



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОВБАСИ КРОВ'ЯНІ

Технічні умови

ДСТУ 4334:2004

Видання офіційне

Б3 № 7-2004/236

Київ
ДЕРЖСПОЖИВСТАНДАРТ УКРАЇНИ
2005

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технологічний інститут молока та м'яса УААН, Національна асоціація виробників м'яса та м'яспродуктів України «Укрм'ясо»

РОЗРОБНИКИ: **Н. Зіркань; Л. Сашко; Н. Левитська; Г. Окольнича; А. Плотницька** (керівник розробки); **В. Попов; Г. Єресько**, д-р техн. наук

ВНЕСЕНО: Міністерство аграрної політики України

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 17 серпня 2004 р. № 181

3 НА ЗАМІНУ РСТ УРСР 1433–84 у частині виробництва кров'яних ковбас

Право власності на цей документ належить державі.

Відтворювати, тиражувати і розповсюджувати його повністю чи частково
на будь-яких носіях інформації без офіційного дозволу заборонено.

Стосовно врегулювання прав власності треба звертатися до Держспоживстандарту України

Держспоживстандарт України, 2005

ЗМІСТ

	С.
1 Сфера застосування	1
2 Нормативні посилання	1
3 Терміни та визначення понять	3
4 Загальні технічні вимоги	4
5 Вимоги щодо безпеки та охорони довкілля	12
6 Правила приймання	12
7 Методи контролювання	13
8 Транспортування та зберігання	14
9 Гарантії виробника	14
Додаток А Код продукції (Код ДКПП)	14
Додаток Б Харчова та енергетична цінність у 100 г продукту	15
Додаток В Бібліографія	15

НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОВБАСИ КРОВ'ЯНІ

Технічні умови

КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ

Технические условия

BLOOD SAUSAGES

Specifications

Чинний від 2005-10-01

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт поширюється на кров'яні ковбаси, що призначені для безпосереднього вживання. Вимоги щодо безпечності кров'яних ковбас викладено у 4.3.2—4.3.5 та розділі 5.

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

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

ДСТУ 2450-94 Оцет спиртовий харчовий натуральний. Технічні умови

ДСТУ 3233-96 Часник свіжий. Технічні умови

ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

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

ДСТУ 4273:2003 Молоко та вершки сухі. Загальні технічні умови

ДСТУ 4286:2004 Крохмаль картопляний. Технічні умови

ДСТУ 4424:2005 М'ясна промисловість. Виробництво м'ясних продуктів. Терміни та визначення понять

РСТ УРСР 1604-87 Баки (щековина) свиные. Технические условия. Баки (щековина) свиняча. Техничні умови)

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (Пожежна безпека. Загальні вимоги)

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны (Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони)

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (Устатковання виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)

ГОСТ 12.3.002-75 ССТБ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (Процеси виробничі. Загальні вимоги щодо безпеки)

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

ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия (Крупа пшено шліфоване. Технічні умови)

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутишах и четвертинах. Технические условия (М'ясо-яловичина в півтишах і четвертинах. Технічні умови)

- ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия (Глюкоза кристалічна гідратна. Технічні умови)
- ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия (Пергамент рослинний. Технічні умови)
- ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия (Підпергамент. Технічні умови)
- ГОСТ 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством (Вода питна. Гігієнічні вимоги і контролювання якості)
- ГОСТ 4197–74 Натрий азотистокислый. Технические условия (Натрій азотистокислий. Технічні умови)
- ГОСТ 5550–74 Крупа гречневая. Технические условия (Крупа гречана. Технічні умови)
- ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия (Крупа ячмінна. Технічні умови)
- ГОСТ 6201–68 Горох шлифованный. Технические условия (Горох шліфований. Технічні умови)
- ГОСТ 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия (Нитки швацькі бавовняні і синтетичні. Технічні умови)
- ГОСТ 7066–77 Чечевица тарелочная продовольственная. Требования при заготовках и поставках (Сочевиця тарілкова продовольчча. Вимоги до заготовлювання і постачання)
- ГОСТ 7587–71 Лук репчатый сущеный. Технические условия (Цибуля ріпчаста висушенна. Технічні умови)
- ГОСТ 7616–85 Сыры сычужные твердые. Технические условия (Сири сичужні тверді. Технічні умови)
- ГОСТ 7724–77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия (М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови)
- ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия (Плівка целюлозна. Технічні умови)
- ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия (Папір обортковий. Технічні умови)
- ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита (Продукти м'ясні. Методи визначення нітриту)
- 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 (Ковбасні вироби і продукти із свинини, баранини, яловичини і м'яса інших видів забійної худоби і птиці. Правила приймання і методи відбирання проб)
- ГОСТ 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги (Продукти м'ясні. Методи визначення вологи)
- ГОСТ 9957–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины. Метод определения хлористого натрия (Ковбасні вироби і продукти із свинини, баранини, яловичини. Метод визначення хлористого натрію)
- ГОСТ 9958–81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа (Вироби ковбасні та продукти із м'яса. Методи бактеріологічного аналізування)
- ГОСТ 9959–91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки (Продукти м'ясні. Загальні умови проведення органолептичного оцінювання)
- ГОСТ 10131–93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия (Ящики із деревини і деревинних матеріалів для продукції харчових галузей промисловості, сільського господарства і сірників. Технічні умови)
- ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала (Продукти м'ясні. Методи визначення крохмалю)
- ГОСТ 11354–93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия (Ящики із деревини і деревинних матеріалів багатообігові для продукції харчових галузей промисловості і сільського господарства. Технічні умови)
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)
- ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия (Нитки лляні та лляні з хімічними волокнами. Технічні умови)
- ГОСТ 16729-71 Чеснок сущеный. Технические условия (Часник висушенний. Технічні умови)
- ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия (Шпагати. Технічні умови)

ГОСТ 24297–94 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання продукції. Основні положення)

ГОСТ 24831–81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры (Тара-устатковання. Типи, основні параметри і розміри)

ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка (М'ясо і м'ясні продукти. Методи визначення білка)

ГОСТ 25292–82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия (Жири тваринні топлені харчові. Технічні умови)

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути (Сировина і продукти харчові. Методи визначення ртуті)

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина і продукти харчові. Готовання проб. Мінералізація для визначення вмісту токсичних елементів)

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

ГОСТ 26931–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди (Сировина і продукти харчові. Методи визначення міді)

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (Сировина і продукти харчові. Методи визначення свинцю)

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (Сировина і продукти харчові. Методи визначення кадмію)

ГОСТ 26934–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка (Сировина і продукти харчові. Метод визначення цинку)

ГОСТ 28498–90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования (Термометри рідинні скляні. Загальні технічні вимоги)

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

ГОСТ 29046–91 Пряности. Имбирь. Технические условия (Прянощі. Імбир. Технічні умови)

ГОСТ 29047–91 Пряности. Гвоздика. Технические условия (Прянощі. Гвоздика. Технічні умови)

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

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия (Прянощі. Кориця. Технічні умови)

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

ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия (Прянощі. Кардамон. Технічні умови)

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

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

ГОСТ 29329–92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования (Ваги для статичного зважування. Загальні технічні вимоги)

ГСТУ 46.004–99 Борошно пшеничное. Технические условия

ГСТУ 46.019–2002 Блоки із м'яса та субпродуктів заморожені. Загальні технічні умови.

3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті у цьому стандарті, і які установлено у ДСТУ 4424, та визначення позначених ними понять:

3.1 ковбаса

Виріб із ковбасного фаршу в оболонці, підданий термічному оброблянню до готовності для вживання

3.2 ковбасний фарш

Суміш подрібненої м'ясної сировини зі спеціями, прянощами та іншими компонентами

3.3 кров'яні м'ясні вироби

Ковбаси, м'ясні хліби, сальтисони, вироблені з добавленням до фаршу харчової крові.

4 ЗАГАЛЬНІ ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

4.1 Кров'яні ковбаси повинні відповідати вимогам цього стандарту і бути вироблені згідно з технологічною інструкцією та рецептурями з дотримуванням «Правил передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» [1], «Санитарных правил для предприятий мясной про-мышленности» [2] та «Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности» [3], затверджених у встановленому порядку.

Код продукції, згідно з ДК 016 [16], наведено у додатку А.

