



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# КОНСЕРВИ М'ЯСНІ ФАРШЕВІ

Загальні технічні умови

ДСТУ 4606:2006

*Видання офіційне*

БЗ № 2– 2006/135

Київ  
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ  
2007

## ПЕРЕДМОВА

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

РОЗРОБНИКИ: **Л. Войцехівська**, канд. техн. наук; **Г. Єресько**, д-р техн. наук; **Н. Зікраць**; **О. Костюк**, канд. біол. наук; **В. Попов**; **О. Старчевой**, канд. техн. наук (керівник розробки)

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 9 червня 2006 р. № 162

3 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ (зі скасуванням в Україні ГОСТ 12186–77, ГОСТ 12187–66, ГОСТ 12296–66, ГОСТ 12297–66)

---

**Право власності на цей документ належить державі.  
Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково  
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.  
Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України.**

Держспоживстандарт України, 2007

**ЗМІСТ**

	С.
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	1
3 Терміни та визначення понять .....	4
4 Класифікація .....	4
5 Загальні технічні вимоги .....	4
6 Вимоги щодо безпеки .....	7
7 Вимоги щодо охорони довкілля .....	7
8 Маркування .....	8
9 Пакування .....	8
10 Правила транспортування та зберігання .....	9
11 Методи контролювання .....	9
12 Правила приймання .....	10
13 Гарантії виробника .....	10
Додаток А Код продукції .....	10
Додаток Б Бібліографія .....	11



**НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ**

---

**КОНСЕРВИ М'ЯСНІ  
ФАРШЕВІ**

**Загальні технічні умови**

**КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ  
ФАРШЕВЫЕ**

**Общие технические условия**

**CANNED MEAT  
GROUND MEAT**

**General specifications**

---

Чинний від 2007-07-01

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

**1.1** Цей стандарт поширюється на консерви м'ясні фаршеві (далі за текстом — консерви), які виготовляють подрібненням із яловичини, свинини з додаванням сала, прянощів, розфасовані в банки, герметично закупорені та простерилізовані, що призначені для вживання в їжу.

**1.2** Вимоги щодо безпечності консервів викладено у 5.1.3—5.1.7 та розділах 6, 7.

**2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ**

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016-97 Державний класифікатор продукції та послуг

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

ДСТУ 3146-95 Коди і кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Штрихкодіві позначки EAN. Вимоги до побудови

ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови

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

ДСТУ 3976-2000 Крохмаль кукурудзяний сухий. Технічні умови

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. 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 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 ISO 3166-1-2000 Коди назв країн світу

ДСТУ ENV 12014-3:2003 Продукти харчові. Визначання вмісту нітрату 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 нітрату і/або нітриту. Частина 4. Метод іонообмінної хроматографії (ІХ) для визначання вмісту нітрату та нітриту в м'ясних продуктах  
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 щодо безпеки)

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

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

ГОСТ 83–79 Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия (Реактивы. Натрій вуглекислий. Технічні умови)

ГОСТ 84–76 Реактивы. Натрий углекислый 10-водный. Технические условия (Реактивы. Натрій вуглекислий 10-водний. Технічні умови)

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

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. 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 5981–88 (ИСО 1361–83, ИСО 3004.1–86) Банки металлические для консервов. Технические условия (Банки металеві для консервів. Технічні умови)

ГОСТ 7724–77 Мясо. Свинина 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. Методи 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 досліджень)

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 долі 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 консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары (Продукти харчові консервовані. Метод визначання зовнішнього вигляду, герметичності тари та стану внутрішньої поверхні металевої тари)

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

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

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе (Консерви. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів та поживних середовищ, які застосовують для мікробіологічного аналізування)

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

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

ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus* (Продукти харчові. Метод визначання *Bacillus cereus*)

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

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

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

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

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

ГОСТ 13358–84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия (Ящики дощаті для консервів. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 13799–81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. (Продукція плодова, ягідна, овочева та грибна консервована. Пакування, маркування, транспортування та зберігання)

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

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

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

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

ГОСТ 26183–84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира (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, консерви 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. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізів)

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

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'ясорослині. Готування проб для лабораторних аналізів)

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 вмісту токсичних елементів)

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

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 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Методы определения олова (Продукти харчові консервовані. Методи визначання олова)

ГОСТ 27095–86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия (М'ясо. Конина та лошати́на в півтушах та четвертинах. Технічні умови)

ГОСТ 27583–88 Яйца куриные пищевые. Технические условия (Яйця курячі харчові. Технічні умови)

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 30363–96 Продукты яичные. Общие технические условия (Продукти яєчні. Загальні технічні умови)

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности (Консерви. Метод визначання промислової стерильності).

