ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«БИЗНЕС ПРОЕКТ»

ОКП 92 1341

Группа Н 11
(ОКС 67.120.10)

СОГЛАСОВАНО
Санитарно-эпидемиологическое Заключение Территориального Управления Роспотребнадзора по Тамбовской области
№ 68.01.03.921.Т.000336.04.05
«15» апреля 2005 г.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «Бизнес проект»
_____В.А.Ситников
«___»_____2005 г.

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЁНЫЕ
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ
ТУ 9213-003-71257889-05

Срок действия с 01.05.05.

СОГЛАСОВАНО
И.о.Главного Государственного Ветеринарного инспектора Тамбовской области
_____В.А.Поминов
«22» апреля 2005.

РАЗРАБОТАНО
ООО «Бизнес проект»
Технолог
_____Д.В.Воробьев.
«15» апреля 2005.

СОГЛАСОВАНО
"20" апреля 2005 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

ТАМБОВ
2005 г.

регион
новые технологии

Министерство здравоохранения
Российской Федерации
Наименование учреждения
ЦГСЭН в Тамбовской области

Код формы по ОКУД
Код учреждения по ОКПО
Медицинская документация
Форма № 303-00-1/у
Утверждено приказом
Министерства здравоохранения
Российской Федерации
от 27.10. 2000 г. № 381

ГОСУДАРСТВЕННАЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ СЛУЖБА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
ПО ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

(наименование территории, ведомства)

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ 68.01.03.921.Т.000366.04.05 от 15.04.2005 г.

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что требования, установленные в проектной документации (перечислить рассмотренные документы, указать наименование и адрес организации-разработчика):

ТУ 9213-003-71257889-05 "Колбасы сырокопченые ".

ООО "Бизнес Проект", г.Тамбов, ул.Советская, 132. (Российская Федерация)

СООТВЕТСТВУЮТ ~~(НЕ СООТВЕТСТВУЮТ)~~ государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам (ненужное зачеркнуть, указать полное наименование санитарных правил)

СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Основанием для признания представленных документов соответствующими (не соответствующими) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам являются (перечислить рассмотренные документы):

Экспертное заключение № 30 от 15.04.2005 г., выданное ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в **Тамбовской области".**

Главный государственный санитарный врач
(заместитель главного государственного санитарного врача) Агафонов Ф.Н.

Формат А4. Бланк. Срок хранения 5 лет.

№ 599791

регион новые технологии

© ЗАО «Первый печатный двор», г. Москва, 2004. Уровень «В».

Утверждаю
Первый зам. директора ФГУ «Тамбовский ЦСМ»
_____ С. В. Григорьева
«20» _____ 2005г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
№ 257 от 20 апреля 2005 г.
о соответствии проекта технических условий «Колбасы сырокопченые» ТУ 9213-003-71257889-05, разработанных ООО «Бизнес Проект»

В результате повторной экспертизы технических условий «Колбасы сырокопченые» ТУ 9213-003-71257889-05, разработанных и представленных ООО «Бизнес Проект», установлено их соответствие требованиям ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

В результате повторной экспертизы принято решение **согласовать** технические условия «Колбасы сырокопченые» ТУ 9213-003-71257889-05.

Ведущий инженер по стандартизации
организационно-методического отдела ФГУ «ТЦСМ» _____ Г. Н. Ускова

регион
новые технологии

КАТАЛОЖНЫЙ ЛИСТ ПРОДУКЦИ

Код ЦСМ		044	КГС(ОКС)		Н 11 67.120.10	Регистрационный Номер	03	002594

Код ОКП		11	92 1341		
Наименование и обозначение продукции		12	**Колбасы сырокопченые**		
Обозначение государственного стандарта		13			
Обозначение нормативного или технического документа		14	**ТУ 9213-003-71257889-05**		
Наименование нормативного или технического документа		15	**Колбасы сырокопченые**		
Код предприятия-изготовителя по ОКПО и штриховой код		16	**71257889**		
Наименование предприятия-изготовителя		17			
Адрес предприятия-изготовителя (индекс, область, город, улица, дом)		18			
Телефон	19	**(095)1038258**	Телефакс	20	
Др. сред. связи	21				
Наименования держателя подлинника		23			
ООО «Бизнес Проект»					
Адрес держателя подлинника (индекс, область, город, улица, дом)		24	**392000**	**г.Тамбов**	
Советская, 132					
Дата начала выпуска продукции		25	**С 01.05.05**		
Дата введения в действие нормативного или технического документа		26	**С 01.05.05**		
Обязательность сертификации		27	**Подлежит**		

регион
новые технологии

30. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКЦИИ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
№ 68.01.03.921.Т.000366.04.05 от 15.04.2005г.

Колбасы сырокопченые изготавливаются из мяса говядины, свинины, баранины, с использованием пряно-ароматических, пищевых и вкусовых добавок. Предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
№ 002594 "21" апреля 2005 г.
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

		Фамилия	Подпись	Дата	телефон
Представил	04	Ситников В.А.		20.04.05	(095)1038258
Заполнил	05	Воробьёв Д.В.		20.04.05	(07545)53886
Зарегистрировал	06	Ускова Г.Н.		21.04.2005	73-74-41
Ввел в каталог	07	Ускова Г.Н.			73-74-41

регион
новые технологии

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящие технические условия распространяются на колбасы сырокопчёные (далее по тексту колбасы), вырабатываемые из мяса свинины, говядины, конины или мяса птицы, с использованием пищевых добавок, специй, смесей специй и пряностей и т.п., и предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

В зависимости от применяемого сырья, пряно-ароматических, пищевых и вкусовых добавок колбасы вырабатывают в следующем ассортименте:

«Чоризо», «Старорусская», «Ленинградская», «Мининстерская», «Звездная», «Российская», колбаски «Венгерские», колбаски «Губернские», салями «Петербургская», салями «Финская».

Пример записи продукции при заказе или в других документах: «Колбаса сырокопчёные «Чоризо». ТУ 9213-003-71257889-05».

2.1 Колбасы должны соответствовать требованиями настоящих технических условий и изготавливаться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением действующих санитарных и ветеринарных норм и правил.

2.2 По органолептическим, физико-химическим показателям колбасы сырокопчёные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

СОГЛАСОВАНО
20 апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и нормы				
	Чоризо	Старорусская	Ленинградская	Звездная	Министерская
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонно-жировых отеков				
Консистенция	Плотная				
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до тёмно красного, без серых пятен и пустот, содержит кусочки:				
	шпика размером не более 3 мм	свинины размером не более 8 мм	шпика размером не более 3 мм	шпика размером не более 5 мм	шпика размером не более 3 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, в меру солёный, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без постороннего привкуса и запаха				
Форма, размер и вязка батонов.	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной до 50 см, маркированные или с поперечной перевязкой:				
	с одной на нижнем конце батона.	с одной на верхнем конце батона.	с одной посередине батона.	с одной на верхнем конце батона и двумя на нижнем конце батона.	по одной на верхнем и нижнем концах батона.
Массовая доля белка, %, не менее	23,9	17,7	20,0	18,1	19,1
Массовая доля жира, %, не более	29,3	48,0	42,0	35,0	45,0
Массовая доля хлористого натрия, % не более	3,5				
Массовая доля влаги, % не более	38,0				
Массовая доля нитрита натрия, % не более	0,005				
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006				

СОГЛАСОВАНО
20 апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и нормы для сырокопчёных колбас и колбасок				
	колбаски Венгерские	колбаски Губернские	салями Петербургская	Российская	салями Финская
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонно-жировых отеков.				
Консистенция	Плотная				
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до тёмно-красного, без серых пятен и пустот, содержит кусочки:				
	шпика размером не более 3 мм	филе грудки птицы размером не более 5 мм	шпика размером не более 5 мм, свинины 6мм	свинины жирной 4-5 мм, говядины не более 8 мм	шпика размером не более 3 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха				
Форма, размер и вязка батонов	Батончики прямые или в кольцах длиной 20-22 см с этикеткой или товарной отметкой:	Батончики прямые или изогнутые длиной 10-15 см с этикеткой или товарной отметкой:	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной до 50 см, маркированные или с поперечной перевязкой:		
	с тремя перевязками на нижнем конце последнего батончика	с двумя перевязками на верхнем конце первого батончика	по одной на верхнем и нижнем концах батона и по середине	с одной на верхнем и двумя на нижнем концах батона	с одной на нижнем конце батона и двумя на верхнем
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	17,0	19,7	21,8	21,4
Массовая доля жира, %, не более	55,6	20,0	44,0	32,5	42,7
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	3,2				
Массовая доля влаги, %, не более	50,0				
Массовая доля нитрита натрия, % не более	0,005				
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006				

регион
новые технологии

СОГЛАСОВАНО
«20» апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

Примечание.

1. Свободные концы оболочки и шпагата не должны быть более 2 см.
2. Минимальная длина батонов колбасы должна быть не менее 15 см.
3. Допускается:

- к реализации нецелые батоны, при этом срезанные концы нецелых батонов должны быть обернуты бумагой, целлофаном или пергаментом и обвязаны шпагатом или резиновой обхваткой. Количество нецелых батонов не должно превышать 5 процентов от партии;
- мелкая пористость на разрезе батона;
- в теплый период года (май - сентябрь) увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,3 процента;
- наличие единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком (без привкуса осаливания);
- отклонение размеров отдельных кусочков шпика на разрезе в сторону увеличения не более чем в 1,5 раза;
- вырабатывать колбасы в искусственной белковой оболочке без поперечных перевязок при наличии на оболочке печатных обозначений с указанием: наименования предприятия - изготовителя, его подчиненности, наименования продукта, обозначения настоящих технических условий; те же обозначения можно наносить на ярлык, который вкладывается между слоями оболочки;
- при наличии специального оборудования и маркированной оболочки закрепление концов батона металлическими скрепками с наложением петли или без неё. При отсутствии маркированной оболочки накладывать цветные или маркированные клипсы.