4.2 Асортимент

4.2.1 Кров'яні ковбаси випускають таких сортів та назв:

- вищий сорт — Кров'яна з сиром;
- перший сорт — Українська, Полтавська*, Домашня, Поживна, Закусочна, Кременчуцька;
- другий сорт — Селянська, Калорійна, Столова;
- третій сорт — Дарницька, Русанівська, Деснянська, Райдужна.

4.3 Характеристики

4.3.1 За органолептичними та фізико-хімічними показниками кров'яні ковбаси повинні відповідати вимогам, наведеним у таблицях 1, 2 та 3

Таблиця 1 — Органолептичні та фізико-хімічні показники кров'яних ковбас вищого та першого сорту

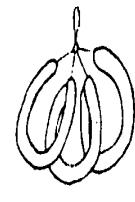
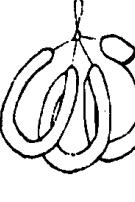
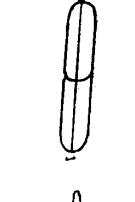
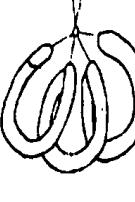
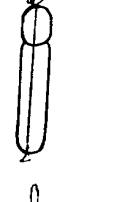
Назва показника	Характеристика і норма для ковбас					
	вищого сорту	першого сорту				
	Кров'яна з сиром	Українська	Полтавська	Домашня	Поживна	Закусочна
Зовнішній вигляд	Поверхня батонів чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу					
Консистенція	Від пружної до ледь мазкої					
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш від темно-червоного до коричневого колору, не крихкий, рівномірно перемішаний, без порожнин і містить: шматочки сала розміром сторін не більшим ніж 8 мм, шматочки сиру з розміром сторін не більшим ніж 12 мм шматочки м'яса свинячих голів розміром від 16 мм до 25 мм шматочки яловичини та баків (щоковини) розміром сторін не більшим ніж 5 мм шматочки сала, грудинки розміром сторін не більшим ніж 6 мм шматочки м'яса свинячих голів розміром від 12 мм до 16 мм шматочки м'яса свинячих голів розміром від 16 мм до 25 мм					
Сmak і запах	Сmak приемний, властивий виробам з крові, з ароматом прянощів і запахом часнику (за винятком ковбас Кров'яної з сиром та Полтавської), без сторонніх присмаку і запаху					

* Рекомендована для дитячого харчування

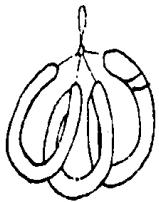
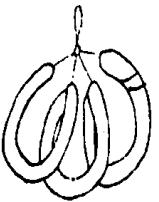
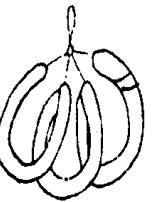
Кінець таблиці 1

Назва показника	Характеристика і норма для ковбас					
	вищого сорту	першого сорту				
	Кров'яна з сиром	Українська	Полтавська	Домашня	Поживна	Закусочна
Форма, розмір і товарна відмітка (в'язання) батонів	Батони прямі або злегка зігнуті, довжиною від 15 см до 60 см, з однією поперечною перев'язкою на нижньому кінці батона, у синюгах — з поперечними перев'язками через кожні 5 см	Батони прямі або злегка зігнуті, довжиною від 15 см до 60 см, з двома поперечними перев'язками на нижньому кінці батона; в черевах — відкручені батончики довжиною від 14 см до 16 см	Батони прямі або злегка зігнуті, довжиною від 15 см до 60 см, з трьома поперечними перев'язками посередині батона; в черевах — відкручені кільця з внутрішнім діаметром від 15 см до 25 см з трьома перев'язками на першому кільці	Батони прямі або злегка зігнуті, довжиною від 15 см до 60 см, з двома поперечними перев'язками посередині батона; в черевах — відкручені батончики довжиною від 20 см до 25 см	Батони прямі або злегка зігнуті, довжиною від 15 см до 60 см, з двома поперечними перев'язками на верхньому кінці батона; в черевах — відкручені батончики довжиною від 14 см до 16 см	Батони прямі або злегка зігнуті, довжиною від 15 см до 60 см, з однією поперечною перев'язкою на кожному кінці батона; в черевах — відкручені батончики довжиною від 20 см до 25 см
Масова частка водоги, %, не більше ніж	55	70	65	55	70	68
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	2,5	2,5	1,6	2,3	2,3	2,3
Масова частка нітрату натрію, %, не більше ніж	0,003	0,003	—	0,003	0,003	0,003
Масова частка крохмалю, %, не більше ніж	—	—	5,0	—	—	3,0
Температура в товщі продукту, °C	Від 0 до 8					