### **3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ**

Терміни та визначення позначених ними понять, вжиті у цьому стандарті, установлені в ДСТУ 4424.

### **4 КЛАСИФІКАЦІЯ**

**4.1** Консерви залежно від м'ясної сировини, виробляють таких видів:

- фарш із свинини;
- фарш із свинини з додаванням сала;
- фарш із свинини та яловичини;
- фарш із свинини та яловичини з додаванням сала.

**4.2** Код на консерви згідно з ДК 016, наведено у додатку А.

### **5 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

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

**5.1.1** Консерви повинні відповідати вимогам цього стандарту та їх виробляють за технологічною інструкцією та рецептурами з дотриманням «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [1], «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности» [2] та «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» [3], затверджених у встановленому порядку.

**5.1.2** За органолептичними показниками консерви в охолодженому стані (0 ÷ 10) °С повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 1.



Таблиця 1 — Органолептичні показники консервів

Назва показника	Характеристика консервів	Метод контролювання
Зовнішній вигляд	Продукт одним шматком, під час виймання з банки зберігає її форму, можлива наявність желе жовтого кольору та виплавленого жиру від сірувато-білого до біло-рожевого кольору	Згідно з ГОСТ 8756.1
Вигляд на розрізі, колір	Фарш від рожевого до темно-червоного кольору без сірих плям та порожнин з наявністю або без наявності жирової та сполучної тканини, зі шматочками або без них сала білого кольору з рожевим відтінком або напівжирної свинини	Згідно з ГОСТ 8756.1
Консистенція	Щільна, пружна, не кришиться, під час нарізання скибочки (товщиною від 0,3 см до 0,5 см) не розпадаються	Згідно з ГОСТ 8756.1
Запах та смак	Властивий вареній яловичині та свинині з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку	Згідно з ГОСТ 8756.1

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

Таблиця 2 — Фізико-хімічні показники консервів

Назва показника	Норма	Метод контролювання
Масова частка вологи, % не більша ніж	70	Згідно з ГОСТ 9793
Масова частка жиру, %, не більша ніж	35	Згідно з ГОСТ 26183
Масова частка крохмалю, %, не більша ніж	5	Згідно з ГОСТ 10574
Масова частка кухонної солі, %	Від 1,4 до 2,3	Згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2
Масова частка нітриту натрію, %, не більша ніж	0,005	Згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4
Наявність сторонніх домішок	Не дозволено	Згідно з ГОСТ 8756.4

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

**5.1.4** Вміст токсичних елементів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, наведених у таблиці 3.

Таблиця 3 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів у консервах

Назва токсичного елемента	Гранично допустимий рівень, мг/кг, не більший ніж		Метод контролювання
	в скляній, алюмінієвій або суцільнотягнутій бляшаній банці	в збірній (складаній) бляшаній банці	
Свинець	0,50	1,00	Згідно з ГОСТ 26932
Кадмій	0,05	0,10	Згідно з ГОСТ 26933
Миш'як	0,10	0,10	Згідно з ГОСТ 26930
Ртуть	0,03	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
Олово	—	200,00	Згідно з ГОСТ 26935

**5.1.5** За мікробіологічними показниками консерви (група А) повинні відповідати вимогам промислової стерильності.

**5.1.6** Вміст афлатоксину В<sub>1</sub>, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБВ № 5061 [4] та ДСанПІН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

**5.1.7** Вміст радіонуклідів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, які встановлено ГН 6.6.1.1-130 [6]: <sup>137</sup>Cs — 200 Бк/кг, <sup>90</sup>Sr — 20 Бк/кг.

## **5.2 Вимоги до сировини та матеріалів**

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

— яловичину — згідно з ГОСТ 779, першої, другої категорії та пісню, отриману після її ділення, обвалювання та жилювання, або з чинними нормативними документами;

— яловичину знежилвану (або блоки) — м'язова тканина з вмістом жирової та сполучної тканин не більша ніж 20 %;

— свинину — згідно з ГОСТ 7724, першої, другої (зокрема туші підсвинків, обрізну свинину), четвертої категорії без шкури, або з чинними нормативними документами, отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;

— свинину знежилвану односортну (або блоки) з вмістом жирової та сполучної тканини від 30 % до 50 %;

— свинину знежилвану жирну (або блоки) з вмістом жирової тканини від 50 % до 85 %;

— конину — згідно з ГОСТ 27095 або з чинними нормативними документами, отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;