2.3 Колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0 и не выше 15°С.

2.4 По микробиологическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.(индексы 1.1.4.1, 1.1.4.3.) указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателей		Значение показателя
		Колбасы сырокопчёные в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1
	S. aureus	1,0
	Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,01
	E.coli	1,0
	L.monocytogenes	25

СОГЛАСОВАНО
20 апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

2.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов и бенз(а)пирена не должно превышать допустимых уровней, установленных СанПиН 2.3.2.1078 (индекс 1.1.1, 1.1.4, 1.1.9, 1.1.11), указанных в таблице 4.

Таблица 4

Наименование вещества (элемента)	Допустимый уровень его содержания, мг/кг (для радионуклидов Бк/кг), не более
Токсичные элементы:	
Свинец	0,50
Мышьяк	0,10
Кадмий	0,05
Ртуть	0,03
Нитрозамины:	
сумма НДМА и НДЭА	0,004
Бенз(а)пирен	0,001
Антибиотики	не допускаются
Пестициды: гексахлорциклогексан(α,β,γ-изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1
Радионуклиды:	
цезий-137	160
	180 мясо птицы
стронций-90	50
	80 мясо птицы

2.6 Сведения о пищевой и энергетической ценности продукта изложены в приложении А.

2.7 Для выработки колбас применяют следующее сырьё и материалы:

свинину по ГОСТ 7724 и в парном состоянии;

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

свинину жилованную жирную - мышечная ткань с содержанием жировой ткани 50-85%;

свинину жилованную односортную мышечная ткань с содержанием жировой ткани 30 – 55 %;

свинину жилованную нежирную - мышечная ткань с содержанием жировой ткани не более 10 %;

грудинку свиную;

говядину по ГОСТ 779 и в парном состоянии;

СОГЛАСОВАНО
20 апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

говядину жилованную высшего сорта - без содержания жира, соединительной ткани и жилок;

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

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

говядину жилованную жирную - мышечная ткань с массовой долей соединительной ткани и жира не более 35 %;

говядину жилованную односортную - мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 12 %;

блоки мясные замороженные по ГОСТ 4814;

блоки из жилованного мяса свинины, говядины, конины замороженные отечественного и импортного производства, разрешенные к применению органами Минздравсоцразвития РФ;

говядину, свинину, конину, разрешенные к применению;

шпик колбасный (хребтовый, боковой) по ОСТ 49 38;

шпик колбасный (хребтовый, боковой) получаемый по импорту, разрешенный к применению Департаментом ветеринарии и органами Минздравсоцразвития РФ;

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

мясо цыплят-бройлеров по ГОСТ 25391;

тушки индеек тяжелых кроссов потрошенные по ТУ 10.18.11.025;

мясо куриное и утиное кусковое бескостное по ТУ 9214-163-23476484;

мясо птицы механической обвалки по ТУ 9214-159-234764684;

мясо птицы в блоках, фарш из мяса птицы в блоках – разрешенные к применению органами Минздравсоцразвития РФ и департаментом ветеринарии;

конину и жеребятину по ГОСТ 27095 в охлажденном и замороженном состоянии;

конину жилованную высшего сорта - без содержания жира, соединительной ткани и жилок;

конину жилованную первого сорта - мышечная ткань с содержанием соединительной ткани и жира не более 6 процентов;

конину жилованную второго сорта - мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 20 процентов;

жир-сырец;

шкурку свиную, полученную от разделки свинины или аналогичную получаемую по импорту и разрешенную к применению органами Минздравсоцразвития РФ;

сыры сычужные по ГОСТ 7616;

пищевые комплексные, вкусовые добавки, ароматизаторы, пищевые красители, фирм «Паковис» (Швейцария), «Провико» (Германия), «Ван Хеес» торговая марка «Трока» (Франция), разрешенные к применению органами Минздравсоцразвития РФ;

СОГЛАСОВАНО
20 апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

стартовые культуры «Д», «Б», «В», «С» и культуру «ВЦ» фирмы «Ван Хеес» торговая марка «Трока» (Франция), разрешенные к применению органами Минздравсоцразвития РФ;

соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, не ниже первого сорта;

воду питьевую, по СанПиН 2.1.4.1074;

сахар-песок по ГОСТ 21;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ТУ 6-09-590, марки ОСЧ 7-3;

белок соевый (концентрат, изолят, мука и др.) по технической документации поставщика;

белки животные: ВБ 1/40 фирмы Провико» (Германия), БИОГЕЛЬ фирмы «Паковис» (Швейцария), разрешенные к применению органами Минздравсоцразвития РФ;

белки плазмы крови фирм «Паковис» (Швейцария), «Провико» (Германия), «Ван Хеес» торговая марка «Трока» (Франция), поставляемую по технической документации поставщика;

растительные волокна «Джелуцель» фирмы «JELU-WERK» (Германия), разрешенные к применению органами Минздравсоцразвития РФ;

кишки говяжьи обработанные по ТУ 10.02.01.148;

кишки свиные обработанные по ТУ 10.02.01.147;

кишки бараньи обработанные по ТУ 10.02.01.149;

оболочку искусственную зарубежного производства, разрешенную к применению органами Минздравсоцразвития РФ;

оболочку искусственную белковую «Белкозин» по ТУ 10-10-01-03;

скрепки (клипсы) металлические по действующей документации;

проволоку алюминиевую по ГОСТ 14838 (АД-1, АМЦ);

пергамент по ГОСТ 1341;

подпергамент по ГОСТ 1760;

нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309;

нитки льняные по ГОСТ 14961;

шпагат по ГОСТ 17308;

обхватки резиновые;

бумагу оберточную по ГОСТ 8273;

СОГЛАСОВАНО
20 апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

ленту чековую с термочувствительным слоем, разрешенную к применению в пищевой промышленности органами Минздравсоцразвития РФ;

ленту этикеточную, разрешенную органами Минздравсоцразвития РФ для использования в пищевой промышленности;

ленту чековую с липким слоем (самоклеящиеся этикетки-чеки), разрешенную органами Минздравсоцразвития РФ для использования в пищевой промышленности;

ленту чековую с односторонним термопластичным покрытием;

ленту чековую с термочувствительным слоем по ТУ 13-730-90-05-483;

ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;

маркированную ленту, разрешенную органами Минздравсоцразвития РФ для использования в пищевой промышленности;

регион
новые технологии

полимерные пленочные материалы (многослойные, термоформуемые, термоусадочные), упаковочные средства, разрешенные к применению органами Минздравсоцразвития РФ;

сырье древесное для копчения продуктов (опилки) кроме хвойных пород по ТУ 13-322.

2.7. Сырье, используемое для изготовления колбас, должно соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.1078. Сырьё животного происхождения должно соответствовать ветеринарным требованиям.

3. МАРКИРОВКА

3.1 Маркировка продукта должна содержать следующую информацию нанесенную любым способом:

-наименование предприятия-изготовителя, его местонахождения (адрес);
-товарный знак (при его наличии);
-наименование продукта;
-состав продукта;
-массу нетто;
-пищевые добавки;
- пищевая и энергетическая ценность;
-дата изготовления;
-срок годности и условия хранения;
-информация об обязательном подтверждении соответствия;
-обозначение настоящих технических условий;
-упаковано под вакуумом (при наличии вакуума в упаковке).

Допускается вышеперечисленные обозначения частично или полностью наносить на чек из термочувствительной или самоклеющийся чековой ленты, разрешенной к применению органами Минздравсоцразвития России.

3.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

3.3 На каждую единицу транспортной тары с продукцией на одну из сторон должен быть наклеен ярлык с указанием:

- наименования предприятия-изготовителя, его адреса;
- товарного знака (при его наличии);
- наименования продукта;
- количества единиц упаковки;
- массы нетто тары;
- даты изготовления;
- упаковано под вакуумом (при наличии вакуума в упаковке);
- срока годности и условий хранения;
- обозначения настоящих технических условий;
- информации об обязательном подтверждении соответствия;
- информационных сведений о пищевой и энергетической ценности

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

СОГЛАСОВАНО
«20» апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

4 Упаковка

4.1 При упаковке и фасовке изготовитель обязан соблюдать требования ГОСТ 8.579.

4.2 Допускается выпускать колбасы в оболочке в фасованном виде массой нетто 100г; 150г; 200г; 250г; 300г; 350г; 400г; 450г; 500 г, упакованными под вакуумом или без вакуума в прозрачную газонепроницаемую пленку или пакеты из нее, разрешенные к применению органами Минздравсоцразвития России для использования в пищевой промышленности.

Пределы допустимых отрицательных отклонений массы нетто от номинального количества:

100 - 200г. минус 4,5%;
200 - 300 минус 9 г;
300 - 500г. минус 3%.

4.3 Колбасы в оболочке, в том числе в фасованном виде, укладывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики по ТУ 2297-119-00008064, алюминиевые ящики по ТУ 10.10.541 или тару – оборудование по ТУ 10.02.07.0049.

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

В каждую единицу транспортной тары укладывают продукт одного наименования и одной даты выработки.

4.5 Допускается укладывать колбасы в отремонтированную многооборотную тару, обеспечивающую сохранность и качество продукции.

4.6 Масса нетто в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании – не более 250 кг, масса брутто продукции в многооборотных ящиках – не более 30 кг.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки и объем выборок – по ГОСТ 9792.

5.2 Изготовитель обязан проверить качество каждой партии колбас и передать вместе с продукцией удостоверение качества.

Документ о качестве должен содержать:

- номер и дату выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя, его адрес;
- наименование продукта;
- размер партии;
- дату изготовления и срок годности;
- условия хранения;
- результаты испытаний;
- информацию об обязательном подтверждении соответствия.

СОГЛАСОВАНО
«20» апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

5.3 Органолептические и физико-химические показатели контролируются изготовителем в каждой партии колбас.

Остаточную активность кислой фосфатазы определяется при разногласиях в оценке готовности продукции.

