ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ

ИЗМЕНЕНИЕ № 1

Oz DSt 148:2001

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

г. Ташкент 2003 год.

УДК 637.523.034; 006.354 ГРУППА Н 11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Изменение № 1 Oz DSt 148:2001

ЯРИМ ДУДЛАНГАН КОЛБАСАЛАР

(Взамен ТУ Уз 49-156-96, ТУ Уз 49-169:1999, ТУ Уз 49-173:97, ТУ Уз 49-193-98, ТУ Уз 49-198-98, ТУ Уз 49-204-98, Oz DSt 148:2000)

ТЕХНИКАВИЙ ШАРТЛАР

ОКП 92 1331

Утверждено и введено в действие Постановлением Агентства Узстандарт от 27.10.2003 № 05-27

Дата введения с 27. 10. 2003г.

Пункт 1.1. дополнить ассортимент:

«колбаса полукопченая Субпродуктовая».

Пункт 2.1.2. исключить абзацы:

«натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245;

натрий двууглекислый (бикарбонат) по ГОСТ 2156);

натрий углекислый безводный по ГОСТ83;

натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;

натрий триполифосфат пищевой по ГОСТ 13493;

натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный пищевой, по сертификату соответствия, разрешенный к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

мука пшеничная хлебопекарная;

рис ферментированный – краситель пищевой, по сертификату соответствия;

жидкий краситель «Чери-стар», кормуазин и другие, сертификату соответствия».

Пункт 2.1.2. позицию крахмал дополнить словами: «только для колбасы Субпродуктовой».

Пункт 2.1.3. Таблица 1 дополнить показателем:

«Массовая доля крахмала для колбасы Субпродуктовая, %, не более 3».

Пункт 2.3.2. после слов «массы нетто» дополнить «кг».

Пункт 2.3.3. исключить слова «массы нетто».

Пункт 2.3.2. и 2.3.3. дополнить абзацами:

«даты изготовления (день, месяц, год);

O'ZSTANDART 596 27 10 3

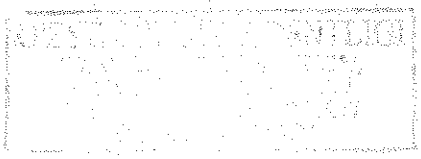
срока годности (день, месяц, год);

для продукции, реализуемой в пределах Узбекистана на этикетке должна быть надпись на государственном языке «OZBEKISTONDA ISHLAB CHIQARLIGAN»;

для продукции поставляемой на экспорт надпись на английском языке «MADE IN UZBEKISTAN» ИЛИ НА ЯЗЫКЕ СТРАНЫ-ИМПОРТЕРА».

Пункт 3.2. исключить слова: «влагу и крахмал».

Пункт 3.3. закончить словами «…не реже одного раза в квартал».



Ведущий инженер С.В.Инагамова

СОГЛАСОВАНО

Зам.Гл.Государственного
Санитарного врача
Республики Узбекистан

Н.С.Атабеков

«03» 09 2003г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Председателя
ГАА «Узгушгсутсаноат»

Ташкенбаев А.К

«03» 09 2003г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник Управления
мясной промышленности

З.И.Нуртаев

«02» 09 2003 г.

Утверждено и введено в действие постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство "Узстандарт")
от 29.03.07г. № 05-18

Дата введения с 15.04. 2007г.

На первой странице текстовой части заменить срок действия до "25.12.2006г." на «25.12.2011г».

Раздел **"Область применения".** Первый абзац после слов "общественного питания" дополнить словами "и употребляемые в качестве готовых мясопродуктов";

второй абзац слова "использованы при сертификации" заменить на "пригодны для сертификации".

После раздела **"Область применения"** дополнить разделом «2. а»:

