O'z DSt 994:2017

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

г. Ташкент

Предисловие

1. РАЗАБОТАН И ВНЕСЕН ХК «Узбекозиковкатхолдинг»

2. УТВЕРЖДЕН Постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 09.03.2017 № 05-826

3. Взамен O'zDSt 994:2011

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Узбекистана публикуется в указателе, издаваемом агентством «Узстандарт».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Узбекистана принадлежит агентству «Узстандарт»

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Изделия копчено-вареные
Технические условия

Дудланган-қайнатилган маҳсулотлар
Техникавий шартлар

Products boiled - smoked
Specifications

Дата введения 10.03.2017
Срок действия бессрочный

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия копчено-вареные, предназначенные для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания для потребления в качестве готовых мясных продуктов.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и устанавливают требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни, здоровья населения и охраны окружающей среды и должны быть пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

2.1 В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы

Обозначение нормативных документов	Наименование нормативных документов
ГОСТ 8.579-02	Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
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 12.4.021-75	Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы, атмосфера, правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6186 son bilan
10 » 03 2017 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана природы. Почвы. Требования к сточным и их осадкам для орошения и удобрения
ГОСТ 427-75	Линейки измерительные металлические. 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. Технические условия
ГОСТ 7502-98	Рулетки измерительные металлические. Технические условия
ГОСТ 7625-86	Бумага этикеточная. Технические условия
ГОСТ 7702.1-74	Мясо птицы. Методы химического и микробиологического анализа свежести мяса
ГОСТ 7702.2.1-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 7702.2.3-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл
ГОСТ 7702.2.6-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфатредуцирующих клостридии
ГОСТ 7724-77	Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. 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 баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птицы. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 9793-94	Продукты мясные. Методы определения влаги
ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия и продукты из баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия.
ГОСТ 9958-81	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Органолептический метод определения показателей качества
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 13460-68	Кишки говяжьи обработанные. Технические условия
ГОСТ 13461-68	Кишки говяжьи обработанные Синюги говяжьи. Технические условия
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов.
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 16406-70	Кишки бараньи обработанные. Синюги бараньи. Технические условия
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушеный. Технические условия
ГОСТ 17308-88	Шпагат из лубяных волокон. Технические условия

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ГОСТ 17594-81	Лист лавровый сухой. 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 23042-86	Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 25011-81	Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 25391-82	Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и 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 токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы 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 28498-90	Термометр жидкостной стеклянный. Общие технические условия
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29048-91	Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29052-91	Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29053-91	Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 29055-91	Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056-91	Пряности. Тмин. 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 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
ГОСТ 30518-97	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (коли формных бактерий)
ГОСТ 30519-97	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31361-08	Сахар белый. Технические условия
O'z DSt 5.8:2006	НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения
O'z DSt 8.022:2002	Общие метрологические требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Технические условия

Примечание: Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAR
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
... ETISH BO'LIMI

3 Ассортимент

3.1 Изделия копчено – вареные в зависмости от используемого сырья, технологии обработки, выпускают следующих наименований:

Из говядины:	изделия копчено–вареные из говядины, “Моцарт и сальери”, рулет из говядины, прессованное мясо “Янгилик”, «Ветчина”, говяжий язык, говяжье мясо “Заливное”, “Салтисон”, филей “Классический”, “Построма”, “Олимпия”, говяжий филей “Парма”, говяжья вырезка.
Из свинины:	изделия копчено–вареные из свинины, окорок бескостный, ветчина бескостная, салтисон прессованый, шейка “Классическая”, карбонад “Классический”, балык “Классический”, бекон “Классический”, корейка свиная “Классическая”, рулет “Фантазия”, ребрешки “Аппетитные”, шпик соленый, шейка “Парма”, балык “Парма”, грудинка “Парма”, бекон “Парма”.
Из мясо птицы:	тушка “Райская”, полутушка “Райская”, окорочок “Райский”, индейка пряная, индейка ветчинная, крылышки “Райские”, филе куриные “Парма”, рулет из мяса птицы, ветчина “Райская”, прессованное мясо “День и ночь”, казы из мяса птицы.
Из баранины:	баранина прессованная, язык бараний, рулет из баранины, рёбрышки бараньи.
Из конины:	казы салями, ветчина из конины, рулет из конины, казы варено-копченый.