5.4 Порядок и периодичность контроля колбас по показателям безопасности устанавливается изготовителем в соответствии с действующими санитарными правилами и согласовывается с органами Минздрава России по месту нахождения предприятия-изготовителя.

5.5 В случае необходимости идентификации состава продукта и установления его соответствия требованиям данного стандарта проводят гистологические исследования по ГОСТ Р 51604.

5.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторный отбор удвоенного количества единиц продукции. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6. МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ.

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытанию - по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669.

6.2 Определение органолептических показателей по ГОСТ 9959.

6.3 Определение массы нетто фасованной продукции осуществляется следующим образом: берут 10 упаковочных единиц одного наименования, содержимое каждой упаковочной единицы взвешивают отдельно на весах с погрешностью измерений ± 1г.

6.4 Показатели массовых долей определяют: влаги по ГОСТ 9793, хлористого натрия (поваренной соли) по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480; нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299; фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482; остаточную активность кислой фосфатазы по ГОСТ 23231; жира по ГОСТ 23042; белка по ГОСТ 25011.

6.5 Микробиологические показатели по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 50474, ГОСТ Р 50480, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 29185

6.6 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, пестицидов, антибиотиков, нитрозаминов, бенз(а)пирена и радионуклидов – по методикам, утвержденным в установленном порядке.

6.7 Контроль температуры в толще батона проводят портативным термометром по ТУ 25-7558-005, либо другим идентичным прибором по действующей технической документации.

СОГЛАСОВАНО
20 апреля 2006г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

7. ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ.

7.1 Транспортируют колбасы в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Рекомендуемый срок годности колбас при относительной влажности воздуха 75-78% и температуре хранения:

- при температуре 12-15°С в подвешенном состоянии до 2 месяцев;
- при температуре минус 2 минус 4°С - не более 3 месяцев;
- при температуре от минус 7 до минус 9°С до 5 месяцев.

Упакованных под вакуумом в полимерную плёнку, хранят при температуре от 5 до 8°С:

- при сервировочной нарезке не более 10 суток,
- при порционной не более 12 суток.

При температуре от 12 до 15°С:

-при сервировочной нарезке не более 6 суток,

-при порционной не более 8 суток;

Упакованные под вакуумом в полимерные плёнки целым батоном при температуре хранения от 0 до 4°С не более 2 месяцев.

7.3 Срок годности колбас устанавливает и подтверждает предприятие изготовитель по согласованию с территориальными органами Минздравсоцразвития РФ.

СОГЛАСОВАНО
20 апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

Приложение А
(обязательное)

ИНФОРМАЦИОННЫЕ СВЕДЕНИЯ

о пищевой и энергетической ценности в 100 г. продукта

Наименование продукта	Белки, г, не менее	Жиры, г, не менее	Углеводы, г, не менее	Калорийность, ккал
Сырокопчёные колбасы				
Чоризо	23,9	29,3	-	359.4
Старорусская	17,1	48,0	-	500,4
Салями Ленинградская	20,0	42,04	-	461,6
Звездная	18,1	35,0	-	376,6
Салями Министерская	19,1	45,0	-	481,4
Колбаски Венгерские	17,0	55,6	-	568,4
Колбаски Губернские	17,0	20,0	-	300,5
Салями Петербургская	19,7	44,0	-	474,8
Российская	21,8	32,5	-	365,5
Салями Финская	21,4	42,7	-	469,9

СОГЛАСОВАНО
20 апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
Справочное
ПЕРЕЧЕНЬ
нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 21	Сахар-песок. Технические условия.
ГОСТ 779	Мясо говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.
ГОСТ 1341	Пергамент растительный. Технические условия.
ГОСТ 1760	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 4197	Натрий азотистокислый. Технические условия.
ГОСТ 4814	Блоки мясные замороженные. Технические условия.
ГОСТ 6309	Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
ГОСТ 7616	Сыры сычужные твёрдые. Технические условия.
ГОСТ 7724	Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.
ГОСТ 7977	Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия.
ГОСТ 8273	Бумага обёрточная. Технические условия.
ГОСТ 8558.1	Продукты мясные. Методы определения нитрита.
ГОСТ 8.579	Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке продаже и импорте
ГОСТ 9792	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птицы. Правила приёмки и методы отбора проб.
ГОСТ 9793	Продукты мясные. Методы определения влаги
ГОСТ 9794	Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора.
ГОСТ 9957	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия.
ГОСТ 9958	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.
ГОСТ 9959	Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 10444.2	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus.
ГОСТ 11354	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.

СОГЛАСОВАНО
20 апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 13513	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия.
ГОСТ 14192	Маркировка грузов. Технические условия.
ГОСТ 14838	Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия.
ГОСТ 14961	Нитки льняные и льняные с химическим волокном. Технические условия.
ГОСТ 17308	Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18251	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 21784	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия.
ГОСТ 23042	Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23231	Колбасы и продукты мясные варёные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы.
ГОСТ 25011	Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 25391	Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия
ГОСТ 26668	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26669	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.
ГОСТ 26927	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения ртути.
ГОСТ 26929	Сырьё и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.
ГОСТ 26930	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
ГОСТ 26932	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.
ГОСТ 26933	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.
ГОСТ 27095	Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия.
ГОСТ 29185	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий.
ГОСТ 29299	Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита.
ГОСТ Р 50454	Мясо и мясные продуты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и E. Coli (арбитражный метод).

регион
новые технологии

СОГЛАСОВАНО
20 апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ Р 50455	Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод).
ГОСТ Р 50474	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии).
ГОСТ Р 50480	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.
ГОСТ Р 51444	Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов.
ГОСТ Р 51448	Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований.
ГОСТ Р 51480	Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда.
ГОСТ Р 51482	Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора.
ГОСТ Р 51574	Соль поваренная пищевая. Технические условия.
ГОСТ Р 51604	Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава.
ОСТ 49 38	Шпик колбасный. Технические условия.
ТУ 6-09-590	Натрий азотнокислый марки ОСЧ 7-3.
ТУ 10.02.01.147	Кишки свиные обработанные.
ТУ 10.02.01.148	Кишки говяжьи обработанные.
ТУ 10.02.01.149	Кишки бараньи обработанные.
ТУ 10-10-01-03	Оболочка искусственная белковая "Белкозин". Технические условия.
ТУ 10.10.541	Ящики алюминиевые для колбасных изделий и копченостей. Технические условия.
ТУ 10.18.11.025	Тушки индеек тяжелых кроссов
ТУ 13-322	Древесное сырье для копчения продуктов.
ТУ 13-730-90-05-483	Лента чековая с термочувствительным слоем.
ТУ 10.02.07.0049	Тара-оборудование марки Я1-ФГТ.
ТУ 2297-119-02703303	Ящики полимерные многооборотные для мясной и молочной промышленности.
ТУ 25-7558-005	Термометр портативный ТП 5
ТУ 9214-159-234764484	Мясо птицы механической обвалки
ТУ 9214-163-234764484	Мясо куриное и утиное бескостное
СанПиН 2.1.4.1074	Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
СанПиН 2.3.2.1078	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

СОГЛАСОВАНО
«20» апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

Лист регистрации изменений настоящих технических условий

Номер изменения	Номер страниц				Всего страниц после внесения изменения	Информация о поступлении изменения (номер сопроводительного письма)	Подпись лица внесшего изменений	Фамилия этого лица и дата внесения изменения
	Заменен-ных	Дополнительных	Исключенных	Измененных				

СОГЛАСОВАНО
20 апреля 2006 г. № 257
ЭКСПЕРТНОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ
ФГУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
ООО «Бизнес проект»
_____В.А.Ситников

_____ 2005 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ
по производству сырокопченых колбас

Настоящая технологическая инструкция распространяется на колбасы сырокопченые и варено-копченые, предназначенные для реализации.

Характеристика сырья, материалов и качество готовой продукции по ТУ 9213-003-71257889-05

АССОРТИМЕНТ

Колбасы сырокопченые:

«Чоризо», «Старорусская», «Ленинградская», «Министерская», «Звездная», колбаски «Венгерские», колбаски «Губернские», Салями «Петербургская», «Российская», Салями «Финская»

РЕЦЕПТУРА

Колбасы сырокопченые вырабатывают по рецептуре, указанной в таблице №1.

регион
новые технологии

регион
новые технологии

Таблица 1

Наименование сырья, специй, материалов	Рецептура на колбасы сырокопченые, кг									
	«Чоризо»	«Старо-русская»	«Звездная»	«Ленин-градская»	«Мини-стерская»	колбаски «Венгер-ские»	колбаски «Губерн-ские»	салями «Петер-бург-ская»	«Россий-ская»	салями «Финская»
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Говядина в/с	80,0	-	-	25,0	-	-	-	40,0	-	70,0
Говядина 1 сорта	-	-	20,0	20,0	30,0	60,0	30,0	-	40,0	-
Говядина 2 сорта	-	-	-	-	40,0	-	-	-	25,0	-
Свинина полужирная	-	100,0	-	-	-	-	35,0	-	-	-
Свинина нежир	-	-	-	25,0	-	-	15,0	30,0	-	-
Свинина жирная	-	-	-	-	-	-	-	-	30,0	-
Мясо птицы кусковое красное	-	-	50,0	-	-	-	-	-	-	-
Шпик хребтовый	20,0	-	30,0	30,0	30,0	40,0	20,0	30,0	-	30,0
Биогель гидратиров. 1:10	-	-	-	-	-	-	-	-	5,0	-
Итого основного сырья	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
Специи и пряности, г / на 100 кг несоленого сырья										
Соль повар.пищевая	2600	2500	2300	2300	2200	2300	2300	2000	2500	1800
Нитрит натрия	10,0	7,5	7,5	10,0	7,5	7,5	7,7	7,5	10,0	7,5
Рапид плюс	1000	1000	-	1000	-	1000	-	1000	-	-
Чоризо	2500	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Нежная	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Колбаса Польская	-	500	-	-	-	-	-	-	-	-
Салями Казачья	-	-	-	500	-	-	-	-	-	-
Салями Классик	-	-	1500	-	1500	-	1500	-	-	-
Салями по-деревенски	-	-	-	-	-	-	-	-	1500	-
Салями Венгерская	-	-	-	-	-	500	-	-	-	-
Прима	-	-	-	-	-	-	-	500	-	-
Салями Пармская	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1500
Оболочка	Натуральная и белковая диаметром 40-45мм, диаметром 100 и пузыри					13-19 мм		40-45мм		