— конину знежилвану — м'язова тканина з вмістом жирової та сполучної тканин до 14 %;

— блоки із знежилваного м'яса заморожені — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— м'ясо яловичих голів або блоки з нього — згідно з чинними нормативними документами, або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— масу м'ясу яловичу, свинячу, баранячу та блоки з м'ясної маси заморожені — згідно з чинними нормативними документами;

— м'ясо птиці механічного обвалювання — згідно з чинними нормативними документами;

— сало ковбасне хребтове та бокове — згідно з чинними нормативними документами;

— кров харчову — згідно з чинними нормативними документами;

— плазму або сироватку крові — згідно з чинними нормативними документами;

— яйця курячі — згідно з ГОСТ 27583;

— порошок яєчний та меланж — згідно з ГОСТ 30363 або з чинними нормативними документами;

— сироватку молочну — згідно з чинними нормативними документами;

— незбиране та знежирене сухе молоко — згідно з ДСТУ4273;

— білок соєвий та його похідні — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— казеїнат натрію — згідно з чинними нормативними документами;

— крохмаль картопляний харчовий не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 4286, кукурудзяний харчовий — згідно з ДСТУ 3976;

— борошно пшеничне — згідно з чинними нормативними документами;

— сіль кухонну виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0, 1, 2, не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 3583;

— цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316;

— натрій пірофосфорнокислий тризаміщений харчовий — згідно з чинними нормативними документами;

— натрій вуглекислий — згідно з ГОСТ 83;

— натрій вуглекислий 10-водний — згідно з ГОСТ 84;

— кислоту аскорбінову харчову або її похідні — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— натрій азотистокислый (нітрит натрію) — згідно з ГОСТ 4197 і марки ОСЧ-7-3 — згідно з чинними нормативними документами;

— часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233;

— часник сушений — згідно з ГОСТ 16729;

— перець духмяний — згідно з ГОСТ 29045;

— горіх мускатний — згідно з ГОСТ 29048;

— перець чорний мелений — згідно з ГОСТ 29050;

— перець червоний мелений — згідно з ГОСТ 29053;

— коріандр — згідно з ГОСТ 29055;

— прянощі, суміші, екстракти прянощів та їх композиції — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я;

— воду питну згідно з ГОСТ 2874.

**5.2.2** Для виробництва консервів не дозволено використовувати:

— м'яса та субпродуктів, заморожених більше одного разу;

— м'яса та субпродуктів, які мають сторонній запах та змінений колір поверхні;

— свинини з салом пожовтілим або яке жовтіє під час проби варінням;

— м'яса биків (бугаїв) та кнурів.

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

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

**5.2.5** У сировині, яку використовують для вироблення консервів, вміст токсичних елементів, афлатоксину В<sub>1</sub>, антибіотиків, гормональних препаратів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених МБВ № 5061 [4] і ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

**5.2.6** Вміст радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130 [6].

**5.2.7** Кожну партію сировини, що надходить на підприємство, супроводжують документами, які підтверджують її відповідність нормативним документам.

## **6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ**

**6.1** Під час вироблення консервів необхідно дотримуватися вимог СП № 3238 [2], інструкції № 123-5/990-11 [3] та ГОСТ 12.3.002.

**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** Пожежну безпеку здійснюють згідно з ГОСТ 12.1.004.

**6.5** Контролювання виробничого шуму, атмосферного повітря, освітлення проводять згідно з ДСН 3.3.6.037 [7] і ДСН 3.3.6.042 [8].

## **7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ**

**7.1** Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201 [9].

**7.2** Стічні води повинні підлягати очищенню і відповідати вимогам СанПіН 4630 [10].

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

## 8 МАРКУВАННЯ

**8.1** Маркують спожиткову тару згідно з чинними нормативно-правовими актами та нормативними документами, а також ГОСТ 13534 та ГОСТ 14192.

**8.2** Методом літографії або на етикетці, виконаній типографським та іншими способами, кожної одиниці спожиткової тари повинно бути зазначено:

— назва та повна адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності) та телефон, адреса об'єкта виробництва;

— назва консервів;

— склад консервів відповідно до рецептури у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок;

— маса нетто, г;

— умови зберігання;

— дата виготовлення і строк придатності до споживання;

— умови використання: «Консерви рекомендовано вживати в охолодженому стані»;

— інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г консервів (розраховує виробник відповідно до певної рецептури);

— штриховий код EAN — згідно ДСТУ 3146;

— позначення цього стандарту.