4 Технические требования

4.1 Изделия копчено-вареные вырабатываются в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил для предприятий мясо и птицеперерабатывающей промышленности.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям изделия копчено-вареные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики и нормы
Внешний вид	Поверхность сухая, чистая, без повреждений.
Консистенция	Упругая
Вид на разрезе	Мышечная ткань от бледно-розового до темно-красного цвета без серых пятен, с прослойками межмышечного жира. Расположение кусочков мяса, жира и размеры в зависимости от рецептуры и технологии производства.
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, копчения, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Массовая доля белка, %, не менее: -для продуктов из говядины, конины -для продуктов из мяса птицы -для продуктов из свинины -для продуктов из баранины	 17,0 15,0 13,0 14,0
Массовая доля жира, %, не более: -для продуктов из говядины и мяса птицы -для продуктов из свинины -для продуктов из баранины -для продуктов из конины	 18,0 35,0 15,0 20,0
Массовая доля хлористого натрия (соли пищевой йодированной), %, не более	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005
Температуры в толще изделий, ^{0}C, не выше	от 0 до 12

4.2.2 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов и микробиологические показатели в продукции не должны превышать допустимые уровни нормативов СанПиН 0283 [4], утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.2.3 Пищевая и энергетическая ценность в 100 g продукта указывается в технологической инструкции, согласно рецептуре.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки изделий копчено-вареных применяют следующее сырье и материалы, прошедшие входной контроль и имеющие сертификаты соответствия:

– говядина по ГОСТ 779 первой и второй категории;

– говядина жилованная высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

– говядина жилованная первого сорта – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 10 %;

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

– мясо птицы по ГОСТ 21784;

– мясо цыплят-бройлеров по ГОСТ 25391;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
...RIY ETISH BOSHQARMASI

– мясо свинина в тушах и полутушах по ГОСТ 7724;

– свинина жилованная нежирная – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 10 %;

– свинина жилованная полужирная – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани 30-50 %;

– мясо баранина и козлятина в тушах по ГОСТ 1935;

– мясо конина и жеребятина в полутушах и четвертинах по ГОСТ 27095;

– кишки говяжьи обработанные по ГОСТ 13460;

– кишки говяжьи обработанные по ГОСТ 13461;

– кишки бараньи обработанные по ГОСТ 16406;

– соль пищевая йодированная по O'zDSt 1091, выварочная или каменная, садочная, самосадочная помолов № 0, 1 и 2 не ниже первого сорта;

– натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

– смесь посолочно-нитритная в дозах, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;

– сахар белый по ГОСТ 31361;

– глюкоза кристаллическая гидратная (декстроза) по ГОСТ 975;

– перец черный или белый молотый по ГОСТ 29050;

– перец душистый молотый по ГОСТ 29045;

– перец красный молотый по ГОСТ 29053;

– лавровый лист (сухой) по ГОСТ 17594;

– кардамон по ГОСТ 29052;

– мускатный орех по ГОСТ 29048;

– кориандр по ГОСТ 29055;

– тмин по ГОСТ 29056;

– чеснок свежий по ГОСТ 7977;

– чеснок сушеный по ГОСТ 16729;

– оболочки для колбас искусственные, полиамидные, вискозные по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

– скрепки (клипсы, скобы) металлические по сертификату соответствия;

– другие упаковочные материалы по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

– ароматизаторы дыма и копчения, в дозах, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, щепа буковая по сертификатам соответствия;

– опилки дуба, бука, яблоневого дерева для копчения;

– бумага этикеточная по ГОСТ 7625;

– шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308;

– нитки льняные по ГОСТ 14961;

– пленка полиэтиленовая по ГОСТ 10354, ГОСТ 25951;

– пленка целлюлозная (целлофан) по ГОСТ 7730;

– пергамент по ГОСТ 1341;

– подпергамент по ГОСТ 1760;

– лента клеевая на бумажной основе по ГОСТ 18251;

– лента полиэтиленовая с липким слоем по ГОСТ 20477;

– бумага оберточная по ГОСТ 8273;

– вода питьевая по O'z DSt 950.

4.3.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства копчено-варёных изделий, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
... ETISH BOSHQARMASI

сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с действующим законодательством Республики Узбекистан.

Примечание:

Не допускается применение:

– мяса быков и хряков;

– мяса, имеющие посторонний запах и заметно изменивший цвет на поверхности;

– мяса, замороженное более одного раза;

– мяса птицы с изменившим цветом кожи, мышечной и жировой ткани, а также мяса тощего скота.

4.3.3 Все используемое сырье и материалы, пищевые добавки и ингредиенты должны сопровождаться документацией, удостоверяющие их безопасность и качество, и соответствовать требованиям СанПиН 0283 [5].