Допускается применять:

1. Говядину жилованную односортную взамен говядины 1 сорта;
2. Свинину жилованную односортную взамен свинины полужирной;
3. Обрезки шпига взамен свинины жирной;
4. Говядину колбасную взамен говядины 2 сорта;
5. Свинину колбасную взамен свинины жирной или полужирной до 20 %;
6. Жилованную буйволятину, мясо яков взамен жилованного мяса говядины, соответствующего сорта;
7. Жилованную конину или оленину взамен жилованного мяса говядины;
8. Сохранитель свежести ФРИШ фирмы «Паковис», Швейцария в количестве 5 г/кг основного сырья.
9. Животный белок «Биогель» фирмы «Паковис», Швейцария и ВБ 1/40 фирмы «Провико», Германия, разрешенные к применению органами здравоохранения РФ, взамен основного сырья в количестве до 25%.
10. Соевый белок отечественного или импортного производства, разрешенного к применению органами здравоохранения РФ, вместо основного сырья в количестве до 20%.
11. Филе птичьей грудки или красное мясо взамен основного сырья до 15 %.
12. Филе птичьей грудки взамен шпика хребтового до 50% и наоборот для колбасы «Звездная».
13. Мясо птицы красное и белое взамен говядины, свинины и шпика в соответствующем количестве для колбас «Звездная», колбасок «Губернские».
14. Мясо птицы механической обвалки до 20 % взамен соответствующего количества мяса говядины или свинины.
15. Эмульсию шкурки до 20 % взамен соответствующего количества свинины или говядины.
16. Крахмал картофельный до 5 % взамен соответствующего количества основного сырья
17. Растительные волокна «Джелуцель» фирмы «Jelu-Werk», Германия, разрешенные к применению органами здравоохранения РФ, взамен основного сырья в количестве до 2 % в сухом виде или взамен муки пшеничной.
18. Пищевые комплексные добавки (пищевые красители, ароматизаторы, фосфаты, гидроколлоидных уплотнителей, коптильных препаратов и др.) фирм «Паковис» (Швейцария), «Провико» (Германия) и «Ван Хеес» торговой марки «Трока» (Франция, Германия), взамен указанных в таблицах 1-3, предлагаемые фирмой «Регион-Новые Технологии» в соответствии с технологической инструкцией по их применению;
19. Стартовые культуры «Д», «Б», «В», «С» и культуру «ВЦ» фирмы «Ван Хеес» торговой марки «Трока» (Франция, Германия) при выработке сырокопченых колбас и колбасок, разрешенные к применению органами здравоохранения РФ в соответствии с технологической инструкцией по их применению и поставляемые фирмой «Регион-Новые Технологии».

Общее количество замены основного сырья не должно превышать 30%

регион
новые технологии

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технологический процесс должен осуществляться в соответствии с настоящей технологической инструкцией, с соблюдением правил ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов и санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ

Сырье, направляемое на переработку, должно сопровождаться разрешением ветеринарно-санитарной службы. При приемке сырья его осматривают, при необходимости подвергают дополнительной зачистке.

На обвалку направляют охлажденные туши, полутуши говядины, свинины, конины, баранины с температурой в толще мышц 0-4^{o}С или размороженное мясо с температурой 1-3^{o}С.

Переработка замороженных блоков жилованного мяса производится без предварительного размораживания. Блоки освобождают от упаковки и путем контрольного размораживания проверяют их санитарное состояние и правильность жиловки.

Разделка и обвалка мясных туш и полутуш и жиловка обваленного мяса осуществляется в производственных помещениях с температурой воздуха 10-12^{o}С, относительной влажностью – не выше 75%.

Перед разделкой свиных полутуш с последних снимают шпик.

После обвалки свинину жилуют, удаляя сухожилия, кровоподтеки и разделяют на три сорта: нежирную – с массовой долей жира не более 10%, полужирную – с массовой долей жира 30-50%, жирную – с массовой долей жира 50-85%.

После обвалки баранину жилуют в один сорт, содержание соединительной и жировой ткани в которой не более 20%.

Говядину после обвалки жилуют на: высший сорт – без видимых включений соединительной и жировой ткани, 1 сорт - с содержанием соединительной и жировой ткани не более 6%, 2 сорта – с содержанием соединительной и жировой ткани не более 20%, жирную – содержащую до 50% межмышечного и поверхностного жира или выделяют жир-сырец подкожный.

При жиловке конины выделяют 2 сорта: конину 1 сорта – содержание жировой и соединительной ткани не более 6%, конину 2 сорта - содержание жировой и соединительной ткани не более 20%.

ПОДГОТОВКА ПРЯНОСТЕЙ и других материалов

Подготовку соли, крахмала, функциональных фосфатосодержащих пищевых добавок, чеснока и других материалов, предусмотренных рецептурами, проводят в соответствии с «Технологической инструкцией по производству сырокопченых и варено-копченых колбас» (Москва, 1987г.).

регион
новые технологии

Экстракты и ароматы пряностей, разрешенные к применению органами здравоохранения РФ, применяют в соответствии с технологической инструкцией по их использованию.

Применение и хранение нитрита натрия производят в соответствии с инструкцией, утвержденной в установленном порядке.

При использовании красителей, коптильных препаратов, разрешенных к применению органами здравоохранения РФ, их подготавливают в соответствии с технологическими инструкциями по их применению.

При использовании чеснока сухого в виде хлопьев, резанного или гранулированного рекомендуется его замочить в воде в соотношении 1:2 за 1 час до использования.

ПОДГОТОВКА ОБОЛОЧЕК

Подготовка оболочек, предусмотренных настоящей технологической инструкцией, осуществляется в соответствии с технологическими инструкциями по их применению, утвержденными в установленном порядке, а также «Технологической инструкцией по производству полукопченых колбас» (Москва, 1987г.).

Допускается предварительное замачивание-обработка натуральных, белковых и коллагеновых оболочек в 10 %-ном растворе препарата «Фриш» или препарата «Трока Фриш», предлагаемых фирмой «Регион – Новые Технологии», так как данные препараты – оказывают эффективное бактерицидное и бактериостатическое действие.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЕЛЯ из ЖИВОТНОГО БЕЛКА «Биогель» или ВБ 1/40

Приготовление геля из функционального животного белка «Биогель» (фирма «Паковис», Швейцария) или ВБ 1/40 (фирма «Провико», Германия) производится в соответствии с «Технологической инструкцией по применению животного белка ВБ 1/40 в колбасном производстве» и «Технологической инструкцией по применению животного белка «Биогель» в колбасном производстве» (фирма «Регион - Новые Технологии»).

Гидратацию соевых белковых компонентов проводят в соответствии с технологическими инструкциями по их применению, утвержденными в установленном порядке. Допускается гидратацию белков производить при изготовлении фарша.

ПОДГОТОВКА ШПИГА

При использовании соленого шпига его вначале очищают от соли. Если шпиг со шкурой, то шкурку снимают ножом или на специальной машине для съемки шкурки.

Шпиг измельчают на шпигорезках различных конструкций, температура шпига, поступающего на измельчение, должна быть 0-4 град.С.

Допускается измельчение шпига, предварительно подмороженного до температуры -2/-4 град.С, на куттере.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭМУЛЬСИИ из сырой свиной шкурки

Свиная шкурка должна быть освобождена от прирезей жира, остатков щетина и тщательно промыта.

регион
новые технологии

Эмульсию из свиной шкурки следует вырабатывать согласно «Технологической инструкции по применению препарата «Вайхер» (фирмы «Паковис», Швейцария)» и «Технологической инструкции по применению препарата «Вайхер форте» (фирмы «Паковис», Швейцария)» фирмы «Регион - Новые Технологии».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

Все подготовленное мясное сырье и шпик подмораживают до температуры минус 1 –минус 5°С.

«Чоризо»

В куттер закладывают шпик и измельчают до 2-3 мм, затем добавляют говядину или баранину, Рапид плюс, Нежную и Чоризо и продолжают куттеровать до измельчения сырья и создания рисунка, в конце измельчения добавляют соль и нитрит натрия. Температура фарша не должна превышать 8°С

Подготовленный фарш шприцуют в натуральную или искусственную белковую оболочку диаметром 40-45 мм на шприцах различной конструкции. Оболочку наполняют плотно, затем вяжут шпагатом или клипсуют. Товарную отметку наносят в виде вязки батонов шпагатом в соответствии с требованиями технических условий, маркированной ленточкой или шприцуют в маркированную оболочку. Батоны навешивают на палки или укладывают в горизонтальные ячейки рам и направляют на осадку.

Осадку и созревание колбасы производят в помещении с температурой +4- +8°С в течение 12-24 часов.

«Старорусская»

Свинину измельчают на волчке с диаметром отверстий решетки 8 мм, подают в фаршемешалку для составления фарша, куда добавляют специи Колбаса польская , Рапид плюс, Нежная , соль и нитрит натрия в растворе и все хорошо перемешивают.

Полученный фарш набивают в натуральную или искусственную белковую оболочку диаметром 40-45 мм на шприцах различной конструкции.

Осадку и созревание колбасы производят в помещении с температурой плюс 4 – плюс 8°С в течение 12-24 часов.