Таблиця 2 — Органолептичні та фізико-хімічні показники кров'яних ковбас першого та другого сортів

Назва показника	Характеристика і норма для ковбас							
	першого сорту	другого сорту						
		Кременчуцька	Селянська	Калорійна				
Зовнішній вигляд	Поверхня батонів чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу							
Консистенція	Від пружної до ледь мазкої							
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш від темно-червоного до коричневого кольору, не крихкий, рівномірно перемішаний, без порожнин і містить: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">шматочки сала розміром сторін не більшим ніж 8 мм</td> <td style="padding: 5px;">варену крупу</td> <td style="padding: 5px;">шматочки м'яса свинячих голів розміром від 8 мм до 12 мм</td> <td style="padding: 5px;">шматочки м'яса свинячих голів розміром від 8 мм до 12 мм та варену крупу</td> </tr> </table>				шматочки сала розміром сторін не більшим ніж 8 мм	варену крупу	шматочки м'яса свинячих голів розміром від 8 мм до 12 мм	шматочки м'яса свинячих голів розміром від 8 мм до 12 мм та варену крупу
шматочки сала розміром сторін не більшим ніж 8 мм	варену крупу	шматочки м'яса свинячих голів розміром від 8 мм до 12 мм	шматочки м'яса свинячих голів розміром від 8 мм до 12 мм та варену крупу					
Сmak і запах	Сmak приємний, властивий виробам з крові, з ароматом прянощів і запахом часнику (за винятком ковбаси Селянської), без сторонніх присмаку і запаху							
Форма, розмір і товарна відмітка (в'язання) батонів	Батони прямі або злегка зігнуті, довжиною від 15 см до 60 см, без поперечних перев'язок; в черевах — відкручені кільця з внутрішнім діаметром від 15 см до 25 см, у синюгах — з поперечними перев'язками через кожні 5 см	Відкручені кільця з внутрішнім діаметром не більшим ніж 20 см, з однією перев'язкою на останньому кільці	Батони прямі або злегка зігнуті, довжиною від 15 см до 60 см, з однією поперечною перев'язкою посередині батона; в черевах — відкручені кільця з внутрішнім діаметром від 15 см до 25 см з однією перев'язкою на першому кільці	Батони прямі або злегка зігнуті, довжиною від 15 см до 60 см, з однією поперечною перев'язкою на верхньому кінці батона; в черевах — відкручені кільця з внутрішнім діаметром від 15 см до 25 см з двома перев'язками на першому кільці				
	  		 	 				
Масова частка води, %, не більше ніж	70	65	65	70				
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	2,5	2,2	2,3	2,2				
Масова частка нітрату натрію, %, не більше ніж	0,003	0,003	0,003	0,003				
Масова частка крохмалю, %, не більше ніж	2,0	5,5	—	4,5				
Температура в товщі продукту, °C	Від 0 до 8							

Таблиця 3 — Органолептичні та фізико-хімічні показники кров'яних ковбас третього сорту

Назва показника	Характеристика і норма для ковбас			
	Дарницька	Русанівська	Деснянська	Райдужна
Зовнішній вигляд	Поверхня батонів чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу			
Консистенція	Від пружної до ледь мазкої			
Вигляд фаршу на розрізі	Фарш від темно-червоного до коричневого кольору, не крихкий, рівномірно перемішаний, без порожнин			
Сmak і запах	Сmak приємний, властивий виробам з крові, з ароматом прянощів, без сторонніх присмаку і запаху			
Форма, розмір і товарна відмітка (в'язання) батонів	Батони прямі або злегка зігнуті, довжиною від 15 см до 60 см, з однією поперечною перев'язкою посередині та на кожному кінці батона, в черевах — відкручені кільця з внутрішнім діаметром від 15 см до 25 см з двома перев'язками на останньому кільці			
				
				
Масова частка води, %, не більше ніж	75	75	75	75
Масова частка кухонної солі, %, не більше ніж	2,5	2,5	2,2	2,2
Масова частка нітрату натрію, %, не більше ніж	0,003	0,003	0,003	0,003
Масова частка крохмалю, %, не більше ніж	—	—	—	6,5
Температура в товщі продукту, °C	Від 0 до 8			

4.3.2 Масова частка глутамату натрію (за умови його використання) повинна бути не більша ніж 10000 мг/кг.

