними показниками — масова частка білка, масова частка жиру, масова частка кухонної солі, масова частка нітриту натрію (в разі використання), масова частка фосфатів (в разі використання), сторонніх домішок;

— за мікробіологічними показниками;

— за якістю пакування;

— за якістю маркування;

— за масою нетто.

**12.4** Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних речовин в консервах афлатоксину *B<sub>1</sub>*, пестицидів, гормональних препаратів, нітрозамінів та радіонуклідів здійснюють згідно

з методичними вказівками МР 4.4.4-108 [24].

**12.5** Аналізування на наявність патогенних мікроорганізмів (для пастеризованих консервів) проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками і з періодичністю, затвердженими у встановленому порядку.

12.6 Визначають мікробіологічні показники згідно з вимогами інструкції за № 01-19/9-11 [8].

**12.7** В разі отримання незадовільних результатів контролювання хоча б за одним з показників проводять повторне контролювання на подвійній вибірці, взятій з тієї самої партії. Результати повторного контролювання поширюють на всю партію. У разі незадовільних результатів повторного контролювання партію бракують повністю.

**12.8** Визначати відповідність якості сировини та матеріалів під час вхідного контролювання згідно з ГОСТ 24297.

## 13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

**13.1** Виробник гарантує відповідність якості консервів вимогам цього стандарту за умови дотримання правил зберігання та транспортування, які зазначені у розділі 10.

**13.2** Строк придатності до споживання консервів — згідно з вимогами 10.2.1 — 10.2.2 цього стандарту.

**ДОДАТОК А**  
(довідковий)  
**КОДИ ПРОДУКЦІЇ**

Назва продукції	Код ДКПП
Консерви. М'ясо курчат шинкове Консерви. М'ясо курчат-бройлерів пастеризоване Консерви. Субпродукти птиці у власному соку Консерви. Субпродукти птиці з овочами	15,13,12

**ДОДАТОК Б (довідковий)**  
**ІНФОРМАЦІЙНІ ДАНІ ПРО ХАРЧОВУ ТА ЕНЕРГЕТИЧНУ ЦІННІСТЬ**  
**100 г ПРОДУКТУ**

**Таблиця Б.1 — Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність консервів із м'яса птиці та субпродуктів (100 г)**

Назва продукції	Білок, г не менше ніж	Жир, г не більше ніж	Енергетична цінність, кДж (ккал)
Консерви. М'ясо курчат шинкове	18,0	11,0	737(176,0)
Консерви. М'ясо курчат-бройлерів пастеризоване	18,0	11,0	737(176,0)
Консерви. Субпродукти птиці у власному соку	15,0	11,0	665 (159,0)
Консерви. Субпродукти птиці з овочами	15,0	11,0	665(159,0)

**ДОДАТОК В(довідковий)**  
**БІБЛОГРАФІЯ**

1 СП № 3238-85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 05.08.85 р.

2 №123-5/990-11-85 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

Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 15.01.85 р.

ЗВП № 70 Ветеринарно-санітарні правила для суб'єктів господарювання (підприємств).

цехів) з переробки птиці та виробництва яйцепродуктів, затверджені наказом Головного Державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.09.2001 р., зареєстровані Міністерством

юстиції України від 27.09.02 р. за № 849/6040

4 Правила № 28 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 07.06.02, зареєстровані Міністерством юстиції України 21.06.02 р. за № 524/6812

5 ДМБ и СН № 5061- 89 Медико- биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 01.08.89р.

6 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівнів вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді, водоймищ, ґрунті, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 20.09.01р. за №137

7 №14.4.4.077 Інструкція про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування, затверджена Міністерством охорони здоров'я України від 07.11.01 р. За №140

8 №01-19/9-11 Инструкция о порядке микробиологического контроля производства м'ясних пастеризованных консервов (інструкція про порядок мікробіологічного контролю виробництва м'ясних пастеризованих консервів), затверджена міністерством охорони здоров'я СРСР від 27.12.84р. за №123.

9 ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs і Sr в продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 19.08.97 р. За №255

10 СНиП 2.09.04 – 87 Административные и бытовые здания ( адміністративні та побутові споруди), затверджені Постановою Державного комітету з будівництва СРСР від 30.12.87 р. За №313 зі Зміною №1 для застосування на території України, затвердженою Держбудом України від 26.09.01 за №192.

11 ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.99р. за №37.

12 ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації, затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.99 р. за №39.

13 ДСН 3.3.6.042-99 Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.99 р. за №42.

14 СНиП 11-4-79 Естественное и искусственное освещение (природне та штучне освітлення), затверджені Постановою Державного комітету з будівництва СРСР від 27.05.79 р. за №100.

15 СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения (санітарні правила та норми по охороні поверхневих вод від забруднення), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 04.07.88р. за № 4630.

16 ДСП 201-97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними і біологічними речовинами), затверджені МОЗ України 09.07.97р. за №201.

17 СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест (санітарні правила утримання територій населених місць), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 05.08.88 р. за №4690.

18 МР №2273-80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах (методичні рекомендації по виявленню, ідентифікуванню та визначенню вмісту афлатоксинів у харчових продуктах), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 10.12.80 р. за №2273.

19 №3202-85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-

биолгических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (інструкція по проведенню ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 23.02.85 р. за №3202.

20 МУ № 3049-84 Методические указания по определению окончательных количеств антибиотиков в продуктах животноводства ( методичні вказівки по визначенню залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР від 29.06.84 р. за №3049.

21 МУК 4.4.1.011-93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля (визначення летких нитрозамінів у харчовій сировині та харчових продуктах. Методичні вказівки по методах контролю), затверджені Міністерством охорони здоров'я Російської Федерації 22.12.93 р. за №011.

22 МУ 5778-91 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах (Стронцій -90. Визначення в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР №5778 від 04.01.1991 р.

23 МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах (Цезій-137. Визначення в харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР № 5779 від 04.01.1991 р.

24 МР 4.4.4-108-2004 Методичні рекомендації. Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки, затверджені МОЗ України від 02.07.2004 №329.