

Общество с ограниченной ответственностью
«ТЕСТПРОМ»



УТВЕРЖДАЮ

Генерального директора

ООО «ТЕСТПРОМ»

_____ А.А. Медяник

«_____» _____ 2015

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

СТО ХХХХХХХХ-001-2015

Ветчинные изделия из мяса птицы

г. Москва, 2015 г.

ПРЕДИСЛОВИЕ

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 года «184 ФЗ «О техническом регулировании». Правила применения национальных стандартов Российской Федерации – ГОСТ Р 1.0-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения». Правила разработки и применения стандартов организации ГОСТ Р 1.4-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организации. Общее положение.»

Сведение о стандарте

1. РАЗРАБОТОН ООО «ТЕСТПРОМ»
2. ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ООО «ТЕСТПРОМ»
3. В настоящем стандарте реализованы положения статьи 11-13,17 Федерального закона «О техническом регулировании»
4. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального документа без разрешения ООО «ТЕСТПРОМ»

Содержание

1. Область применения
 2. Нормативные ссылки
 3. Термины и определения
 4. Ассортимент
 5. Технические требования
 6. Правила приемки
 7. Методы контроля
 8. Транспортировка и хранение
 9. Гарантия поставщика
- Приложение А
Библиография
Ключевые слова
Лист регистрации изменений

1 Область применения

Настоящие технические условия распространяются на ветчинные изделия вареные (далее по тексту ветчинные изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

Технические условия устанавливают требования к качеству и безопасности сырья, материалов и готовой продукции, а также упаковке, маркировке, правилам приемки, контролю производства, методам контроля, транспортированию, хранению, охране окружающей среды и безопасности производства ветчинных изделий.

Технические условия применяются при производстве, идентификации и сертификации ветчинных изделий.

Ветчинные изделия вареные из мяса птицы:

- ветчина Экстра;
- ветчина Нежная ;
- ветчина Краснодарская;
- ветчина Для завтрака оригинальная
- ветчина Домашняя ;
- ветчина Праздничная;
- ветчина Юбилейная с сыром;
- ветчина Колобок;
- ветчина Люкс.
- ветчина Ароматная
- ветчина Столичная
- ветчина Филейная
- ветчина Знатная

Пример записи продукции при ее заказе и (или) в других документах:
Ветчинные изделия из мяса птицы: ветчина Экстра СТО XXXXXXXXX-001-2015.

2 Нормативные ссылки

ГОСТ Р 8.597-2001	Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ Р 50396.0-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р 50396.1-92	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ Р 50453-92	Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)
ГОСТ Р 50454-92	Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предлагаемых колиформных бактерий <i>Escherichia coli</i> (арбитражный метод)
ГОСТ Р 50455-92	Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)
ГОСТ Р 50474-93 (см.ГОСТ 30518-97)	Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ Р 50480-93 (см.ГОСТ 30519-97)	Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий группы <i>Salmonella</i>
ГОСТ Р 51074-97	Продукты пищевые. Информация для потребителя Общие требования
ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам
ГОСТ Р 51289-99	Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия
ГОСТ Р 51301-99	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца)
ГОСТ Р 51444-99	Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов
ГОСТ Р 51447-99	Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб
ГОСТ 51448-99	Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований
ГОСТ Р 51479-99	Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги
ГОСТ Р 51480-99	Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда
ГОСТ Р 51482-99	Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51574-2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия
ГОСТ Р 51650-2000	Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена
ГОСТ Р 51604-2000	Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава
ГОСТ Р 51705.1-2001	Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
ГОСТ Р 51740-2001	Технические условия на пищевые продукты. Общие требования
ГОСТ Р 51766-2001	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ 1341-84	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 3282-74	Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия
ГОСТ 4197-74	Натрий азотистокислый. Технические условия
ГОСТ 6309-93	Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
ГОСТ 7269-79	Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.
ГОСТ 7616-85	Сыры сычужные твердые. Технические условия
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7702.0-74	Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества.
ГОСТ 7702.2.1-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 7702.2.2-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов <i>Escherichia</i> , <i>Citrobacter</i> , <i>Enterobacter</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Serratia</i>)
ГОСТ 7702.2.3-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл
ГОСТ 7702.2.5-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества листерелл
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная технические условия
ГОСТ 7977-87	Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1-78	Продукты мясные. Методы определения нитрита
ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины и мяса других видов убойных животных и птицы. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 9793-74	Продукты мясные. Методы определения влаги
ГОСТ 9794-74	Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
ГОСТ 9958-81	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10574-91	Колбасные изделия и мясные фаршевые консервы. Метод определения содержания крахмала
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества <i>Staphylococcus aureus</i>
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 11041-88	Сыр российский. Технические условия
ГОСТ 11354-93	Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности. Технические условия
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 13830-91	Соль поваренная пищевая. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов. Технические условия
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушеный. Технические условия
ГОСТ 17308-88	Шпагат из лубяных волокон. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 21237-75	Мясо. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 21784-76	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