«2. а Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.0.004-90	ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ 166-89	Штангенциркули. Технические условия
ГОСТ 779-55	Мясо говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 975-88	Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 1935-55	Мясо баранина и козлятина в тушах. Технические условия
ГОСТ 4197-74	Натрий азотистокислый (нитрит натрия). Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 6309-87	Нитки хлопчатобумажные швейные
ГОСТ 7502-98	Рулетки измерительные металлические. Технические условия
ГОСТ 7625-86	Бумага этикеточная. Технические условия
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7724-77	Мясо свинина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная (целлофан). Технические условия
ГОСТ 7977-87	Чеснок свежий заготовляемый 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, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 9793-74	Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы определения влаги
ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
ГОСТ 9958-81	Колбасные изделия 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 для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек.. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
1013 son bilan
«29» 03 2007 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10574-91	Методы определения крахмала
ГОСТ 10970-87	Молоко коровье обезжиренное сухое
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевой промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 13459-91	Черевы говяжьи обработанные. Технические условия
ГОСТ 13460-68	Кишки говяжьи обработанные. Круга говяжьи. Технические условия
ГОСТ 13461-68	Кишки говяжьи обработанные. Синюги говяжьи. Технические условия
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной и птицеводческой промышленности. Технические условия
ГОСТ 13830-97	Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 15084-68	Черевы бараньи калиброванные. Технические условия
ГОСТ 16402-70	Черевы свиные. Технические условия
ГОСТ 16406-70	Синюги бараньи
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушеный
ГОСТ 17308-88	Шпагат из лубяных волокон. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия.
ГОСТ 21784-76	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия.
ГОСТ 23042-93	Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23231-90	Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфотазы
ГОСТ 25011-81	Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26929-94	Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27095-86	Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 27583-88	Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец душистый молотый. Технические условия
ГОСТ 29048-91	Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный или белый. Технические условия
ГОСТ 29052-91	Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29053-91	Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 29185-91	Продукты пищевые методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий.
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические условия
ГОСТ 30363-96	Яичный порошок
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
O'zDSt 1.19:2000	ГСС РУз. Знаки подтверждения соответствия. Форма, начертания, основные размеры

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

O´z DSt 8.012:2005	ГСУз. Государственная система обеспечения единства измерений Республики Узбекистан. Единицы величин
O'zDSt 8.022:2002	Общие метрологические требования количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'zDSt 950:2000	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O´z DSt 626:2004	Яйца куриные пищевые
Сан П и Н 0138-03	Санитарные нормы безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания

Примечание: Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором даны ссылки на него, применяться в части, не затрагивающий эту ссылку.

Пункт 2.1.2 Абзац 25 исключить ссылку «ТУ Уз 49-115»;

абзац 26 ссылку «РСТ 626» заменить на «O'zDSt 626 и ГОСТ 27583»;

абзац 54 дополнить после слова «Премикс» «и другие».

начиная с абзаца 60 «черевы говяжьи по ГОСТ 13459» до конца пункта исключить;

дополнить абзацами: «мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574 не ниже первого сорта, или поставляемые по импорту; красители пищевые, поставляемые по импорту; вода питьевая по Oz DSt 950».

Пункт 2.1.2.1 исключить.

Пункт 2.1.5 изложить в новой редакции: «2.1.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели не должны превышать нормы, установленные «Санитарными нормами безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания», утвержденных Минздравом Р Уз [1].

Пункты 2.1.6 и 2.1.7 исключить.

Номер пункта «2.1.8» заменить на «2.1.6»

Пункты 2.3 изложить в новой редакции: «2.3.1 Для изготовления полукопченых колбас используют следующие оболочки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификатам соответствия:

- синюгу баранью обработанную по ГОСТ 16406;
- черевы говяжьи по ГОСТ 13459;
- круга говяжьи по ГОСТ 13460;
- черевы свиные по ГОСТ 16402;
- черевы бараньи калиброванные по ГОСТ 15084;
- оболочку из целлюлозной пленки (целлофана;
- оболочку искусственную белковую «Белкозин;
- оболочки колбасные «Амитан», «Амисмок» и «Амипак»;
- оболочки газопаровлагонепроницаемые типа «Амифлекс» при упаковке с применением или без применения вакуума;
- оболочку синтетическую полиамидную:
- оболочку искусственную колбасную на основе коллагена, вискозную.

Допускается использование других видов оболочек, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для использования в пищевой промышленности.

Допускаемые отрицательные отклонения от упакованной массы должны соответствовать Oz DSt 8.022.

2.3.2 В качестве транспортной тары используют:

- ящики полимерные многооборотные по TSh 18.03-06;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, TSh 13.04-04;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

- ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354;
- ящики дощатые по ГОСТ 10131;
- ящики алюминиевые, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для использования в пищевой промышленности;
- лотки из полимерных материалов для мясопродуктов, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия.

Допускается использование других видов транспортной тары, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для использования в пищевой промышленности, а также специализированных контейнеров.

2.3.3 Тара должна быть чистой, сухой без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару покрывать оберточной бумагой, или пергаментом, или подпергаментом, или другими упаковочными материалами, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для использования в пищевой промышленности.