«Звездная»

Говядину куттеруют с добавлением Салями Классик, Нежная до равномерного измельчения, затем добавляют куриные грудки и продолжают куттеровать до размеров кусочков 5-6 мм. Далее добавляют шпик и измельчают его до 4-5 мм, соль, раствор нитрита натрия добавляют в конце куттерования и на малой скорости вращения ножей перемешивают фарш до равномерного распределения шпика. Температура готового фарша минус 4 – минус 2°С.

Фарш немедленно направляют на шприцевание в натуральную или искусственную белковую оболочку диаметром 40-45 мм.

Осадку колбасы производят при температуре +4 - +8°С в течение 24-36 часов.

регион новые технологии

«Ленинградская»

В начале закладывают говядину высшего и первого сорта, Рапид плюс, Нежную и Салями Казачья, хорошо измельчают, затем добавляют свинину нежирную, куттеруют и добавляют шпик, куттеруя его до размера 2-3 мм. Соль и нитрит натрия добавляют в конце куттерования. Температура готового фарша минус 4 – минус 2^{o}С.

Фарш немедленно набивают в натуральную или искусственную белковую оболочку диаметром 40-45мм на шприцах различной конструкции.

Осадку и созревание колбасы производят при температуре +4 -+8^{o}С в течение 24-36 часов.

«Министерская»

Закладывают говядину 1 и 2 сорта и куттеруют с добавлением Салями Классик, Нежной, соли и нитрита натрия в растворе до получения хорошо разработанного фарша, затем закладывают кусочки шпика и продолжают куттеровать до измельчения шпика 2-3 мм и создания «сервелатного» рисунка. Готовый фарш должен иметь температуру не выше минус 2^{o}С.

Готовый фарш немедленно направляют на шприцевание в натуральную или искусственную оболочку диаметром 40-45 мм.

Осадку колбасы производят при температуре плюс 4 – плюс 8^{o}С в течение 24- 36 часов.

Колбаски «Венгерские»

Говядину куттеруют с добавлением Рапида плюс, Нежной и Салями Венгерской, затем добавляют шпик и куттеруют до размеров шпика 2-3 мм.
Соль и нитрит натрия добавляют в конце куттерования, температура готового фарша минус 4 – минус 2^{o}С.

Готовый фарш немедленно направляют на шприцевание в натуральную или искусственную белковую оболочку диаметром 13-19 мм.

Осадку колбасок производят при температуре плюс4 – плюс 8^{o}С в течение12- 24 часов.

Колбаски «Губернские»

Говядину, свинину нежирную куттеровать с добавлением Салями Классик, Нежная, затем добавить свинину полужирную и продолжать куттеровать. В конце добавить шпик хребтовый и куттеровать до размеров кусочков 3-5 мм.
Соль и нитрит натрия добавляют в конце куттерования, температура готового фарша минус 4 – минус 2^{o}С.

Готовый фарш немедленно направляют на шприцевание в натуральную или искусственную белковую оболочку диаметром 13-19 мм.

Осадку колбасок производят при температуре плюс 4 – плюс 8^{o}С в течение 12- 24 часов.

регион
новые технологии

Салями « Петербургская»

Говядину куттеруют с добавлением Рапид плюс, Нежной и смеси специй Прима до равномерного измельчения, затем добавляют свинину и продолжают куттеровать до размеров кусочков свинины 5-6 мм. Далее добавляют шпик и измельчают его до 4-5 мм, соль, раствор нитрита натрия добавляют в конце куттерования и на малой скорости вращения ножей перемешивают фарш до равномерного распределения шпика.

Фарш немедленно направляют на шприцевание в натуральную или искусственную белковую оболочку диаметром 40-45 мм.

Осадку колбасы производят при температуре +4 - +8^{o}С в течение 24-36часов.

«Российская»

В куттер загрузить гель из Биогеля и измельчить его как можно тоньше. Говядину 2 сорта куттеровать до 2-3мм с добавлением комплексной добавки Салями по-Деревенски, Нежной, затем внести говядину 1 сорта и на небольших оборотах измельчить до размеров кусочков 7-8 мм. Добавить соль, нитрит натрия. Под конец добавить, предварительно измельченную до 4-5 мм, свинину жирную и на режиме реверса или перемешивания перемешать фарш до равномерного распределения кусочков говядины и свинины по всему объему.

Фарш немедленно направляют на шприцевание в натуральную или искусственную белковую оболочку диаметром 40-45 мм.

Осадку колбасы производят при температуре +4 - +8^{o}С в течение 24-36часов.

Салями «Финская»

Говядину куттеровать с добавлением Рапид плюс, Нежная, соли и раствора нитрита натрия, затем добавляют предварительно измельченный /до размера частичек 2-3 мм / шпик и перемешивают до получения сервелатного рисунка.

Готовый фарш немедленно направляют на шприцевание в натуральную или искусственную белковую оболочку диаметром 40-45 мм.

Осадка и созревание - в течение 24-36 часов при температуре +4 - +10^{o}С.

Подсушка сырокопченых колбас и колбасок перед копчением производят при температуре 18 –20^{o}С, относительной влажности 87-90% и скорости движения воздуха 1,5 – 2м/сек в течение 6-12 часов.

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА

Сырокопченые колбасы коптят при температуре дыма 18-22^{o}С, относительной влажности 75-80% и скорости движения дымо-воздушной среды 0,2-0,5 м/сек в течение 2-3 суток, для «Колбасок Венгерских» – время копчения составляет 1-1,5 суток. Процесс копчения необходимо контролировать, чтобы избежать явления уплотнения поверхностного слоя батонов («закала»).

регион
новые технологии

Сушку сырокопченых колбас производят при температуре 10-15^{o}С в течение 10-15 суток, для Колбасок венгерских – в течение 5-7 суток; в первые трое суток в помещении должна поддерживаться относительная влажность 80-85%, в дальнейшем влажность снижают до 74-78% при скорости движения воздуха 0,05-0,1 м/сек.

Сушку заканчивают при достижении необходимой влажности внутри батона, которая указана в технических условиях.

При условии соответствия качества готовой продукции требованиям данных технических условий допускается устанавливать нормы расхода основного сырья, вспомогательных материалов и выход готовой продукции предприятием изготовителем в соответствии со «Сборником нормативных показателей по выходу продукции, расходу сырья и материалов, действующих в мясной промышленности», п.2 «Производство колбасных изделий, мясных полуфабрикатов и консервов».

Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение в соответствии с 9213-003-71257889-05

регион
новые технологии

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«БИЗНЕС ПРОЕКТ»

ОКП 92 1341

Группа Н 11
(ОКС 67.120.10)

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «Бизнес проект»
_____В.А.Ситников
«21» ноября 2011 г.

Изменение №1

ТУ 9213-003-71257889-05
КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Дата введения в действие с 20.12.2011

РАЗРАБОТАНО
ООО «Бизнес проект»
Технолог
_____Д.В.Воробьев
«21» ноября 2011г.

ТАМБОВ
2011 г.

СОГЛАСОВАНО
№ 110
«06» декабря 2011 г.
ФБУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

Утверждаю
Директор ФБУ «Тамбовский ЦСМ»
_____ М.Н. Левчук
«06» декабря 2011 г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
№ 110 от 06 декабря 2011 г.
о соответствии проекта изменения №1 технических условий 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые», разработанного ООО «Бизнес Проект»

В результате экспертизы проекта изменения №1 технических условий **ТУ 9214-002-71257889-05 «Колбасы сырокопченые»**, разработанных и представленных ООО «Бизнес Проект», установлено его **соответствие** требованиям ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

По результатам экспертизы принято решение **согласовать** проект изменения №1 технических условий 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые».

Инженер по стандартизации 2 кат.
отдела ЭМОП ФБУ «Тамбовский ЦСМ» Н.В. Ефимова

регион
новые технологии

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тамбовской области»

г.Тамбов, ул.Рахманинова, д. 5а,

тел/факс 8 (4752) 72-64-37 E-mail: org_cge@68rospotrebnadzor/ru:/
ОКПО 71258469, ОГРН 1056882298901, ИНН/КПП 6829012023 / 682901001

« Утверждаю»
Главный врач ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в
Тамбовской области»
Г.Д.Тихонова
«___» _____2011г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на изменение №1 ТУ 9213-003 - 71257889-05 «Колбасы сырокопченые. Технические условия».

№ - 2088 от «30» ноября 2011г.

В ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тамбовской области» поступило заявление генерального директора ООО «Бизнес проект» Ситникова В.А. о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы изменения №1 ТУ 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые. Технические условия», разработанного ООО «Бизнес проект».

Адрес разработчика: г.Тамбов, ул. Советская, 132.

На экспертизу представлены:

-свидетельство о государственной регистрации юридического лица № 1056882295128 от 11.03.05г.

-ТУ 9213-003-71257889-05 « Колбасы сырокопченые. Технические условия»;

-изм .№1 ТУ 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые. Технические условия»;

Результаты санитарно-эпидемиологической оценки представленных материалов показали, что изменение № 1 к ТУ 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» разработано в соответствии с МУК 2.3.2.971-00 «Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты», ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

Данное изменение к техническим условиям введено с целью приведения соответствия нормативного документа с «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденными Решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010г. №299».

Изменением №1 в новой редакции изложен п.2.4 раздела 2 «Требования к качеству и безопасности», отражающий микробиологические показатели колбас в соответствии с п.1.4. 1 раздела 1 «Единых СанЭиГ требований».

Пункт 2.5 раздела 2 приводит в соответствие с п.1.4 раздела 1«Единых СанЭиГ требований» и приложением № 3 к ним критерии оценки продукции по содержанию в ней токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, бензапирена, диоксинов и удельной активности цезия-137 .

Изменение № 1 дополнено пунктом 2.5.1., в котором отражен перечень используемых в производстве колбас сырокопченых пищевых добавок с отражением их максимального уровня в продуктах.

При этом, примечанием допускается использование пищевых добавок, указанных в СанПиН 2.3.2.1293 и других пищевых добавок, в том числе комплексных, поставляемых ООО «Регион Новые Технологии», разрешенных к применению органами Минздравсоцразвития России в соответствии с инструкциями по их применению.