4.3.3 За мікробіологічними показниками кров'яні ковбаси повинні відповідати вимогам, наведеним у таблиці 4.

Таблиця 4 — Мікробіологічні показники

Назва показника	Норма
Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г продукту, не більше ніж	Від $1 \cdot 10^3$ до $2 \cdot 10^3$
Бактерії групи кишкових паличок, в 1 г продукту	Не допустимі
Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду Сальмонелла, в 25 г продукту	Не допустимі
Сульфітредукувальні клостриди, в 0,01 г продукту	Не допустимі

4.3.4 Вміст токсичних елементів в кров'яних ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, передбачених [4] та наведених у таблиці 5.

Таблиця 5 — Допустимі рівні вмісту токсичних елементів

Назва показника	Гранично допустимі рівні	Метод контролювання
Токсичні елементи, мг/кг, не більше ніж:		
— свинець	0,50	Згідно з ГОСТ 26932
— кадмій	0,05	Згідно з ГОСТ 26933
— ртуть	0,03	Згідно з ГОСТ 26927
— мідь	5,00	Згідно з ГОСТ 26931
— цинк	70,00	Згідно з ГОСТ 26934
— миш'як	0,10	Згідно з ГОСТ 26930

4.3.5 Вміст афлатоксину B₁, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів в кров'яних ковбасах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених [4].

4.3.6 Вміст радіонуклідів в кров'яних ковбасах не повинен перевищувати норм, встановлених [5]: ¹³⁷Cs — 200 Бк/кг; ⁹⁰Sr — 20 Бк/кг.

4.3.7 Дозволено під час виробництва кров'яних ковбас:

- виготовляти ковбаси в штучних оболонках без поперечних перев'язок за умови наявності на оболонці друкованих познак або самоклейкої етикетки з маркуванням;
- за наявності маркованої штучної оболонки допустиме закріплювання кінців батонів металевими скріпками або скобами з накладанням петлі або без неї;
- наявність дрібних порожнин на розрізі батона;
- напливи фаршу над оболонкою не більші ніж 3 см;
- наявність желе або жиру під оболонкою не більше ніж 8 см;
- на розрізі батона відхили розмірів окремих шматочків яловичини, сала, грудинки, баків (щоковини), м'яса свинячих голів, сиру під час зрізу їх по діагоналі.

4.3.8 Вільні кінці оболонки і шпагату повинні бути не більші ніж 2 см.

4.4 Вимоги до сировини та матеріалів

4.4.1 Для виробництва кров'яних ковбас використовують таку сировину та матеріали:

- яловичину — згідно з ГОСТ 779 та в парному стані, а також згідно з чинною нормативною документацією та отриману під час її ділення, обвалювання та жилування:
- яловичину знежиловану першого сорту — м'язова тканина з вмістом сполучної та жирової тканин не більше ніж 6 %;
- свинину — згідно з ГОСТ 7724 та в парному стані, а також згідно з чинною нормативною документацією та отриману під час її ділення, обвалювання та жилування:
- свинину знежиловану жирну — м'язова тканина з вмістом жирової тканини від 50 % до 85 %;
- блоки із м'яса та субпродуктів заморожені — згідно з ГСТУ 46.019;
- сало ковбасне хребтове та бокове — згідно з чинною нормативною документацією;
- обрізки сала ковбасного;