Картонные ящики должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полимерной лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

2.3.4 В каждый ящик или контейнер укладывают продукцию одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производят только по согласованию с потребителем.

2.3.5 Масса брутто транспортной тары не должна быть более 30 kg,

масса нетто в контейнерах – не более 250 kg,

в ящиках нетто их гофрированного картона – не более 20 kg.

2.3.6 Для фиксации потребительской и транспортной тары используют:

- скобы алюминиевые, поставляемые по импорту, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- скрепки (клипсы) металлические поставляемые по импорту, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- шпагат по ГОСТ 17308 из лубяных и крученых вискозных технических волокон;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «Экстра» и «Прима» в три сложения, или нитки швейные капроновые.

2.3.7 В качестве вспомогательных упаковочных материалов используют следующие материалы:

- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- пленку поливинилиденхлоридную «Повиден», поставляемую по импорту, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- пленку многослойную «Полиплен», поставляемую по импорту, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- материал двухслойный термоформуемый полиамид-полиэтиленовый «Политерм», поставляемый по импорту, разрешенный Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- фольгу кашированную, поставляемую по импорту, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- обхватки резиновые, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- ленту чековую с термочувствительным слоем, поставляемую по импорту, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
METROLOGIYA
VA RAVSAT MASSERATI
BOSHQARMASI

- ленту этикетировочную, поставляемую по импорту, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;

- ленту чековую с липким слоем (самоклеящиеся этикентки-чеки), разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для использования в пищевой промышленности;

- ленту чековую с односторонним термопластическим покрытием, поставляемую по импорту, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;

- этикетку бумажную, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия.

2.3.8 Допускается колбасы выпускать в фасованном виде порциями любой массы (порционная нарезка) или ломтиками (сервировочная нарезка), упакованными под вакуумом или в среде модифицированной атмосферы (смеси газов), разрешенными Министерством здравоохранения РУз.

2.3.9 Тара и материалы, используемые для упаковывания колбасы, должны обеспечивать сохранность продукта при хранении и транспортировании.

Дополнить разделом «3.а»:

«3.а Требования безопасности

3.а.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

3.а.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

3.а.3 При работе с нитритом натрия, должна соблюдаться инструкция по применению и хранению нитрита натрия, утвержденная в установленном порядке.

3.а.4 К работе по производству допускаются лица, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004 и медицинский осмотр.

3.а.5 Санитарный режим обработки технологического оборудования производится согласно "Санитарным правилам для предприятий мясной промышленности".

Раздел 4 Наименование «Методы испытаний» заменить на «Методы контроля».

Пункт 4.1 дополнить ссылками «ГОСТ 26929, ГОСТ 26669».

Пункт 4.2 дополнить: «определение органолептических показателей, массы нетто – по ГОСТ 9959»;

дополнить **пунктами 4.5, 4.6**: "4.5 Контроль содержания токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, антибиотиков, пестицидов, нитрозаминов и радионуклидов по методикам, утверждённым Министерством Здравоохранения Республики Узбекистан».

4.6 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 29185, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519».

Раздел 5 изложить в новой редакции:

«5.1 Транспортирование готовой продукции осуществляется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

5.2 Срок годности и реализации колбасы с момента окончания технологического процесса в парогазовлагонепроницаемых оболочках при температуре воздуха от 2 до 6^{0}С и относительной влажности о 75 до 78 % не более 15 сут, в оболочках типа «Амифлекс» и других аналогичных оболочках – не более 25 сут, в других оболочках – не более 4 сут;

Колбасы, упакованные по вакуумом: целыми батонами в парогазовлагонепроницаемых оболочках – не более 20 сут, в оболочках типа «Амифлекс» и других аналогичных оболочках – не

O'zstandart Agentligi
Standartlashtirish,
metrologiya va
sertifikatlash
milliy laboratoriyasi

более 25 сут, в других оболочках – не более 10 сут, при сервировочной нарезке – не более 5 сут, при порционной нарезке – не более 10 сут;

упакованной в среде модифицированной атмосферы (смеси газов) – при сервировочной нарезке – не более 7 сут, при порционной нарезке – не более 12 сут.

Срок годности и реализации с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе – не более 24 h

Полукопченые колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0 ^{0}C и не выше 12 ^{0}C и транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

Раздел 6 дополнить абзацем: Дополнить пунктом 6.2: «6.2 Срок годности продукта с момента выработки согласно п. 5.2»

Изменение № 1 к O'zDSt 148:2001 – исключить пункт «3.2».