ГОСТ 23042-86	Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23392-78	Мясо. Методы химического и микробиологического анализа свежести мяса
ГОСТ 24104-2001	Весы лабораторные. Общие технические условия
ГОСТ 24297-87	Входной контроль продукции. Основные положения
ГОСТ 25011-81	Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 25292-82 Е	Жиры животные топленые пищевые. Технические условия
ГОСТ 25391-82	Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Минерализация проб для определения токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения мышьяка
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 27569-87	Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
ГОСТ 28498-90	Термометр стеклянный жидкостной. Технические условия
ГОСТ 29185-91	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
ГОСТ 29301-92	Продукты мясные. Метод определения содержания крахмала
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (со-

	держит полный аутентичный текст ГОСТ Р 50474-93
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i> (содержит полный аутентичный текст ГОСТ Р 50480-93)
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 51232-98	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам
ОСТ 6-19-416-80	Ленты и пленки липкие бытового назначения из полимерных материалов. Технические условия
ОСТ 10-043-94	Блоки из мяса птицы механической обвалки замороженные
ОСТ 10.171-88	Салфетки из пленочных материалов для упаковки фасованной мясной продукции
ОСТ 49 38-85	Продукты из шпика свиного. Технические условия
ГН 2.3.3.972-00	Гигиена питания. Тара, посуда, упаковка, оборудование и другие виды продукции, контактирующие с пищевыми продуктами. Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
СанПиН 2.1.4.559-96	Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
СанПиН 2.3.2.1078-01	Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы
МУ	МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сборники НН 5-25, 1976-1997гг. Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под редакцией М.А. Клисенко, т.т. 1,2, 1992г., изд. Колос, Москва.
МУ 3049-84 МЗ СССР	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
МУ 5778-91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва.1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89
МУ 5779-91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах.

	Москва. 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89
МУК 4.1.985-00	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
МУК 4.1.986-00	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продо-вольственном сырье методом электротермической атомно- абсорбционной спектроскопии
МУК 4.2.1122-02	Организация контроля и методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> в пищевых продуктах
МУК 4.4.1.011-93	Определение летучих N-нитрозаминов в продо-вольственном сырье и пищевых продуктах
ТУ 6-01-5-18-95	Пленка поливинилиденхлоридная “Повиден” скользящая
ТУ 6-01-1087-82	Пакеты из поливинилиденхлоридной пленки “Повиден”. Технические условия
ТУ 6-09-590-75	Натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7-3
ТУ 6-12-0204077-2-88	Пленка полиэтиленцеллофановая
ТУ 6-19-371-87	Пленка полиамидполиэтиленовая. Технические условия
ТУ 6-49-0203431-177-88 (изменение 2)	Материал двухслойный термоформуемый полиамид-полиэтиленовый “Политерм”
ТУ 10.02.01.147-91	Кишки свиные обработанные
ТУ 10.02.01.148-91	Кишки говяжьи обработанные
ТУ 10.02.01.149-91	Кишки бараньи обработанные
ТУ 10.02.07.0049-88	Тара-оборудование марки Я1-Ф
ТУ 10.10.01.04-89	Ящики полимерные для мясной и молочной промышленности
ТУ 10.10.541-87	Ящики алюминиевые для колбасных изделий
ТУ 10-24-20-89	Скобы алюминиевые для зажима упаковок из пленок
ТУ 13.730-90-05-483-85	Лента чековая с термочувствительным слоем
ТУ 49 605-79	Скобы алюминиевые для зажима упаковок из пленок
ТУ 49 833-85	Чеснок замороженный измельченный
ТУ 63-102-115-90	Пакеты из полимерных пленочных материалов для продукции мясной и молочной промышленности