- баки (щоковина) свинячі знежиловані — згідно з РСТ УРСР 1604;
- грудинку свинячу — згідно з чинною нормативною документацією;
- субпродукти м'ясні усіх видів худоби оброблені другої категорії — згідно з чинною нормативною документацією;
- м'ясо голів яловичих та свинячих знежиловане;
- субпродукти кінські першої категорії — згідно з чинною нормативною документацією;
- масу м'ясну яловичу та свинячу — згідно з чинною нормативною документацією;
- сполучну тканину та хрящі від жилування м'яса та субпродуктів — згідно з чинною нормативною документацією;
- шкурку свинячу — згідно з чинною нормативною документацією;
- міжсоскову частину — згідно з чинною нормативною документацією;
- кров харчову цілісну дефібриновану або стабілізовану — згідно з чинною нормативною документацією;
- жир свинячий, яловичий або кістковий харчовий топлений — згідно з ГОСТ 25292;
- бульйон від варіння колагеномістких субпродуктів, сполучної тканини, хрящів, свинячої шкурки, міжсоскової частини — згідно з чинною нормативною документацією;
- стабілізатор білковий — згідно з чинною нормативною документацією;
- казеїнат натрію харчовий — згідно з чинною нормативною документацією;
- молоко коров'яче знежирене сухе — згідно з ДСТУ 4273;
- крохмаль картопляний харчовий не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 4286;
- сири сичужні тверді — згідно з ГОСТ 7616, а також з чинною нормативною документацією;
- борошно пшеничне не нижче першого сорту — згідно з ГСТУ 46.004;
- білок соєвий — згідно з чинною нормативною документацією або зарубіжного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Міністерства охорони здоров'я України;
 - крупу пшено шліфоване — згідно з ГОСТ 572;
 - крупу ячмінну (ячну та перлову) — згідно з ГОСТ 5784;
 - крупу гречану — згідно з ГОСТ 5550;
 - горох лущений — згідно з ГОСТ 6201;
 - сочевицю тарілкову продовольчу — згідно з ГОСТ 7066;
 - цукор-пісок — згідно з ДСТУ 2316 (ГОСТ 21);
 - глюкозу кристалічну гідратну — згідно з ГОСТ 975;
 - сіль кухонну виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів № 0,1,2, не нижче першого сорту — згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
 - воду питну — згідно з ГОСТ 2874;
 - натрій азотистокислий (нітрит натрію) — згідно з ГОСТ 4197;
 - натрій азотистокислий (натрій нітрит) особливо чистий (ОСЧ 7—3) — згідно з чинною нормативною документацією;
 - глутамат натрію — згідно з чинною нормативною документацією або зарубіжного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Міністерства охорони здоров'я України;
 - аскорбінат натрію — згідно з чинною нормативною документацією або зарубіжного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Міністерства охорони здоров'я України;
 - перець чорний або білий — згідно з ГОСТ 29050;
 - перець духмяний — згідно з ГОСТ 29045;
 - перець червоний молотий — згідно з ГОСТ 29053;
 - коріандр — згідно з ГОСТ 29055;
 - кардамон — згідно з ГОСТ 29052;
 - кориця — згідно з ГОСТ 29049;
 - імбир — згідно з ГОСТ 29046;
 - гвоздика — згідно з ГОСТ 29047;
 - горіх мускатний — згідно з ГОСТ 29048;
 - оцет спиртовий харчовий натуральний — згідно з ДСТУ 2450;

- екстракти прянощів — згідно з чинною нормативною документацією або зарубіжного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Міністерства охорони здоров'я України;
- суміш прянощів — згідно з чинною нормативною документацією або зарубіжного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Міністерства охорони здоров'я України;
- композиції прянощів, композиції пряно-ароматичні, ароматизатори пряно-смакові — згідно з чинною нормативною документацією або зарубіжного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Міністерства охорони здоров'я України;
- часник свіжий — згідно з ДСТУ 3233;
- часник сушений — згідно з ГОСТ 16729;
- часник заморожений подрібнений — згідно з чинною нормативною документацією;
- часник консервований кухонною сіллю — згідно з чинною нормативною документацією;
- екстракт часнику — згідно з чинною нормативною документацією або зарубіжного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Міністерства охорони здоров'я України;
- цибулю ріпчасту свіжу — згідно з ДСТУ 3234;
- цибулю ріпчасту висушену — згідно з ГОСТ 7587;
- цибулю заморожену — згідно з чинною нормативною документацією;
- цибулю законсервовану кухонною сіллю — згідно з чинною нормативною документацією;
- кишки оброблені: яловичі (череви, круги, синюги, прохідники, стравоходи), свинячі (череви, гузенки), баранячі (гузенки), кінські (череви) — згідно з чинною нормативною документацією;
- оболонки штучні білкові «Білкозин» — згідно з чинною документацією та інші штучні оболонки вітчизняного або зарубіжного виробництва для кров'яних ковбас за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Міністерства охорони здоров'я України;
- шпагат із луб'яних, хімічних волокон або ниток — згідно з ГОСТ 17308;
- нитки лляні — згідно з ГОСТ 14961;
- нитки бавовняні, торговий номер 10 марки «Екстра» та «Прима» в три складання — згідно з ГОСТ 6309;
- плівку целюлозну (целофан) — згідно з ГОСТ 7730;
- пергамент рослинний — згідно з ГОСТ 1341;
- підпергамент — згідно з ГОСТ 1760;
- папір для обгортання — згідно з ГОСТ 8273 або зарубіжного виробництва за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи Міністерства охорони здоров'я України;
- скоби та скріпки — згідно з чинною нормативною документацією;
- етикетки самоклейні — згідно з чинною нормативною документацією.