По всему тексту стандарта заменить единицы веса в соответствии с Oz DSt 8.012.

Последняя страница стандарта. Исключить слова: «Утверждаю» Председатель ГАА «Узгуштсутсаноат».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHBARMOG'I

Библиография

[1] СанПиН 0138-03 Санитарные нормы безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания

УДК 637.523.034:006.354 ОКС 67.120.20 Н 11 ОКП 92 1331

Ключевые слова: Колбасы полукопченые, консистенция, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля, сырье, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение

O'ZBEKISTON DAVLAT STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI

Руководитель разработки:
Начальник управления мясной промышленности ассоциации "Узгуштсутсаноат" **З.Нуртаев**

Директор ООО "Гуштсут Технолог" **Р.Ахмеджанова**

Главный специалист **С.Инагамова**

Главный специалист **О.Агринская**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель Главного Государственного Санитарного врача Республики Узбекистан
С.С.Сайдалиев
"5" декабря 2006г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ассоциации «Узулгуржисавдоинвест»
№ 04-1/18-127 З.О.Файзиев
"14" декабря 2006г.

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. РАЗРАБОТАН: ГАА «УЗГУШТСУТСАНОАТ»
2. ВНЕСЕН Заместителем Председателя ГАА «УЗГУШТСУТСАНОАТ»
3. УТВЕЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Узбекского Государственного центра стандартизации, метрологии и сертификации при Кабинете Министров Республики Узбекистан (Узгосстандарт) от 08.01 2001 г. № 12-02
4. ВЗАМЕН ТУ Уз 49-156-96, ТУ Уз 49-169:1999, ТУ Уз 49-173-97, ТУ Уз 49-193-98, ТУ Уз 49198-98, ТУ Уз 49-204-98, Oz DSt 148 : 2000.

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ГАА «Узгуштсутсаноат» и Узгосстандарта.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1.Область применения	1
2. Ассортимент	1
3. Технические требования	3
2.1. Характеристики	3
2.1.2. Требования к сырью и материалам	3
2.2. Упаковка	15
2.3. Маркировка	16
4. Правила приемки	17
5. Методы испытаний	17
6. Транспортирование и хранение	18
7. Гарантии поставщика	18
8. Информационные данные	19

Республика
стандартлаштириш бўлими

УДК 637.523.034; 006.354 ГРУППА Н 11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Oz Dst 148 : 2001

ЯРИМ ДУДЛАНГАН КОЛБАСАЛАР

(Взамен ТУ Уз 49-156-96, ТУ Уз 49-169:1999, ТУ Уз 49-173-97, ТУ Уз 49-193-98, ТУ Уз 49198-98, ТУ Уз 49-204-98, Oz DSt 148 : 2000.

ТЕХНИКАВИЙ ШАРТЛАР

ОКП 92 1331

Срок введения с 25.12 2001 г.

Срок действия до 25.12. 2006 г.
05-395 қарор 6-и иловага мувофиқ узайтирилган
25.12.06.

Область применения.

Настоящий стандарт распространяется на колбасы полукопченые, предназначенные для реализации в торговой сети и общественного питания.

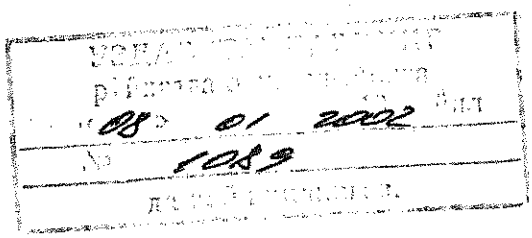
Требования настоящего стандарта являются обязательными и регламентируют качество продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни, здоровья населения и охраны окружающей среды и должны быть использованы при сертификации.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. В зависимости от используемого сырья колбасы полукопченые выпускают следующих сортов:

колбасы полукопченые высшего, первого, второго сорта из говядины;

колбасы полукопченые высшего, первого, второго сорта из баранины;



колбасы полукопченые высшего, первого, второго сорта из говядины с добавлением баранины;

колбасы полукопченые высшего, первого, второго сорта из свинины;

колбасы полукопченые высшего, первого, второго сорта из говядины с добавлением свинины;

колбасы полукопченые высшего, первого, второго сорта из конины;

колбасы полукопченые высшего, первого, второго сорта из говядины с добавлением конины;

колбасы полукопченые высшего, первого, второго сорта из говядины с добавлением верблюжатины;

колбасы полукопченые высшего, первого, второго сорта из птичьего мяса;