3. Термины и определение

В настоящем стандарте применимы термины согласно ГОСТ Р 50647

4. Ветчинные изделия вареные из мяса птицы:

- ветчина Экстра;
- ветчина Нежная ;
- ветчина Краснодарская;
- ветчина Для завтрака оригинальная
- ветчина Домашняя ;
- ветчина Праздничная;
- ветчина Юбилейная с сыром;
- ветчина Колобок;
- ветчина Люкс.
- ветчина Ароматная
- ветчина Столичная
- ветчина Филейная
- ветчина Знатная

Пример записи продукции при ее заказе и (или) в других документах:
Ветчинные изделия из мяса птицы: ветчина Экстра СТО XXXXXXXXX-001-2015.

5. Технические требования к качеству и безопасности

5.1 Ветчинные изделия должны соответствовать требованиям настоящего СТО и вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов и санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Ветчинные изделия должны вырабатываться по рецептурам, указанным в технологической инструкции.

5.3 По органолептическим показателям ветчинные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1-3.

Таблица 1

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики показателя ветчинных изделий				
	Ветчина юбилейная с сыром	Ветчина праздничная	Ветчина экстра	Ветчина нежная	Ветчина красnodарская

Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонно-жировых отеков
Консистенция	упругая
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Цвет и вид на разрезе	Кусочки мышечной ткани неопределенной формы при нарезании не распадаются, цвет мышечной ткани – от бледно-розового до розово-красного, без серых пятен и грубой соединительной ткани. При использовании декоративных специй – включения их на разрезе. При использовании оливок, маслин, грибов – включения их кусочков на разрезе. При выработке ветчины в формах и выстилании их шкуркой – наличие слоя шкурки толщиной до 5 мм по периферии
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, в меру соленый
Форма, размер и вязка батонов	Батоны прямые или слегка изогнутые батоны в натуральной или искусственной оболочке длиной до 50 см, диаметром 50-120 мм, с клипсами на концах батонов или перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые 5 см. Прямоугольная, овальная, овально-продолговатая или другой произвольной формы при выработке ветчинных изделий вареных в форме
Товарная от-метка	Маркировка на оболочке и (или) наклеенная (прикрепленная) бандероль (этикетка, ярлык и т.п.) с указанием информационных данных согласно разделу 3 настоящего СТО

Таблица 2

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики показателя ветчинных изделий		
	Ветчина домашняя из мяса птицы	Ветчина для завтрака оригинальная из мяса птицы	Ветчина колобок из мяса птицы
Внешний вид	Поверхность ровная, чистая и сухая, без наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков, оболочка, упаковка не нарушены		
Консистенция	Плотная		

Вид на фарша разреze	Мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, пустот, при нарезании не распадаются. При использовании декоративных специй – включения их на разрезе	
	Кусочки мяса птицы размером (16-25) мм. Допускается наличие шкурки толщиной до 5 мм по периферии ветчины выработанной в форме	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха, вкус в меру соленый	
Форма, размер и вязка батонoв	Прямые батоны длиной до 50 см	Шарообразная форма
	или в соответствии с применяемой формой. При использовании подпрессовки батоны в поперечном сечении имеют форму прямоугольника с закругленными углами	
Товарная от- метка	Маркировка на оболочке и (или) наклеенная (прикрепленная) бандероль (этикетка, ярлык и т.п.) с указанием информационных данных согласно разделу 3 настоящих технических условий	