Пункт 2.7 отредактирован с учетом исключения и дополнения различных видов сырья, используемого в производстве колбас со ссылкой на действующие нормативные документы.

В разделе 7 «Правила транспортирования и хранения» п.7.2. дополняется возможность упаковки колбас в условиях модифицированной атмосферы .

Справочное приложение Б дополнено перечнем действующей нормативной документации и ссылкой на «Единые СанЭиГ требования».

ВЫВОДЫ: изменение № 1 ТУ 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» соответствует «Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным Решением Комиссии таможенного союза 28.05.2010г. №299», СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок», МУК 2.3.2.971-00 «Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты»,

Зав. отделением санитарно-
эпидемиологической экспертизы
ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Тамбовской области» Г.Л. Зеленова

Раздел «Требования к качеству и безопасности».

Пункт 2.4 и таблицу 3 изложить в новой редакции:

«2.4 По микробиологическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078 (индексы 1.1.4.1, 1.1.4.3.) и «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299 (раздел 1, пп. 1.4.1.) и указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателей		Значение показателя
		Колбасы сырокопченые, сроки годности которых превышают 5 суток, в т.ч. нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	БГКП (колиформы)	0,1
	S. aureus	1,0
	Патогенные (в том числе сальмонеллы)	25
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,01
	L.monocytogenes	25
	E.coli	1,0

Пункт 2.5 и таблицу 4 изложить в новой редакции:

2.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов, пестицидов, нитрозаминов и бенз(а)пирена не должно превышать допустимых уровней, установленных СанПиН 2.3.2.1078 (индекс 1.1.1, 1.1.4, 1.1.9, 1.1.11) и «Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299 (раздел 1, п. 1.4. и приложение 3), указанные в таблице 4.

Таблица 4

Наименование вещества (элемента)	Допустимый уровень его содержания, мг/кг (для радионуклидов Бк/кг), не более
Токсичные элементы:	
Свинец	0,50
Мышьяк	0,10
Кадмий	0,05
Ртуть	0,03
Нитрозамины:	
сумма НДМА и НДЭА	0,004
Бенз(а)пирен	0,001

СОГЛАСОВАНО
№ 110/1
«06» декабря 2011 г.
ФБУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регистр
новые технологии

Продолжение таблицы 4

Антибиотики	Левомицетин	Не допускается	<0,01
	Тетрациклиновая группа		<0,01 ед/г
	Гризин		<0,5 ед/г
	Бацитрацин		<0,02 ед/ г
Пестициды:			
Гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры)	0,1		
ДДТ и его метаболиты	0,1		
Радионуклиды:			
Удельная активность цезия-137	200,0		
Диоксины (в пересчете на жир)	говядина и баранина		0,000003
	свинина		0,000001
	мясо птицы		0,000002

Добавить в текс пункт 2.5.1 и таблицу 5 с Примечанием

«2.5.1 По содержанию пищевых добавок сырокопченые колбасы должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1293 указанным в таблице 5

Таблица 5

Пищевая добавка	Максимальный уровень в продуктах
Нитрит натрия Е 250	50 мг/кг
Аскорбиновая кмслота Е 300	500 мг/кг
Глутамат натрия Е 621 (в пересчете на глутаминовую кислоту)	10 г/кг
Изоаскорбат натрия Е 316 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)	500 мг/кг

Примечание. Допускается применение пищевых добавок, указанных в СанПиН 2.3.2.1293 и других пищевых добавок, в том числе комплексных, поставляемых ООО «Регион-Новые Технологии» и разрешенных к применению органами Минздравсоцразвития России в соответствии с инструкцией по их применению.»

Пункт 2.7 исключить слова: «мясо цыплят-бройлеров ГОСТ 25391.»

Заменить ссылки:

«мясо птицы (тушки кур, уток, индеек, гусей, цесарок по ГОСТ 21784)» на «мясо кур по ГОСТ Р 52702»;

«сыры сычужные по ГОСТ 7616» на «сыры полутвердые по ГОСТ Р 52972»;

«ГОСТ 7724» на «ГОСТ Р 53221»

СОГЛАСОВАНО
№ 110
«26» декабря 2011 г.
ФБУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

стр.7, абзац «комплексные пищевые и вкусовые добавки, разрешенные к применению органами Минздравсоцразвития РФ фирм «Паковис», «Ван Хеес», торговой марки «Трока», поставляемые фирмой ООО «Регион-Новые Технологии» - изложить в новой редакции:

«комплексные пищевые добавки, стартовые культуры, регуляторы кислотности (на базе ГДЛ), смеси специй и пряностей от фирм-производителей «Евроспайс», «Евроспайс Технолоджи», «Ван Хеес Франс» под торговой маркой «Трока», разрешенные к применению органами Минздравсоцразвития России и поставляемые фирмой ООО «Регион-Новые Технологии», в соответствии с инструкцией по их применению»;

стр.8, абзац «белки животные: ВБ 1/40 фирмы Провико» (Германия), БИОГЕЛЬ фирмы «Паковис» (Швейцария), разрешенные к применению органами Минздравсоцразвития РФ» – изложить в новой редакции:

«белки животного происхождения – изолят соединительнотканного белка «Биогель», комплексная пищевая добавка «Биогель Форте», молочные белки «ОптиПро» и «ОптиПро МА», поставляемые фирмой ООО «Регион-Новые Технологии» и разрешенные к применению органами Минздравсоцразвития России в соответствии с инструкцией по их применению».

Пункт 4.3 - заменить ссылку: «полимерные многооборотные ящики ТУ 2297-119-00008064» на «ящики полимерные многооборотные ГОСТ Р 51289».

Пункт 6.5 - заменить ссылки: ГОСТ Р 50454 на ГОСТ Р 52815; ГОСТ Р 50455 на ГОСТ Р 52814; ГОСТ Р 50474 на ГОСТ Р 52816.

Добавить ссылку: ГОСТ Р 51921.

Исключить ссылки: ГОСТ Р 50480, ГОСТ 10444.2.

Пункт 6.6 – дополнить после слов «пестицидов» слово «диоксинов».

Раздел 7 Правила транспортирования и хранения

Пункт 7.2

абзац «Упакованных под вакуумом в полимерную плёнку, хранят при температуре от 5 до 8°С» - изложить в новой редакции: «упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в полимерную пленку при температуре от 5 до 8°С:

- целые батоны не более 1,5 месяца»;

абзац «Упакованные под вакуумом в полимерные плёнки целым батоном при температуре хранения от 0 до 4°С не более 2 месяцев» - изложить в новой редакции: «упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в полимерные пленки целым батоном при температуре хранения от 0 до 4°С не более 2 месяцев».

Приложение Б – изложить в новой редакции

регион новые технологии
СОГЛАСОВАНО
№ 110
«06» декабря 2011 г.
ФБУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
Справочное
ПЕРЕЧЕНЬ
нормативной документации, на которую даны ссылки в технических условиях

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ Р 51289-99	Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия
ГОСТ Р 51444-99	Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов
ГОСТ Р 51448-99	Мясо и мясные продукты. Метод отбора проб для микробиологических исследований
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 51921-2002	Продукты пищевые. Метод выявления и определения бактерий рода Listeria monocytogenes.
ГОСТ Р 52702-2006	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
ГОСТ Р 52814-2007	Продукты пищевые. Метод выявления и определения бактерий рода Salmonella.
ГОСТ Р 52815-2007	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus
ГОСТ Р 52816-2007	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии)
ГОСТ Р 52972-2008	Сыры полутвердые. Технические условия
ГОСТ Р 53221-2008	Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 8.579-2002	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические условия.
ГОСТ 779-55	Мясо говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия.
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия.
ГОСТ 4197-97	Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия.

регион новые технологии
СОГЛАСОВАНО
№ 110
«06» декабря 2011 г.
ФБУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 4814-87	Блоки мясные замороженные. Технические условия.
ГОСТ 6309-93	Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
ГОСТ 7977-87	Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага обёрточная. 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 птицы. Правила приёмки и методы отбора проб.
ГОСТ 9793-74	Продукты мясные. Методы определения влаги
ГОСТ 9794-74	Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора.
ГОСТ 9957-74	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия.
ГОСТ 9958-81	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.
ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 11354-86	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов. Технические условия.
ГОСТ 14838-78	Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия.
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическим волокном. Технические условия.
ГОСТ 17308-88	Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 23042-86	Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23231-90	Колбасы и продукты мясные варёные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы.
ГОСТ 25011-81	Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
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.

регион новые технологии
СОГЛАСОВАНО
№ 110
«06» декабря 2011 г.
ФБУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 26927-86	Сырьё и продукты пищевые. Метод определения ртути.
ГОСТ 26929-94	Сырьё и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов.
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.
ГОСТ 27095-86	Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия.
ГОСТ 29185-91	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий.
ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита.
ОСТ 49 38-85	Шпик колбасный. Технические условия.
ТУ 6-09-590-75	Натрий азотнокислый марки ОСЧ 7-3.
ТУ 10.02.01.147-91	Кишки свиные обработанные. Технические условия
ТУ 10.02.01.148-91	Кишки говяжьи обработанные. Технические условия
ТУ 10.10.541-87	Ящики алюминиевые для колбасных изделий и копченостей.
ТУ 10.18.11.025-89	Тушки индеек тяжелых кроссов
ТУ 13-322-77	Древесное сырье для копчения продуктов.
ТУ 13-730-90-05-483-88	Лента чековая с термочувствительным слоем.
СанПиН 2.1.4.1074-2001	Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.
СанПиН 2.3.2.1078-2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
	Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора Бак-Трак 41
СанПиН 2.3.2.1293-2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299	

СОГЛАСОВАНО
№ 110
«06» декабря 2011 г.
ФБУ "ТАМБОВСКИЙ ЦСМ"

регион
новые технологии

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«БИЗНЕС ПРОЕКТ»

ОКП 92 1341

Группа Н11
(ОКС 67.120.10)

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ООО «Бизнес проект»
_____ В.А.Ситников
«25» сентября 2014 г.