колбасы полукопченые высшего, первого, второго сорта из говядины с добавлением птичьего мяса.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Характеристики

2.1.1. Колбасы полукопченые должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологической инструкции, разработанных с соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности и согласованных с ГАА «Узгуштсутсаноат» и Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

2.1.2. Для выработки полукопченых колбас применяют следующие сырье и материалы, прошедшие входной контроль и имеющие сертификаты соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

говядину и телятину по ГОСТ 779 и в парном состоянии;

говядину жилованную высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

говядину жилованную первого сорта – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 6 %;

говядину жилованную второго сорта – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 20 %;

Узстандарт
Республика
стандартлаштириш бўлими

говядину жилованную жирную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 35 %;

говядину жилованную односортную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 10 %;

телятину жилованную высшего сорта;

свинину жилованную по ГОСТ 7724 и в парном состоянии;

свинину жилованную нежирную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 10 %;

свинину жилованную полужирную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани 30 – 50 %;

щековину жилованную;

баранину и козлятину по ГОСТ 1935;

баранину и козлятину жилованную односортную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 20 %;

конину по ГОСТ 27095 и в парном состоянии;

конину жилованную односортную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 10 %;

верблюжатину жилованную односортную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 10 %;

мясо птицы или фарш (куриный, утиный, индюшиный), по сертификату соответствия;

мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок) по ГОСТ 21784;

жир-сырец говяжий;

жир-сырец свиной;

грудинку свиную с содержанием мышечной ткани не более 25 %;

шпик хребтовый и боковой;

жир-сырец бараний (курдючный);

субпродукты обработанные по ТУ Уз 49-115;

яйца куриные пищевые по РСТ 626;

меланж яичный мороженный по ГОСТ 30363;

яичный порошок по ГОСТ 30363;

молоко коровье обезжиренное сухое по ГОСТ 10970;

молоко цельное сухое по ГОСТ 4495 или импортного производства по сертификату соответствия;

крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;

Узбекистандарт
Республика
стандартлаштириш бўлими

– муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

сахар-песок по ГОСТ 21;

глюкозу кристаллическую гидратную (декстрозу) по ГОСТ 975 или импортного производства, по сертификату соответствия;

перец черный или белый молотый по ГОСТ 29045 или импортного производства по сертификату соответствия;

перец душистый молотый по ГОСТ 29050 или импортного производства по сертификату соответствия;

перец красный молотый по ГОСТ 29053 или импортного производства по сертификату соответствия;

кардамон по ГОСТ 29052 или импортного производства по сертификату соответствия;

мускатный орех по ГОСТ 29048 или импортного производства по сертификату соответствия;

кориандр молотый по ГОСТ 29054 или импортного производства по сертификату соответствия;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

чеснок сушеный по ГОСТ 16729;

– натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245;

– натрий двууглекислый (бикарбонат) по ГОСТ 2156;

– натрий углекислый безводный по ГОСТ 83;

– натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;

– натрий триполифосфат пищевой по ГОСТ 13493;

– натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный (пищевой), по сертификату соответствия, разрешенный к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

препарат фосфатный «Раффос-2000», по сертификату соответствия;

фосфаты «Карфосель», по сертификату соответствия;

УЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

натрий аскорбиновокислый или натрия аскорбинат или эриторбат натрия, по сертификату соответствия;

ароматические добавки класса «Премикс», по сертификатам соответствия;

кислоту аскорбиновую по ГФХ или кислоту эриторбиновую, по сертификату соответствия

– рис ферментированный – краситель пищевой, по сертификату соответствия;

– жидкий краситель «Чери-стар», кормуазин и другие, по сертификату соответствия;

смеси пищевых ингредиентов, препараты коптильные, красители пищевые, фосфаты, глютаминаты пищевые, ароматизаторы, по сертификату соответствия;

белок соевый изолированный марки Профам и концентрированный марки Аркон, белок «DANPRO» и другие по сертификату соответствия;

черевы говяжьи по ГОСТ 13459;

круга говяжьи по ГОСТ 13460;

черевы свиные по ГОСТ 16402;

черевы бараньи калиброванные по ГОСТ 15084;

синюги бараньи по ГОСТ 16406;

оболочку из целлюлозной пленки (целлофана);

оболочку искусственную белковую «Белкозин»;

оболочки для колбас «Амитан», «Амисмок», «Амифлекс» и «Амипак», по сертификату соответствия;