**8.3** На кришці металевої банки, окрім позначок, передбачених ГОСТ 13534, після номера заводу-виробника додатково зазначають двосимвольний літерний код України (країни-виробника) — «UA» згідно з ДСТУ ISO 3166-1.

У разі використання кришки з ключем дозволено наносити це маркування на дно банки.

**8.4** Маркують транспортну тару згідно з ГОСТ 13534 та ГОСТ 14192.

На ящики з консервами потрібно наносити маніпуляційні знаки: «Боїться нагрівання», на тарі з консервами в алюмінієвих банках додатково — «Не кидати».

**8.5** Приклад позначки: Консерви м'ясні фаршеві. \_\_\_\_\_ ДСТУ 4606:2006.  
власна назва (за наявності)

## 9 ПАКУВАННЯ

**9.1** Консерви пакують в спожиткову тару згідно з ГОСТ 13534.

**9.2** Сировину фасують в металеві банки — згідно з ГОСТ 5981 № 1, № 3, № 4, № 8, № 9, № 43, № 12 або інші банки аналогічної якості та вмістини вітчизняного виробництва з кришками без ключа та з ключем згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

**9.3** Маса нетто консервів повинна бути: у банках № 1 — 100 г, № 3 та № 4 — 240 г або 250 г, № 8 — 325 г, № 9 — 340 г або 350 г, № 43 — 415 г або 425 г, № 12– 525 г або 540 г.

**9.4** На дно і під кришку неполакованої металевої банки укладають кружок із пергаменту рослинного марки А — згідно з ГОСТ 1341 або підпергаменту — згідно з ГОСТ 1760.

**9.5** Допустимі відхилення маси нетто для окремих банок згідно з ГОСТ 13534 повинні бути не більшими ніж:

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

— для банок масою нетто більшою ніж 350 г до 1000 г —  $\pm 3$  %.

**9.6** Пакують консерви в транспортну тару згідно з ГОСТ 13534.

Консерви пакують в дощаті ящики, згідно з ГОСТ 13358, або ящики з гофрованого картону, згідно з ГОСТ 13516, або іншу тару згідно з чинними нормативними документами.

Дозволено формувати консерви у групове пакування з використанням термосідальної плівки — згідно з ГОСТ 25951.

Кількість банок, запакованих в термозсідальну плівку, а також товщина і ширина плівки повинні відповідати вимогам ГОСТ 13799.

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

**9.8** Додаткові вимоги щодо пакування можуть бути передбачені договором або контрактом.

## **10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ**

### **10.1 Транспортування**

**10.1.1** Консерви перевозять усіма видами транспорту згідно з вимогами ГОСТ 13534.

### **10.2 Зберігання**

**10.2.1** Консерви зберігають відповідно до правил, затверджених у встановленому порядку, за температури від 0 °С до 20 °С та відносної вологості повітря не вище 75 % не більше 2 років від дати виготовлення.

## **11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ**

**11.1** Проби відбирають і готують до випробовування відповідно до вимог ГОСТ 8756.0 та ГОСТ 26671.

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

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

**11.4** Фізико-хімічні показники визначають: масову частку вологи — згідно з ГОСТ 9793, масову частку жиру — згідно з ГОСТ 26183, масову частку крохмалю — згідно з ГОСТ 10574, масову частку кухонної солі — згідно з ГОСТ 26186 або ДСТУ ISO 1841-1, або ДСТУ ISO 1841-2, масову частку нітриту натрію — згідно з ГОСТ 8558.1 або ДСТУ ENV 12014-3, або ДСТУ ENV 12014-4, масову частку фосфору — згідно з ГОСТ 9794, наявність сторонніх домішок — згідно з ГОСТ 8756.4.

**11.5** Проби готують до визначання токсичних елементів відповідно до ГОСТ 26929. Вміст токсичних елементів визначають: свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927, олова — згідно з ГОСТ 26935 або згідно з ГОСТ 30178.

**11.6** Проби для мікробіологічних досліджень відбирають згідно з ГОСТ 26668, проби готують — згідно з ГОСТ 26669, готують до аналізування — згідно з ГОСТ 10444.1.

**11.7** Аналізування на промислову стерильність проводять згідно з ГОСТ 30425.

**11.8** Збудників мікробіального псування визначають згідно з ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

**11.9** Патогенні мікроорганізми визначають згідно з ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 та інструкції І 4.4.4.077 [12].