ИЗМЕНЕНИЕ № 2

ТУ 9213-003-71257889-05

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

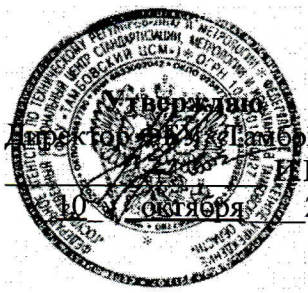
Дата введения в действия с 20.10.2014г.

РАЗРАБОТАНО
ООО «Бизнес проект»
Технолог
_____ Д.В.Воробьёв
«23» сентября 2014 г.

СОГЛАСОВАНО
№ 85
«10» октября 2014 г.
ФБУ «ТАМБОВСКИЙ ЦСМ»

ТАМБОВ
2014

регион
новые технологии



Утверждаю
Директор ФБУ «Тамбовский ЦСМ»
_____ Г.Н. Левчук
10 "У" октября 2014 г.

ЭКСПЕРНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
№ 63 от 10 октября 2014 г.
о соответствии проекта изменения № 2 ТУ 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые», разработанного ООО «Бизнес Проект»

В результате экспертизы проекта изменения **№ 2 ТУ 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые»,** разработанного и представленного ООО «Бизнес Проект», установлено его **соответствие** требованиям ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

По результатам экспертизы принято решение согласовать проект изменения **№ 2 ТУ 9213-003-71257889-09 «Колбасы сырокопченые».**

Инженер по стандартизации 1 кат.
отдела ЭМОП ФБУ «Тамбовский ЦСМ» Н.В. Ефимова

регион
новые технологии

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЯ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тамбовской области»

г.Тамбов, ул.Рахманинова, д. 5а,

тел/факс 8(4752) 72-64-37 E-mail:org_cge@68.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 7125869, ОГРН 1056882298901, ИНН/КПП 6829012023 / 682901001

«Утверждаю»
Врио главного врача ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Тамбовской области»
_____А.П.Суворин
_____2014г.

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы изменения № 2 ТУ 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые. Технические условия»

№ 1008 **от «30» сентября 2014 г.**

В ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тамбовской области» поступило заявление ООО «Бизнес Проект» о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы изменения № 2 ТУ 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые. Технические условия», разработанные ООО «Бизнес Проект»

Адрес разработчика: г. Тамбов, ул. Советская, 182.

На экспертизу представлены документы:

- ТУ 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые. Технические условия»
- изменение № 2 ТУ 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые. Технические условия».

Результаты санитарно-эпидемиологической оценки представленных материалов показали, что проект технического документа разработан в соответствии с МУК 2.3.2.971-00 «Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты»,

регион новые технологии

ГОСТ Р 51740-201 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».

Изменение № 2 ТУ 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» разработано в связи с приведением настоящих технических условий в соответствии с требованиями действующих технических регламентов Таможенного союза.

В новой редакции представлен п.2.3 раздела 2 «Требования к качеству и безопасности» по микробиологическим показателям колбас сырокопченых мясных (мясосодержащие) в соответствии с нормативами ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», а так же изделий колбасных вареных из мяса птицы с учетом требований ТР ТС 021/2011.

Пункт 2.4 изменения № 2 в новой редакции излагает гигиенические требования к колбасам сырокопченых мясным (мясосодержащим) согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности продукции» по содержанию токсических элементов, антибиотиков, пестицидов и удельной активности цезия 137.

В пункте «Требования к сырью и материалам» изменения № 2 к техническим условиям откорректирован перечень сырья и материалов, используемых в приготовлении колбас сырокопченых; в новой редакции изложено требование в отношении качества и безопасности сырья в свете гигиенических норм технических регламентов Таможенного союза и необходимости подтверждения их действующей сопроводительной документацией на сырье.

С учетом требований ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств», принятого Решением Совета Евразийской Экономической Комиссии от 20 июля 2012 г. № 58, представлен перечень используемых в производстве колбас полукопченых пищевых добавок и нормативы их содержания в продукции (см.п.2.4.1 и таблицу 4).

В новой редакции изложены пункты раздела 3 «Маркировка» - изменение предусматривает маркировку потребительской и транспортной тары в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

В разделе 4 технических условий «Упаковка» в новой редакции устанавливаются требования к упаковке продукции в различные виды потребительской тары по нормативной документации производителя.

При этом предусмотрено использование тары и упаковочных материалов в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

ВЫВОДЫ: изменение № 2 ТУ 9213-003-71257889-05 «Колбасы сырокопченые. Технические условия» соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», утвержденного Решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 г. № 880, ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09 октября 2013 г. № 68, ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденного решением КТС от 16.08.2011 г. № 769, ТР ТС -22/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881, МУК 2.3.2.971-00 «Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты».

Заведующая отделением
санитарно-эпидемиологической экспертизы
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Тамбовской области» Г.Л. Зеленова

регион
новые технологии

Раздел 2 Требования к качеству и безопасности

Пункт 2.4 и таблицу 3 изложить в новой редакции:

«2.4 По микробиологическим показателям колбасы сырокопченые мясные (мясосодержащие) должны соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование продукции	Масса продукта (г), в которой не допускаются:			
	БГКП (колиформы)	Сульфитредуцирующие клостридии	S. aureus	E.coli
Колбасные изделия мясные (мясосодержащие) сырокопченые, сроки годности, которых превышают 5 суток, в том числе нарезанные и упакованные под вакуумом и в условиях модифицированной атмосферы	0,1	0,01	1,0	1,0

Пункт 2.5 и таблицу 4 изложить в новой редакции:

«2.5 Гигиенические требования безопасности колбас сырокопченых должны соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя		Допустимые уровни, мг/кг, (для радионуклидов – Бк/кг), не более	Примечание
Токсичные элементы	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,1	
	Кадмий	0,05	
	Ртуть	0,03	
Антибиотики	Левомицетин	Не допускается	<0,01 мг/кг
	Тетрациклиновая группа	То же	<0,01 мг/кг
	Гризин	«-«	<0,5 мг/кг
	Бацитрацин	«-«	<0,02 мг/кг
Радионуклиды	Удельная активность цезия - 137	200	
Пестициды	Гексахлорциклогексан (α, β, γ - изомеры)	0,1	
	ДДТ и его метаболиты	0,1	
Бенз(а)пирен	0,001 для копченых продуктов		

Примечание. Диоксины определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

СОГЛАСОВАНО
№ 83
«10» октября 20 14 г.
ФБУ «ТАМБОВСКИЙ ЦСМ»

регион
новые технологии

Дополнить пункт 2.5.1, таблицу 5 и Примечание

«2.5.1 По содержанию пищевых добавок колбасы сырокопченые мясные (мясосодержащие) должны соответствовать требованиям ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», указанным в таблице 5

Таблица 5

Пищевая добавка	Максимальный уровень в продуктах
Нитрит натрия Е250 (в пересчете на $NaNO_2$ – остаточное количество)	50 мг/кг
Полифосфат натрия Е450, Триполифосфаты Е451, Полифосфаты Е452 (добавленный фосфат по отдельности или в пересчете на P_2O_5)	5 г добавленного фосфата на 1 кг мясного сырья
Аскорбиновая кмслота Е300	500 мг/кг
Глутамат натрия Е621 (в пересчете на глутаминовую кислоту)	10 г/кг
Изоаскорбат натрия Е316 (в пересчете на аскорбиновую кислоту)	500 мг/кг

Примечание. Допускается применение пищевых добавок, указанных в ТР ТС 029/2012, в том числе комплексные пищевые добавки, смеси пищевые из пряностей и специй, поставляемые ООО «Регион-Новые Технологии» и разрешенные к применению в соответствии с инструкцией».

Пункт 2.7 раздела 2 «Требования к сырью и материалам»

Заменить ссылки:
ГОСТ Р 51985-2002 на ГОСТ 32159-2013;
ГОСТ Р 52121-2003 на ГОСТ 31654-2012;
ГОСТ Р 52622-2006 на ГОСТ 32065-2013;
ГОСТ Р 52702-2006 на ГОСТ 31926-2013;
ГОСТ Р 52843-2007 на ГОСТ 31777-2012;
ГОСТ Р 53155-2008 на ГОСТ 30363-2013;
ГОСТ Р 53221-2008 на ГОСТ 31476-2012;
ГОСТ 779-55 на ГОСТ Р 54315-2011;
ГОСТ 4495-87 на ГОСТ Р 51791-2007;
ГОСТ 7699-78 на ГОСТ Р 53876-2010.

Дополнить абзацем: Все используемое сырье должно сопровождаться документацией, удовлетворяющей его безопасность и качество и соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

СОГЛАСОВАНО
№ 85
«10» октября 20 14 г.
ФБУ «ТАМБОВСКИЙ ЦСМ»

регион
новые технологии

Раздел 3 «Маркировка» изложить в новой редакции:

3.1 Маркировка согласно ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

наименование пищевой продукции;
состав пищевой продукции;
количество пищевой продукции;
дату изготовления пищевой продукции;
срок годности пищевой продукции;
условия хранения пищевой продукции, включая условия хранения после вскрытия упаковки;
наименование и место нахождения изготовителя;
наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица;
наименование и место нахождения импортера;
рекомендации и ограничения по использованию;
показатели пищевой ценности пищевой продукции;
сведения о наличии компонентов, полученных с применением ГМО;
единый знак обращения продукции на рынке государств-членов ТС.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена ТС.

В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, знаки систем добровольной сертификации.

3.2 Маркировка транспортной упаковки, в которую помещенная пищевая продукция, согласно ТР ТС 022/2011, должна содержать следующие сведения:

наименование пищевой продукции;
количество пищевой продукции;
дату изготовления пищевой продукции;
срок годности пищевой продукции;
условия хранения пищевой продукции;
сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции;
наименование и место нахождения изготовителя.