оболочку синтетическую полиамидную, по сертификату соответствия;

оболочку искусственную колбасную на основе коллагена, вискозные, по сертификатам соответствия;

2.1.2.1. Для упаковки колбас полукопченых упаковочные материалы должны соответствовать требованиям стандартов или технических условий, утвержденных в установленном порядке:

бумагу этикеточную по ГОСТ 7625;

скобы алюминиевые п-образные;

проволоку из алюминия по ГОСТ 14838 марок АД-1, АМ-ц;

резинку круглую по действующей нормативно-технической документации;

ленту чековую с термоклеющим слоем или самоклеющуюся, по сертификату соответствия;

ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;

пленку полиэтиленовую пищевую по ГОСТ 10354;

пленку синтетическую полиамидную, полиамидполиэтиленовую, полиэтиленцеллофановую ПЦ-2 или другие полимерные пленки, по сертификату соответствия;

материал двухслойный термоформуемый полиамидполиэтиленовый (политерм) для упаковки или другие упаковочные пленки, по сертификату соответствия;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 (0,84;1,0);

нитки льняные по ГОСТ 14961;

нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;

полиэтиленовую пленку по ГОСТ 10354;

пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;

пергамент по ГОСТ 1341;

подпергамент по ГОСТ 1760;

бумагу оберточную по ГОСТ 8273:

воду питьевую по Oz Dst 950.

2.1.3. По органолептическим и физико-химическим показателям колбасы полукопченые должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для полукопченых колбас
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов.
Консистенция	Упругая
Вид фарша	Фарш от розового до темно-красного. В зависимости от рецептуры, с четким выделением фарша и кусочков шпика, грудинки, полужирной свинины, бараньего жира
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, копчения и запахом чеснока, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый

УЗБЕКСТАНДАРТ
Республика

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для полукопченых колбас
Форма и размер	Прямые батоны длиной от 10 до 50 см. Батоны свернутые спиралью, в виде колец
Массовая доля белка, %, не менее	15
Массовая доля жира, %, не более	35
Массовая доля влаги, %, не более	58
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,5
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005
Остаточная активность кислой фосфотазы, %, не более	0,006

2.1.4. В соответствии с рецептурой допускается применять следующие ингредиенты при выработке полукопченых колбас, имеющие сертификаты соответствия:

пищевые фосфаты в количестве 0,4 % к массе сырья (в пересчете на безводный);

соевый белок изолированный «DANPRO» «Профам» или концентрированный «Аркон-С» раздельно или совместно в любом соотношении в количестве до 7%;

молоко коровье пастеризованное с массовой долей жира 2,5 и 3,2 % в количестве 8 кг взамен 1 кг сухого цельного молока с уменьшением массы добавляемой влаги на 7 кг;

коровье пастеризованное нежирное молоко в количестве 11,5 кг взамен 1 кг сухого обезжиренного молока с уменьшением массы добавляемой влаги на 10,5 кг;

Госстандарт
Республика
Узбекистан

яичный поршок в количестве 274 г взамен 1 кг меланжа или 1 кг (24 шт) куриных яиц;

жир-сырец говяжий, свиной или топленый не ниже первого сорта раздельно или совместно в любом соотношении в количестве до 15 % в составе белково-жировой эмульсии;

жир топленый костный не ниже первого сорта в количестве до 10 % в составе белково-жировой эмульсии;

крахмал картофельный или мука пшеничная в количестве 2 кг, не ниже первого сорта на 100 кг сырья;

препарат фосфатный «Раффос – 2000» в количестве 500 г на 100 кг сырья;

глюкозу (декстрозу) в количестве 200 г. на 100 кг. сырья;

глютаминат натрия в количестве 100 г. на 100 кг. сырья;

аскорбиновую кислоту или эриторбиновую, или аскорбинат натрия, или эриторбат натрия в количестве 50 г. на 100 кг. сырья.

рис ферментированный (краситель) в количестве до 100 г. на 100 кг сырья;

белково-жировую эмульсию в количестве до 10% на 100 кг сырья;

чеснок замороженный измельченный взамен свежего в том же количестве;

использование ароматических добавок класса «Премикс» № 10, 10 острая, 12, 12 острая для полукопченых колбас от 200 до 700 г на 100 кг несоленого сырья взамен перца черного, перца красного , мускатного ореха, кориандра, кардамона, глютамината натрия, декстрозы, аскорбиновой кислоты;

смеси пищевых ингредиентов, препараты коптильные, красители пищевые, ароматизаторы, разрешённые к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

Примечания:

1. Минимальная длина батона колбасы 10 см.
2. Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 см.
3. В теплый период времени года (май – сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,5 %.