4.4.2 Для виробництва кров'яних ковбас допустиме використання:

- баків (щоковини) свинячих знежилованих замість відповідної кількості сала ковбасного бокового або грудинки свинячої;
- свинини знежилованої жирної замість відповідної кількості сала ковбасного хребтового, бокового та грудинки свинячої;
- сполучної тканини та хрящів від жилування сиріх субпродуктів в кількості не більше ніж 20 кг замість відповідної кількості сполучної тканини та хрящів, одержаних від жилування м'яса під час виробництва ковбас третього сорту;
- формених елементів крові після розбавлення їх водою або бульйоном у співвідношенні 1:1 для ковбас первого сорту не більше ніж 50 %, для ковбас другого та третього сортів до 100 % — до маси крові;
- субпродуктів кінських першої категорії замість відповідної кількості субпродуктів другої категорії усіх видів худоби, під час виробництва ковбас кров'яних перших, других та третіх сортів;
- маси м'ясної яловичної або свинячої, одержаної методом механічного дообвалювання, в кількості не більше ніж 5 кг замість відповідної кількості м'яса яловичих голів знежилованих або стабілізатора білкового під час виробництва ковбаси закусочної;
- білка соєвого ізольованого або білка соєвого концентрованого в сухому вигляді або у вигляді гелю замість відповідної кількості білка соєвого рослинного харчового під час виробництва ковбаси закусочної первого сорту;

- часнику законсервованого кухонною сіллю або замороженого подрібненого замість свіжого у тій самій кількості;
- часнику висушеного замість свіжого в зменшенні наполовину кількості;
- екстракту часнику замість свіжого відповідно з інструкцією щодо його застосування;
- цибулі ріпчастої висушені з розрахунку 225 г замість 1000 г свіжої ріпчастої очищеної;
- цибулі законсервованої кухонною сіллю або замороженої замість свіжої ріпчастої очищеної в тій самій кількості;
- коріандру замість перцю духмяного в зменшенні наполовину кількості;
- суміші, що складається з 50 % коріандру та 50 % кардамону (мускатного горіха), замість гвоздики;
- суміші прянощів, композицій прянощів та композицій пряно-ароматичних, ароматизаторів пряно-смакових замість натуральних прянощів згідно з рекомендаціями щодо їх застосування;
- екстрактів прянощів вітчизняного та зарубіжного виробництва згідно з інструкціями щодо їх застосування;
- глюкози кристалічної гідратної замість відповідної кількості цукру-піску;
- глутамату натрію масою 100 г на 100 кг сировини під час виробництва кров'яних ковбас первого, другого та третього сортів;
- аскорбінату натрію масою 50 г на 100 кг сировини під час виробництва кров'яних ковбас всіх сортів;
- кров'яних ковбас з виробничими дефектами (лом, деформовані батони, батони з пошкодженою оболонкою та ін.) вивільнених від штучної оболонки та подрібнених, вищого сорту — для виробництва кров'яних ковбас первого сорту; первого сорту — для виробництва другого сорту; другого і третього — для виробництва третього сорту, в кількості не більше ніж 10 % до маси сировини понад рецептури.

4.4.3 У сировині, яку використовують для виробництва кров'яних ковбас, вміст токсичних елементів, афлатоксину В₁, нітрозамінів, антибіотиків, гормональних препаратів та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, встановлених [4].