Маркировка пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, должна быть нанесена на русском языке и на государственном(ых) языке(ах) государства-члена ТС.

В маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, знаки систем добровольной сертификации.

СОГЛАСОВАНО
№ 83
«10» октября 20 14 г.
ФБУ «ТАМБОВСКИЙ ЦСМ»

регион
новые технологии

Пункт 4.1 изложить в новой редакции:

«4.1 Все используемые тароупаковочные материалы, контактируемые с продуктами, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769».

Пункт 4.3 Заменить ссылку: ГОСТ 13513 на ГОСТ Р 54463.

Пункт 6.2 Дополнить ссылкой: ГОСТ 31479.

Пункт 6.4 Заменить ссылку: ГОСТ Р 51482 на ГОСТ 32009.

Пункт 6.5 Заменить ссылку: ГОСТ Р 51921 на ГОСТ 32031, ГОСТ Р 52814 на ГОСТ 31659, ГОСТ Р 52815 на ГОСТ 31746, ГОСТ Р 52816 на ГОСТ 31747, ГОСТ 9958 на ГОСТ Р 54354

Приложение А изложить в новой редакции:

Приложение А (обязательное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности в 100 г. продукта

Наименование продукта	Белки, г, не менее	Жиры, г, не менее	Углеводы, г, не менее	Калорийность, Ккал/Кдж
Сырокопчёные колбасы				
Чоризо	23,9	29,3	-	359.4/1502,3
Старорусская	17,1	48,0	-	500,4/2091,7
Салями Ленинградская	20,0	42,04	-	461,6/1929,5
Звездная	18,1	35,0	-	376,6/1574,2
Салями Министерская	19,1	45,0	-	481,4/2012,2
Колбаски Венгерские	17,0	55,6	-	568,4/2375,9
Колбаски Губернские	17,0	20,0	-	300,5/1256,1
Салями Петербургская	19,7	44,0	-	474,8/1984,7
Российская	21,8	32,5	-	365,5/1527,8
Салями Финская	21,4	42,7	-	469,9/1964,2

Приложение Б изложить в новой редакции:

СОГЛАСОВАНО
№ 83
«10» октября 20 19 г.
ФБУ «ТАМБОВСКИЙ ЦСМ»

регион
новые технологии

Приложение Б (справочное)

ПЕРЕЧЕНЬ документов, на которые даны ссылки

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ Р 51074-2003	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования
ГОСТ Р 51289-99	Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия
ГОСТ Р 51232-99	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
ГОСТ Р 51447-99	Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб
ГОСТ Р 51448-99	Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб для микробиологических исследований
ГОСТ Р 51480-99	Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. метод Фольгарда
ГОСТ Р 51574-2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия
ГОСТ Р 51604-2000	Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава
ГОСТ Р 52189-2003	Мука пшеничная. Общие технические условия
ГОСТ Р 52791-2007	Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия
ГОСТ Р 53876-2010	Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ Р 54135-2011	Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ Р 52969-2008	Масло коровье. Технические условия
ГОСТ Р 52972- 2008	Сыры полутвердые. Технические условия
ГОСТ Р 53163-2008	Мясо птицы механической обвалки. Технические условия
ГОСТ Р 54354-2011	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ Р 54463-2011	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 8.579-2002	Государственная система обеспечения единства измерений. требование к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте.
ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 4170-74	Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия
ГОСТ 5784-60	Крупа ячневая. Технические условия
ГОСТ 6309-93	Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
ГОСТ 7022-77	Крупа манная технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная «целлофан». Технические условия

СОГЛАСОВАНО
№ 03
«10» октября 20 14 г.
ФБУ «ТАМБОВСКИЙ ЦСМ»

регион
новые технологии

ГОСТ 7977-87	Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
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	Продукты мясные. Методы определения влаги
ГОСТ 9794-74	Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия
ГОСТ 9958-81	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10574-91	Продукты мясные. Методы определения крахмала
ГОСТ 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 11354-93	Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 14838-78	Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 17308-88	Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 23042	Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23231-90	Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы
ГОСТ 25011-81	Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
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. Методы 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 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

СОГЛАСОВАНО
№ 83
«20» октября 20 19 г.
ФБУ «ТАМБОВСКИЙ ЦСМ»

регион
новые технологии

ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 27095-86	Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 28649-90	Консервы. Грибы маринованные и отварные. Технические условия
ГОСТ 2918-91	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 крахмала
ГОСТ 30363-3013	Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
ГОСТ 31476-2012	Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 31479-2012	Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава
ГОСТ 31654-2012	Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31746-2012	Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества коагулязоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформные бактерии)
ГОСТ 31777-2012	Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия
ГОСТ 31926-2013	Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). технические условия
ГОСТ 32009-2013	Мясо и мясные продукты. Спектрометрический метод определения массовой доли общего фосфора
ГОСТ 32031-2012	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes
ГОСТ 32065-2013	Овощи сушеные. Общие технические условия
ГОСТ 32159-2013	Крахмал кукурузный. Общие технические условия
ОСТ 49 38-85	Продукты из шпига свиного. Технические условия
ОСТ 10-02-01-04-86	Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные. технические условия
ОСТ 10 044-86	Продукты переработки мяса птицы. Метод определения костных включений и кальция
РСТ РСФСР 402-75	Мясо. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия
ТУ 6-09-590-75	Натрий азотистокислый марки ОСЧ 7-3
ТУ 10 РСФСР 284-88	Чеснок консервированный поваренной солью. Технические условия
ТУ 6-19-416-87	Лента липкая ДТТ на полиэтиленовой основе
ТУ 6-01-1086-82	Пленка поливиниленхлоридная «Повиден»

СОГЛАСОВАНО
№ 85
«10» октября 20 19 г.
ФБУ «ТАМБОВСКИЙ ЦСМ»

регион
новые технологии

ТУ 6-01-1087-82	Пакеты из поливиниленхлоридной пленки «Повиден». Технические условия
ТУ 6-49-0203431-177-88	Материал двухслойный термоформуемый полиамидполиэтиленовый «Политерм»
ТУ 10.02.01.01.148-91	Кишки говяжьи обработанные. Технические условия
ТУ 10.02.01.149-91	Кишки бараньи обработанные. Технические усовия
ТУ 13-7309005-483-88	Лента бумажная с термоклеящим слоем
ТУ 2148-015-00203677-96	Натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный
ТУ 2148-017-00203677-96	Натрий триполифосфат улучшенный для пищевой промышденности
ТУ 2290-008-27147091-94	Оболочка для сосисок и сарделек «Амилюкс»
ТУ 2290-009-27147091-94	Оболочка для сосисок и сарделек «Амипак»
ТУ 2290-010-27147091-94	Оболочка колбасная «Амифлекс»
ТУ 2290-012-27147091-94	Оболочка колбасная «Амилайн»
ТУ 2297-001-48534509-94	Пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой промышленности
ТУ 2297-007-27147091	Многослойные пакеты для вакуумной упаковки «Амивак». Технические условия
ТУ 4215-002-13245171	Термометр цифровой «ЗАМЕР-1»
ТУ 9196-032-46715365-85	Мука соевая текстурированная. Технические условия
ТУ 9214-217-23476484	Мясо птицы механической обвалки. Технические условия
ТУ 10.10.541-87	Ящики алюминиевые. Технические условия
ТУ 10-24-20	Скобы металлические. Технические условия
ТУ 63-47692520-04	Оболочка из целлюлозной пленки (целлофан). Технические условия
ТУ 13-322-77	Древесное сырье для копчения продуктов. Технические условия
ТУ 49 833-85	Чеснок замороженный измельченный. Технические условия
ТУ 9214-217-23476484-99	Мясо птицы механической обвалки
ТУ 9214-418-23476484-99	Филе куриное из белого и красного мяса
ТУ 9215-065-23476484-99	Жир-сырец куриный. Технические условия
ТУ 9218-805-00419779-99	Кишки свиные обработанные. Технические условия
ТУ 9219-001-004117467-2000	Оболочка искусственная белковая «Белкозин». Технические условия
ТУ 9453-001-00203536-94	Пленка многослойная термоформуемая «Полиформ». Технические условия
ТУ 9293-005-00932169	Мука гречневая. Технические условия
ТУ 9293-006-00932169	Мука овсяная. Технические условия
ТУ 9293-007-00932169	Мука пшеничная. Технические условия
ТУ 9293-008-00932169	Мука ячменная. Технические условия

СОГЛАСОВАНО
№ 85
«10» октября 20 14 г.
ФБУ «ТАМБОВСКИЙ ЦСМ»

регион
новые технологии

ТУ 9293-010-00932169	Мука рисовая. Технические условия
ТУ 6-01-5-18-77	Пленка (оболочка) поливиниленхлоридная «Повиден» скользящая
СанПиН 2.1.4.1074	Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011 г. № 880

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировка», утвержденного Решением Комиссии Таможенного Союза от 09.12.2011 г. № 881

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. № 58

ТС ТР 034/2013«О безопасности мяса и мясной продукции». Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 68

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769.

СОГЛАСОВАНО
«10» октября 2014 г.
ФБУ «ТАМБОВСКИЙ ЦСМ»

регион
новые технологии

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«БИЗНЕС ПРОЕКТ»

ОКПД2

10.13.14.413

(ОКП 92 1341)

Группа Н11 (ОКС 67.120.10)

УТВЕРЖДАЮ:
Генеральный директор
ООО «Бизнес Проект»

_____Ситников В.А.
«16» января 2017 г.

Изменение № 3

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

ТУ 10.13.14-003-71257889-05

(идентичный ТУ 9213-003-71257889-05)

Дата введения в действие
20 января 2017г.

регион
новые технологии

В связи с вступлением в действие с 1 января 2017 г. Общероссийского классификатора продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 (КПЕС 2008) номер данных Технических условий изменить заменив коды ОКП на новые коды ОКПД2:

ТУ 10.13.14 -003-71257889-05

регион
новые технологии