2.1.5. Содержание токсичных элементов, афлатоксина, B_1, пестицидов и микробиологические показатели в полукопченых колбасах не должны превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения Республики Узбекистан (Сан П и Н № 0060-96).

2.1.6. Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в полукопченых колбасах должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 4 (Сан П и Н № 0060-96).

Таблица 4.

Наименование продуктов	Элементы (мг/кг)					
	Свинец	**Кадмий**	**Мышьяк**	**Ртуть**	**Медь**	**Цинк**
Полукопченые колбасы	0,5	0,05	0,1	0,03	5,0	70,0

2.1.7. По микробиологическим показателям полукопченые колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 5.

Таблица 5.

Наименование продуктов	**Количество мезофильных аэробных и факанаэробных микроорга Низмов КОЕ в 1 г, не более**	**Масса продукта (г/см3), в которой не допускается**		
		БГКП (колиформы)	**Сульфитредуцирующие клостридии**	**Патогенные микроорганизмы, вт.ч. сальмонеллы**
Полукопченые колбасы	Не нормируется	1,0	0,01	25

2.1.8. Рецептура, технологическая инструкция, название и сортность, пищевая ценность и вязка полукопченых колбас должна согласовываться с ГАА «Узгуштсутсаноат», Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, утверждаться в установленном порядке.

ГОССТАНДАРТ
Республика
Узбекистан

2.2.Упаковка

2.2.1. Полукопченые колбасы упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, дощатые по ГОСТ 10131, полимерные многооборотные по ТУ Уз 10-03-0334056-01, из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или тару из других материалов, по сертификатам соответствия, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

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

2.2.3. Допускается упаковывание полукопченых колбас в отремонтированную и санитарно-обработанную многооборотную тару, обеспечивающую сохранность и качество продукта.

2.2.4. Масса брутто в оборотной таре должна быть не более 30 кг, в картонной таре не более 20 кг.

2.2.5.В каждый ящик или контейнер упаковывают изделия одного наименования. Допускается упаковывание двух или нескольких наименований продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с потребителем.

2.3.Маркировка

2.3.1. Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

2.3.2. Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся краской по ГОСТ 11826 при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя и (или) товарного знака (при его наличии), адреса и телефона:

наименования продукта;

пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта;

состава продукта;

даты изготовления;

Республика
Департамент по стандартизации

массы нетто;
условий хранения;
срока годности;
информации о сертификации;
обозначения настоящего стандарта.

2.3.3 На каждом батоне полукопченых колбас должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на упаковку или вложенная в нее с указанием:

наименования предприятия-изготовителя и (или) товарного знака (при его наличии), адрес и телефон:
наименования продукта;
пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта;
состава продукта;
даты изготовления;
срока годности;
массы нетто;
штрих-кода;
условий хранения
информации о сертификации;
обозначения настоящего стандарта.

2.3.4. Продукт должен быть сертифицирован, на маркировке должен быть указан национальный Знак соответствия согласно Oz Dst 1.19.

2.3.5. Информация на маркировке должна быть написана на государственном и других языках.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1.Правила приемки полукопченых колбас осуществляется по ГОСТ 9792 партиями.

Под партией понимают любое количество готовых полукопченых колбас одного вида, наименования и сорта, выработанное в течение одной смены при соблюдении одного и того же технологического режима производства. На каждую партию оформляется документ установленной формы, удостоверяющий качество продукции, в котором обязательно указывается дата выработки и срок годности. Оригинал удостоверения о качестве остается на предприятии-изготовителе, копии его направляются в торговую сеть при реализации продукции.

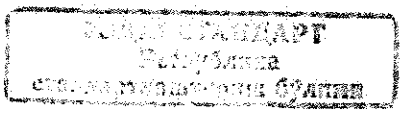
5.2. Полукопченые колбасы транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

5.3. Хранят полукопченые колбасы на предприятиях при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более (75 ± 3) %, в том числе на предприятии-изготовителе не более 24 часов.

5.3. Срок годности полукопченых колбас не более 15 суток, при температуре не выше 12 °С; 3 месяца при температуре минус 7 °С минус 9 °С.

6. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

6.1. Поставщик гарантирует соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования, установленных стандартом.



ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН ГАА «Узгуштсутсаноат»

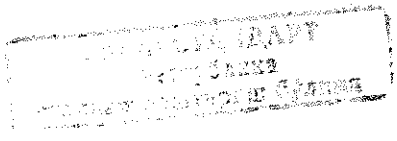
2. ИСПОЛНИТЕЛИ С.В.Инагамова.

3. ВНЕСЕН ГАА «Узгуштсутсаноат»

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ 779-55	Мясо. Говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 975-88	Глюкоза кристаллическая гидратная. ТУ
ГОСТ 1341-97	Пергамент. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 1935-55	Мясо. Баранина
ГОСТ 4197-74	Натрий азотистокислый. ТУ
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое
ГОСТ 6309-87	Нитки хлопчатобумажные швейные
ГОСТ 7625-77	Бумага этикеточная. ТУ.
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный
ГОСТ 7724-74	Мясо. Свинина
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная
ГОСТ 7977-87	Чеснок свежий
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная.ТУ
ГОСТ 8558.1-78	Мясные продукты. Метод определения нитрита
ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия, продукты из свинины, Баранины и говядины . Метод определения содержания хлористого натрия
ГОСТ 9958-81	Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.
ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Органолептический метод определения показателей качества
ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия, продукты из свинины,

ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 9793-74	Колбасные изделия и продукты из мяса. Метод определения влаги.
ГОСТ 10131-93	Ящики дощатые
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. ТУ.
ГОСТ 10574-91	Метод определения крахмала
ГОСТ 11354-93	Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности.
ГОСТ 11826-77	Краска пищевая. ТУ
ГОСТ 13459-91	Черевы говяжьи обработанные. ТУ.
ГОСТ 13460-68	Кишки говяжьи обработанные. Круга говяжьи. ТУ.
ГОСТ 13461-68	Кишки говяжьи обработанные. ТУ.
ГОСТ 13493-82	Натрий триполифосфат пищевой
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной и птицеводческой промышленности. ТУ.
ГОСТ 13830-97	Соль поваренная пищевая. ТУ.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 14838-88	Проволока из алюминия
ГОСТ 14961-85	Нитки льняные
ГОСТ 15084-68	Черевы бараньи калиброванные
ГОСТ 16402-70	Черевы свиные
ГОСТ 16406-70	Синюги бараньи
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушеный
ГОСТ 17308-88	Шпагат из лубяных волокон. ТУ.
ГОСТ 18251-78	Лента клеевая на бумажной основе. ТУ.
ГОСТ 21784-76	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок) ТУ
ГОСТ 23042-93	Определение жира
ГОСТ 23231-90	Метод определения кислой фосфотазы
ГОСТ 25011-91	Определение белка
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. ТУ.
ГОСТ 26927-86	Метод отбора проб токсичных элементов
ГОСТ 26930-86-	Методы определения токсичных
ГОСТ 26934-86	элементов
ГОСТ 27095-86	Мясо. Конина
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец черный или белый



ГОСТ 29048-91	Пряности. Мускатный орех
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец душистый
ГОСТ 29052-91	Пряности. Кардамон
ГОСТ 29053-91	Пряности. Перец красный молотый
ГОСТ 29054-91	Пряности. Кориандр
ТУ Уз 10-03-0334056-01-93	Ящики полимерные многооборотные
ТУ 10-01-01 Уз 01-86	Мясо. Верблюжатина
РСТ 5.1.-96	Национальный Знак соответствия
ОСТ 10-02-01-04-86	Блоки из жилованного мяса
ТУ Уз 49-82-95	Жир-сырец
ТУ Уз 49-115-94	Субпродукты обработанные
ТУ Уз 49-116-94	Продукты из свинины
Oz Dst 950:2000	Вода питьевая. Гигиеническая требования и контроль за качеством

УЗБЕКСТАНДАРТ
Республика
электронная версия

Oz Dst 148:2001 С. 19.

Ведущий инженер
КП «Конструктор» С.В.Инагамова

СОГЛАСОВАНО

Зам. Гл. Государственного
санитарного врача Р Уз

А.Т.Атабеков

"___" _____ 2001 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам.Председателя
ГАА "Узгуштсутсаноат"

А.Р.Мухамедов

_____ 2001 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам.Председателя
АК «Узбексавдо»

_____Б.Е.Пенцов

«19» июня 2001 г.
№02-1/21-95

СОГЛАСОВАНО

Зам.нач. Управления
мясной промышленности
ГАА Узгуштсутсаноат»

_____З.И.Нуртаев

«___»_____2001 г.