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждой упаковочной единице фасованных продуктов должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на нее с указанием:

– наименование предприятия-изготовителя, форма собственности и (или) товарного знака (его имеющих), его адрес, телефон;

– вид, наименование продукта;

– дата изготовления (число, месяц, год);

– масса нетто, g (для фасованной продукций);

– условия хранения;

– срок годности (число, месяц, год);

– состав продукта, включая пищевые добавки с индексом Е и содержанием поваренной соли;

– пищевая и энергетическая ценность в 100 g продукта;

– знак соответствия по O'z DSt 5.8;

– надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» - при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт - «Made in Uzbekistan».

– штрих-код с указанием регистрационного номера (при необходимости);

– обозначение настоящего стандарта;

– разрешается наносить дополнительные сведения информационного характера, относящегося к данному продукту.

4.4.2 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз».

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

– наименование предприятия-изготовителя, форма собственности и (или) товарного знака (его имеющих), его адрес, телефон;

– вид, наименование продукта;

– дата изготовления (число, месяц, год);

– масса брутто, (kg);

– количество упаковочных единиц (шт.);

– условия хранения;

– срок годности (число, месяц, год);

– знак соответствия по O'z DSt 5.8;

– надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» - при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт - «Made in Uzbekistan».

– штрих-код с указанием регистрационного номера (при необходимости);

– обозначение настоящего стандарта.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

4.5 Упаковка

4.5.1 Изделия копчено-вареные выпускают весовыми и в фасованном виде и заворачивают в пленку целлюлозную по ГОСТ 7730, пергамент по ГОСТ 1341 или подпергамент по ГОСТ 1760.

4.5.2 Изделия копчено-вареные, выпускаемые фасованными, упаковывают ломтиками (сервировочная нарезка) массой от 100 до 350 g или целым куском (порционная нарезка) массой от 200 до 500 g, или целыми изделиями.

Допускается выпускать изделия копчено-вареные в фасованном виде другой массы нетто по согласованию с потребителем.

4.5.3 Продукты упаковывают в деревянные многооборотные ящики или в многослойные картоны по ГОСТ 13513 или тару из других материалов по сертификату соответствия, разрешенные к применению Минздравом РУз.

Допускаемые отрицательные отклонения от массы нетто должны соответствовать требованиям ГОСТа 8.579 или O'z DSt 8.022.

4.5.4 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, под пергаментом по ГОСТ 1760.

4.5.5 Масса брутто в оборотной таре должна быть не более 30 kg, в контейнерах не более 250 kg, в ящиках из гофрированного картона не более 20 kg.

4.5.6 В каждый ящик или контейнер упаковывают изделия копчено-вареные одного наименования.

5 Требования безопасности и охрана окружающей среды

5.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002 и СанПиН 0301 [1].

5.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий мясной промышленности.

5.3 При работе с нитритом натрия и смесью посолочно-нитритной должна соблюдаться инструкция по применению и хранению нитрита натрия, смеси посолочно-нитритной, утвержденная в установленном порядке.

5.4 Санитарный режим обработки технологического оборудования производится согласно «Санитарными правилами для предприятий мясной промышленности».

5.5 Общие санитарно – гигиенические требования к воздуху рабочей зоны – по ГОСТ 12.1.005, приточно-вытяжная вентиляция – по ГОСТ 12.4.021.

5.6 Требования к охране окружающей среды в соответствии с требованиями ГОСТ 17.2.3.02.

5.7 Требования к сточным водам и их утилизация в соответствии с требованиями ГОСТ 17.4.3.05.

5.8 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы: шум, вибрация, температура от агрегата, должны соответствовать санитарно-гигиеническим номам и правилам (СанПиН 0324 [2], 0325 [3] и 0326 [4]).

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки по ГОСТ 9792. Продукт принимают партиями.

Под партией понимают любое количество готовых изделий копчено-вареных одного наименования, выработанное в течение одной смены при соблюдении одного и того же технологического режима. Каждая партия продукта должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукций, в котором обязательно указывается дата выработки и срок годности.

6.2 Каждая партия изделий копчено-вареных должна быть проверена отделом технического контроля (ОТК) на соответствие требованиям настоящего стандарта и

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

оформлена удостоверением о качестве установленной формы, утверждаемой руководителем предприятия и подписываемой начальником ОТК или главным технологом (данными лабораторных исследований).

Подлинники удостоверения качества должны храниться в отделе сбыта предприятия-изготовителя в течение 1 месяца после истечения срока годности указанной партии продукции, а копии выдаются потребителю с товарно-транспортной накладной.