Наименование показателя (характеристи- ка)	Содержание характеристики показателя ветчинных изделий	
	ветчина Люкс из мяса птицы	
Внешний вид	Поверхность ровная, чистая и сухая, оболочка не нарушена, без наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков	
Консистенция	Плотная	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха, вкус в меру соленый	
Цвет и вид на разреze	Мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, пустот, кусочки мышечной и жировой ткани неопределенной формы, при нарезании не распадаются	

Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной до 50 см, перевязаны шпагатом через каждые 8-10 см. Прямоугольная, овальная, овально-продолговатая или другой произвольной формы при выработке ветчинных изделий вареных в форме, упакованная под вакуумом с нанесением маркировки. При использовании подпрессовки батоны имеют приплюснутую форму
Товарная от-метка	Маркировка на оболочке и (или) наклеенная (прикрепленная) бандероль (этикетка, ярлык и т.п.) с указанием информационных данных согласно разделу 3 настоящего СТО

2.4 По физико-химическим показателям ветчинные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

Таблица 4

Значение показателя	Экстра из мяса птицы	Нежная из мяса птицы	красно-дарская из мяса птицы	Для завтрака оригинальная из мяса птицы	Домашняя из мяса птицы	Праздничная из мяса птицы	Юбилейная с сыром из мяса птицы	Колобок из мяса птицы	Люкс из мяса птицы
Массовая доля белка, %, не менее	9,7	15,7	13,0	10,0	12,0	8,0	8,0	12,0	10,4
Массовая доля жира, %, не более	7,6	5,8	6,0	8,0	12,0	10,0	14,0	10,0	13,8
Массовая доля влаги, %, не более	-	-	-	75,0	75,0	-	-	75,0	-
Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли), % не более	2,4	2,4	2,4	3,5	3,0	2,4	2,4	3,0	-
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	-
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0*	-	-	8,0*	3,0*	-	8,0*	3,0*	-
* при использовании крахмала									

Примечание - при применении фосфатов и фосфат содержащих добавок массовая доля общего фосфора должна соответствовать нормативам, установленным в действующих санитарных правил по применению пищевых добавок

2.5 ветчинные изделия по содержанию токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приведенным в таблице 5.

Таблица 5

Наименование вещества (элемента)		Допустимые уровни его содержания, мг/кг (для радионуклидов – Бк/кг), не более
Токсичные элементы	свинец	0,5
	мышьяк	0,1
	кадмий	0,05
	ртуть	0,03
Нитрозамины	сумма НДМА и НДЭА	0,002
Антибиотики*	левомицетин	Не допускаются
	тетрациклиновая группа	
	гризин	
	бацитрацин	
Пестициды*	гексахлорциклогексан (α , β , γ -изомеры)	0,1
	ДДТ и его метаболиты	0,1
Радионуклиды*	цезий-137	180
	стронций-90	80

Примечание-* контроль по сырью

2.6 По микробиологическим показателям ветчинные изделия должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приведенным в таблице 6.

Таблица 6

Наименование показателя		Значение показателя
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	Бактерии группы кишечных палочек (колиформные)	1,0
	Сульфитредуцирующие клостридии:	0,01
	- для изделий, не упакованных под вакуумом	
	- для изделий, упакованных под вакуумом	0,1
	<i>S. aureus</i>	1,0
	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	25,0
Бактерии <i>Listeria monocytogenes</i>	25,0	

Примечание:

Допускается:

1) в теплый период времени года (май-сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,3%.

3) наличие отдельных включений соединительной ткани.

2.7 Не допускаются для реализации ветчинные изделия:

- имеющие загрязнения на поверхности батона;
- с лопнувшими и поломанными батонами;
- с рыхлым фаршем;
- с наличием серых пятен на разрезе;
- с наплывами фарша над оболочкой (нарушающими целостность батона);
- со слипами более 10 см;
- с наличием жировых отеков более 5 см;
- с наличием постороннего привкуса и запаха.
- с нарушением герметичности вакуумной упаковки (ветчинных изделий, упакованных под вакуумом).