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

**11.11** Залишкові кількості нітрозамінів визначають відповідно до вимог МВК 4.4.1.011 [14].

**11.12** Вміст гормональних препаратів визначають відповідно до вимог інструкції № 3202 [15].

**11.13** Вміст пестицидів визначають відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000 [5].

**11.14** Вміст радіонуклідів визначають згідно з методиками МВ 5778 [16] і МВ 5779 [17].

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

**11.16** Масу нетто визначають згідно з ГОСТ 8756.1.

**11.17** Дозволено використання стандартних методик, методів та приладів, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками задовольняють вимоги цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

## 12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

**12.1** Консерви приймають партіями. Правила приймання, визначання партії, об'єм вибірки та проб згідно з ГОСТ 8756.0.

**12.2** Кожну партію консервів супроводжують документами, що засвідчують якість та безпеку.

**12.3** Для перевірення якості консервів на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

**12.4** Кожна партія консервів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками, якістю маркування, пакування, масою нетто.

**12.5** Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, афлатоксину В<sub>1</sub>, нітрозамінів, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів в консервах здійснюють згідно з МР 4.4.4.-108 [18].

**12.6** Мікробіологічні показники визначають згідно з вимогами інструкції І 4.4.4.077 [12].

**12.7** У разі отримання незадовільних результатів досліджень хоча б по одному з показників, проводять повторні дослідження подвоєної кількості проб, які відбирають з тієї самої партії.

Результати повторних досліджень є остаточними та поширюються на всю партію. У разі невідповідності якості консервів, під час повторного дослідження, вимогам цього стандарту всю партію консервів бракують.

## 13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

**13.1** Підприємство-виробник гарантує відповідність якості та безпеки консервів вимогам цього стандарту за дотриманням умов транспортування і зберігання, зазначених у розділі 10.

**13.2** Строк придатності консервів до споживання повинен відповідати вимогам 10.2 цього стандарту.

ДОДАТОК А  
(довідковий)

### КОД ПРОДУКЦІЇ

Таблиця А.1 — Код ДКПП консервів м'ясних

Назва продукції	Код ДКПП
Консерви м'ясні	15.13.12

ДОДАТОК Б  
(довідковий)

## БІБЛІОГРАФІЯ

- 1 Правила № 28–2002 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 07.06.02 № 28
- 2 СП № 3238–85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 05.08.85 №3238
- 3 Інструкція № 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 та птахопереробної промисловості), затверджена Міністерством м'ясної та молочної промисловості СРСР 15.01.85 №123-5/990-11
- 4 МБВ № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги і санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені Міністерством охорони здоров'я СРСР 01.08.89 № 5061
- 5 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені МОЗ України 20.09.2001 № 137
- 6 ГН 6.6.1.1-130–2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів  $^{137}\text{Cs}$  і  $^{90}\text{Sr}$  у продуктах харчування та питній воді», затверджені МОЗ України 03.05.2006 №256
- 7 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджені МОЗ України 01.12.99 №37
- 8 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджені МОЗ України 01.12.99 №42
- 9 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами), затверджені МОЗ України 09.07.97 № 201
- 10 СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнений (Санітарні правила та норми з охорони поверхневих вод від забруднення), затверджені МОЗ СРСР 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 05.08.88 № 4690
- 12 Інструкція І 4.4.4.077–2001 Инструкция про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування затверджена МОЗ України 07.11.2001 № 140
- 13 МР № 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 10.12.80 №2273
- 14 МВК 4.4.1.011–93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах (Визначення летких нітрозамінів у продовольчій сировині та харчових продуктах), затверджені МОЗ Російської Федерації 22.12.93 № 011
- 15 Інструкція № 3202–85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства (Інструкція по проведенню ветеринарно-токсикологічних, медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР № 115-6а
- 16 МВ 5778–91 Определение в пищевых продуктах стронция-90 (Визначання в харчових продуктах стронцію-90), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5778

ДСТУ 4606:2006

17 МВ 5779–91 Определение в пищевых продуктах цезия-137 (Визначання в харчових продуктах цезію-137), затверджені МОЗ СРСР від 04.01.91 № 5779

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

---

Код УКНД 67.120.10

**Ключові слова:** консерви м'ясні, мікробіологічні показники, органолептичні показники, свинина, стерилізація, фаршеві, фізико-хімічні показники, яловичина.

---

Редактор **С. Ковалець**  
Технічний редактор **О. Марченко**  
Коректор **Т. Нагорна**  
Верстальник **Т. Мосієнко**

---

Підписано до друку 11.06.2007. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

---

Відділ редагування нормативних документів ДП «УкрНДНЦ»  
03115, м. Київ, вул. Святошинська, 2