6.3 Удостоверение качества и безопасности продукции содержит данные с обязательным указанием в нем:

- наименования предприятия-изготовителя;
- наименования продукта;
- номер партии;
- масса нетто или количество упаковок;
- даты выдачи документа;
- даты выработки продукта;
- срока годности и условий хранения;
- вида упаковки;
- обозначения стандарта;
- информации о сертификации;
- результаты анализов лабораторных исследований;
- температура в толще изделий.

Номер удостоверения о качестве указывается в товарно-транспортной накладной.

6.4 Показатели массовой доли соли, нитрита натрия и микробиологические показатели являются гарантийными и определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организаций и потребителя.

6.5 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, гормонов, нитрозаминов, радионукдов и микробиологических критериев осуществляется в порядке производственного контроля лабораторией предприятия или по договору с АИЛ не реже одного раза в квартал.

6.6 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории по всем показателям настоящего стандарта и НД НСС РУз.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу должны производиться в соответствии с ГОСТ 9792. Отбор проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей изделий копчено-вареных производят по ГОСТ 9959.

7.3 Физико-химические показатели должны контролироваться согласно следующих ГОСТов:

массовая доля белка	- ГОСТ 25011;
массовая доля жира	- ГОСТ 23042;
массовая доля соли пищевой йодированной	- ГОСТ 9957;
массовая доля нитрита натрия	- ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.4 Микробиологические показатели должны контролироваться согласно следующих ГОСТов:

отбор и подготовка проб	- ГОСТ 26668, ГОСТ 26669;
методы бактериологического анализа	- ГОСТ 9958;
определение свежести мяса	- ГОСТ 7702.1;
КМАФАнМ	- ГОСТ 10444.15, ГОСТ 7702.2.1;
БГКП (колиформы)	- ГОСТ 30518;
Сульфитредуцирующие клостридии	- ГОСТ 29185, ГОСТ 7702.2.6;
Staphylococcus aureus	- ГОСТ 10444.2;
Salmonella	- ГОСТ 30519, ГОСТ 7702.2.3.

7.5 Содержание токсичных элементов должны контролироваться согласно следующих ГОСТов:

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ртути	- ГОСТ 26927;
мышьяка	- ГОСТ 26930;
свинца	- ГОСТ 26932;
кадмия	- ГОСТ 26933;
меди	- ГОСТ 26931;
цинка	- ГОСТ 26934.

7.6 Определение температуры продукта контролируют термометром – по ГОСТ 28498, определение массы продукта контролируют весами – по ГОСТ 29329, геометрические размеры измеряются с помощью линейки металлической по ГОСТ 427 или другими приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами Минздравом РУз.

7.7 Содержание радионуклидов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов определяются методами, утвержденными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование готовой продукции должно осуществлятся в условиях, обеспечивающих сохранность и качество продукций.

8.2 Изделия копчено-вареные транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящих грузов, действующими в данном виде транспорта.

8.3 Изделия копчено-вареные выпускают в реализацию с температурой в толще не ниже 0°С и не выше плюс 12 °С.

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности изделий копчено-вареных и хранение при температуре плюс (4±2) °С и относительной влажности воздуха (75±5) % с момента окончания технологического процесса:

- срок годности изделий копчено-вареных – 10 суток;
- упакованных под вакуумом штучно, целым куском, при порционной нарезке – не более 15 суток;
- при сервировочной нарезке – не более 10 суток;
- упакованных в термоусадочные пакеты – не более 15 суток.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиография

[1] СанПиН 0301-12 - «Гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям».

[2] СанПиН 0324-16 - Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений.

[3] СанПиН 0325-16 - Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.

[4] СанПиН 0326-16 - Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах.

[5] СанПиН 0283-10 - Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Библиографические данные

УДК 637.625 **ОКП 92 1342**	**ОКС67.120** **Группа Н 11**

Ключевые слова: Изделия копчено-вареные, вкус, запах, консистенция

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изм.	Номера листов (страниц)				Всего листов (страниц) в документе	Номер документа	Входящий № сопроводительного документа и дата	Подпись	Дата
	измненных	замененных	новых	анулированных					

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

O'z DSt 994 :2016

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
ХК "Узбекозиковкатхолдинг"

А. Салимов

«14» 09 2016 г.

«РУКОВОДИТЕЛЬ РАЗРАБОТКИ»
Начальник управления
по развитию производства
мясомолочной продукции

О. Муталов

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»
Главный специалист управления
по развитию производства
мясомолочной продукции

З. Нуртаев

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible]

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник Главного управления
Санэпиднадзора Минздрава
Республики Узбекистана

012-3/2233 **А. Ибодуллаев**
«22» 10 2016 г