2.8 Требования к сырью и материалам:

2.8.1 Для выработки ветчинных изделий применяют следующие сырье, пищевые ингредиенты, добавки и материалы:

- продукты из шпика свиного (шпик хребтовый и боковой) по ОСТ 49 38
- нитритно-посолочные смеси, разрешенные к применению органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России;
- мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок) по ГОСТ 21784;
- мясо куриное, разрешенное к применению Департаментом ветеринарии Минсельхоза России, органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России;
- мясо кусковое бескостное цыплят-бройлеров, кур (с грудки и окорочков) в естественном соотношении;
- мясо кусковое ручной и механической обвалки кур (с грудки и окорочков),;
- мясо птицы механической обвалки;
- блоки из мяса птицы механической обвалки замороженные по ОСТ 10-043;
- фарш из мяса птицы механической обвалки, разрешенный к применению Департаментом ветеринарии Минсельхоза России, органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России;
- сыр российский по ГОСТ 11041;
- сыры сычужные твердые по ГОСТ 7616;

- сыры твердых сортов, разрешенные к применению органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов N 0,1,2 не ниже первого сорта;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;
- пищевые добавки
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729; ТУ10 РСФСР 284;
- воду питьевую, отвечающую требованиям СанПиН 2.1.4.1074 и ГОСТ Р 51232;
- кишки говяжьи (черевы) по ТУ10.02.01.148;
- кишки свиные (черевы) по ТУ 10.02.01.147;
- кишки бараньи (черевы), обработанные по ТУ 10.02.01.149;
- кишки говяжьи, свиные, бараньи (черевы), разрешенные к применению Департаментом ветеринарии Минсельхоза России, органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России;
- оболочку искусственную для полукопченых колбас, разрешенную к применению органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России;
- шпагат из лубяных волокон (0,84 и 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,80 и 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные, швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки "Экстра" и "Прима" в три сложения;
- нитки швейные капроновые;
- пакеты из многослойной пленки ББ-3 (ВВ-3), БКР-1 (ВКР-1) для упаковки мясопродуктов;
- пленка многослойная термоформуемая "Полиформ";
- пленка полиамидполиолефиновая соэкструзионная трехслойная "Полиформ-3";
- материал пленочный многослойный "Полиплен";
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- пленку целлюлозную (целлофан) по ГОСТ 7730;
- пленку полиамидполиэтиленовую по ТУ 6-19-371;
- материал двухслойный термоформуемый полиамидполиэтиленовый "Политерм" для упаковки по ТУ 6-49-0203431-177;
- пленку полиэтиленцеллофановую по ТУ 6-12-0204077-2 и другие пленки, разрешенные к применению учреждениями Госсанэпидслужбы России;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- чековую ленту с липким слоем (самоклеющиеся этикетки - чеки), разрешенную к применению учреждениями Госсанэпидслужбы России;
- чековую ленту с термочувствительным слоем по ТУ 13-730-90-05-483;

- чековую ленту с термочувствительным слоем, разрешенную к применению учреждениями Госсанэпидслужбы России;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- скрепки (клипсы) металлические;
- петли для подвешивания колбасных изделий;
- сырье древесное для копчения продуктов (опилки, для дымогенераторов фрикционного типа - бруски), кроме пород хвойных деревьев.

2.8.2 Все продовольственное сырье животного происхождения, используемое для производства продукции подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и оценке Госветслужбой России в соответствии с действующими ветеринарными правилами, нормами и правилами ветеринарно-санитарной экспертизы и сопровождаться ветеринарными документами (ветеринарное свидетельство № 2 – за пределы области, района или ветеринарной справкой № 4 – в пределах города , района) и соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, действующим “Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов”.

2.8.3 В случае сомнения в доброкачественности поступающего сырья и продуктов, должна быть проведена их проверка методами, установленными действующими нормативными документами, на соответствие физико-химическим и микробиологическим показателям безопасности.

2.8.4 Все тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям гигиенических нормативов

ГН 2.3.3.972 и сопровождаться документацией, удостоверяющей их безопасность и качество.

3. Маркировка

3.1. Маркировка, характеризующая продукцию, отвечающая требованиям ГОСТ Р 51074, должна быть нанесена на оболочку и (или) наклеенную (прикрепленную) этикетку, контрэтикетку, ярлык, лист-вкладыш и др.

3.2. Маркировка, наносимая на каждую единицу готового продукта должна содержать:

- наименование, местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя, упаковщика (при необходимости экспортера);
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- наименование продукта;
- состав продукта;
- пищевые добавки, ароматизаторы (при их применении);
- массу нетто или количество (при выпуске фасованного продукта);

- пищевую ценность;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящих технических условий, в соответствии с которыми изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия;
- упаковано под вакуумом (при наличии вакуума в упаковке).

Способ нанесения маркировки (типографская печать, штемпелевание и т.п.), включая информацию о дате выработки и упаковывания продукции, выбирает изготовитель. Информация о дате изготовления и упаковывания продукции наносится на специально выделенное место на маркированной оболочке или наклеивается в виде отдельной этикетки или другим способом.

В случае возникающих затруднений при нанесении текста информации о продукте полностью, в виду недостаточного места на оболочке, ярлыке, этикетке и т.д., допускается информацию, характеризующую пищевой продукт, или часть ее размещать по усмотрению изготовителя на листке-вкладыше, прилагаемом к каждой единице индивидуальной или групповой потребительской тары.

Допускается вышеперечисленную информацию частично или полностью наносить на чек.

3.2. Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака "Скоропортящийся груз" и "Ограничение температуры".

Маркировка транспортной тары наносится на одну из торцевых сторон тары путем наклеивания ярлыка с указанием:

- наименования, местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя, упаковщика (при необходимости экспортера);
- товарного знака изготовителя (при его наличии);
- наименования продукта;
- состава продукта;
- пищевых добавок, ароматизаторов (при их применении);
- массы брутто, нетто, тары (кг);
- пищевой ценности;
- даты изготовления и даты упаковывания;
- срока годности;
- условий хранения;
- обозначения настоящих технических условий, в соответствии с которыми изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информации о сертификации;
- вида продукции;
- упаковано под вакуумом (при наличии вакуума в упаковке).

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу тары.

Допускается при отгрузке продукции для местной реализации тару не маркировать, но обязательно вкладывать ярлык с вышеперечисленными обозначениями.

Кроме того, в каждую единицу тары с фасованной продукцией вкладывают суммарный чек с указанием:

- количества порций (упаковок);
- массы нетто продукции, кг.

4. Упаковка

4.1. Ветчинные изделия выпускают весовыми и фасованными.

4.2 Упаковка ветчинных изделий в фасованном виде – ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 70 до 200 г, или целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 до 400 г, или целыми изделиями массой нетто не менее 500 г – производится под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты из них, разрешенные к применению органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России.

Допускается выпускать изделия ветчинные в фасованном виде другой массой нетто по согласованию с потребителем.

4.3 Ветчинные изделия, в том числе фасованные, укладывают в ящики:

- из гофрированного картона по ГОСТ 13513;
- полимерные многооборотные по ГОСТ Р 51289, ТУ 2297-119-00008064;

или в тару, изготовленную из других материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России.

4.4 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать пергаментом, подпергаментом или оберточной бумагой..

4.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукт одного наименования одной даты выработки и срока годности. Допускается упаковывание более одного наименования продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

5 Правила приемки

5.1 Определение партии, правила приемки и объем выборок - по ГОСТ 9792.

По результатам приемо-сдаточных испытаний для каждой партии ветчинных изделий должно быть оформлено удостоверение о качестве и безопасности продукции, содержащее:

- наименование, местонахождение (юридический адрес, включая страну) и товарный знак (при его наличии) изготовителя, упаковщика;
- полное наименование продукта;
- количество единиц продукции в потребительской таре или массу нетто партии;
- дату изготовления и дату упаковывания;

- срок годности и условия хранения;
- количество единиц потребительской упаковки в единице транспортной упаковки;
- результаты приемочных испытаний;
- обозначение нормативной и (или) технической документации;
- информацию о сертификации.
- номер и дату удостоверения.

5.2 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий.

5.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии продукции; показатели массовой доли хлористого натрия, нитрита натрия, определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а белка, жира, крахмала и общего фосфора не реже одного раза в 30 дней, а также по требованию контролирующей организации и потребителя.

5.4 Контроль микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, устанавливаемым производителем продукции по согласованию с органами и учреждениями Госсанэпидслужбы России.

6 Методы испытаний

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытанию – по ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26929, МУК 4.1.985.

6.2 Определение массовых долей:

- нитрита натрия - по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;
- влаги - по ГОСТ 9793, ГОСТ Р 51479;
- жира – по ГОСТ 23042;
- белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453;
- общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482;
- крахмала – по ГОСТ 29301

или инструментальными методами с аналогичными погрешностями.

6.3 Органолептическую оценку осуществляют по ГОСТ 9959.

6.4 Микробиологические исследования – по ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 7702.2.1, ГОСТ 7702.2.2, ГОСТ 7702.2.3, ГОСТ 7702.2.5, ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ 30518/ГОСТ Р 50474, ГОСТ 30519/ГОСТ Р 50480, ГОСТ 29185.

6.5 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 30178, МУК 4.1.985-00 или:

- ртути - по ГОСТ 26927;
- мышьяка - по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986;

- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ Р 51301, МУК 4.1.986;

6.6 Определение пестицидов – МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сборники НН 5-25, 1976-1997гг.; Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Под редакцией М.А. Клисенко, т.т. 1,2, 1992г., изд. Колос, Москва.

6.7 Определение радиоактивных веществ – по МУК 2.6.1.717.

6.8 Определение антибиотиков – по МУ 3049, МУК 4.2.026. Определение левомицетина – по МР 4.18/1890-91.

6.9 Определение нитрозаминов - по МУК 4.4.1.011.

6.10 Определение содержания бенз(а)пирена – по ГОСТ Р 51650.

6.11 Определение массы изделия (порции) и предельных отклонений – по ГОСТ 4288, ГОСТ Р 8.579.

6.12 Температуру в толще продукта контролируют жидкостным термометром по ГОСТ 28498 или другими аналогичными приборами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

6.13 Разрешается использовать другие методы испытаний, утвержденные и аттестованные в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Ветчинные изделия выпускают в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0 и не выше 6°C.

7.2 Ветчинные изделия транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях - фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.3 Срок годности ветчинные изделия с момента окончания технологического процесса при температуре не выше 6°C и относительной влажности воздуха 75-78% не более 20 суток.

7.4 Ветчинные изделия, упакованные под вакуумом в полимерную пленку, хранят при температуре от 0 до 6 °С:

при сервировочной нарезке - не более 10 суток,

при порционной нарезке - не более 20 суток;

целыми изделиями – не более 30 суток.

Срок годности ветчины Нежной с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от 0 до 6 °С не более 5 суток, упакованных под вакуумом не более 10 суток.

Приложение А

ИНФОРМАЦИОННЫЕ СВЕДЕНИЯ*
о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Наименование ветчинных изделий	Белок %, не менее	Жир %, не более	Углеводы %, не более	Калорийность/энергетическая ценность, не более ккал/не более кДж
ветчина Экстра из мяса птицы	9,7	7,6	1,6	113/473
ветчина Нежная из мяса птицы	15,7	5,8	-	115/482
ветчина Краснодарская из мяса птицы	13	6	-	107/448
ветчина Для завтрака оригинальная из мяса птицы	8	10	8	122/511
ветчина Домашняя из мяса птицы	12	12	3	168/703
ветчина Праздничная из мяса птицы	8	10	5	122/511
ветчина Юбилейная с сыром из мяса птицы	8	14	3	158/662
ветчина Колобок из мяса птицы	12	10	3	150/628
Ветчина Смирновская из мяса птицы	12	28		306/1281
Ветчина Люкс из мяса птицы	10,4	13,8	-	173/724

* Данные о пищевой и энергетической ценности получены расчетным путем, с учетом содержания углеводов не более 2 %.