4.4.4 Вміст залишкових кількостей радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених [5].

4.4.5 Кожну партію сировини та матеріалів, яка надходить на підприємство, супроводжують документом про якість та безпеку. Кожну партію сировини тваринного походження супроводжують відповідним ветеринарним документом.

4.5 Пакування

4.5.1 Кров'яні ковбаси пакують у ящики дерев'яні багатообігові, згідно з ГОСТ 11354 та ГОСТ 10131, полімерні багатообігові, згідно з чинною нормативною документацією, та інші види тари, які дозволені Міністерством охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами, а також в тару-устатковання, згідно з ГОСТ 24831, та спеціалізовані контейнери згідно з чинною нормативною документацією.

4.5.2 Тара для ковбас повинна бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху. Багатообігова тара повинна мати кришку. За відсутності кришки допустимо тару накривати пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом згідно з ГОСТ 1760, папером для обортання згідно з ГОСТ 8272, полімерними та іншими матеріалами, що дозволені Міністерством охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами.

4.5.3 Дозволено пакувати ковбаси у відремонтовану і санітарно-оброблену багатообігову тару, що забезпечує зберігання та якість продукту.

4.5.4 У кожну одиницю транспортої тари пакують ковбасу однієї назви. Дозволено, тільки за згодою зі споживачем, пакувати ковбаси різних назв із відповідним зазначенням у маркованні і супровідних документах.

4.5.5 Маса брутто повинна бути не більша ніж 30 кг, в контейнерах або тарі-устаткованні — не більша ніж 250 кг.

4.5.6 Дозволено для реалізування нецілі батони кров'яних ковбас масою не меншою ніж 500 г. У цьому випадку зрізані кінці батонів повинні бути обгорнуті серветками із пергаменту, підпергаменту, целофану, згідно з ГОСТ 7730, або іншими видами пакувальних матеріалів, що дозволені Міністерством охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами та перев'язані шпагатом, нитками або резиновою оперізкою. Кількість неціліх батонів не повинна перевищувати 5 % від партії.

4.6 Марковання

4.6.1 Транспортне марковання здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака «Швидкопусувний вантаж» і зазначенням маси тари.

Дозволено не наносити транспортне марковання на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевого реалізування, але обов'язково потрібно вкладати етикетку з реквізитами, зазначеними у 4.6.2.

4.6.2 Марковання наносять на одну із торцевих сторін тари фарбою, яка не змивається та не має запаху, за допомогою штампа, трафарету або наклеюванням етикетки із зазначенням:

- назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності);
- назви та сорту ковбаси;
- маси брутто, нетто;
- кінцевого терміну реалізування або дати виготовлення та терміну придатності до споживання;
- умов зберігання;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність в 100 г продукту (додаток Б);
- познаки цього стандарту.

4.6.3 Маркована оболонка кров'яних ковбас або етикетка, яку вкладають між шарами оболонки, або самоклейна етикетка повинна мати такі познаки:

- назва та адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності);
- назва, сорт та склад продукту відповідно до рецептури;
- кінцевий термін реалізування або дата виготовлення та термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність в 100 г продукту (додаток Б);
- познака цього стандарту.

4.6.4 Познака кров'яних ковбас у замовленні: Ковбаса кров'яна «Полтавська» першого сорту — згідно з ДСТУ 4334:2004.

5 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

5.1 Під час виробництва кров'яних ковбас слід керуватися вимогами щодо безпеки, встановленими ГОСТ 12.3.002.

5.2 Технологічне устатковання повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

5.3 Стічні води від виробництва кров'яних ковбас потрібно піддавати очищенню і вони повинні відповідати санітарним правилам [6].

5.4 Охорону ґрунту від забруднювання побутовими і промисловими відходами здійснюють відповідно до вимог [7].

5.5 Контролюють викиди шкідливих речовин у атмосферу згідно з ГОСТ 17.2.3.02 і [8].

5.6 Повітря робочої зони повинно відповідати ГОСТ 12.1.005.

5.7 Пожежну безпеку здійснюють згідно з ГОСТ 12.1.004.

5.8 Контролюють виробничий шум, вібрацію, атмосферне повітря, освітлення згідно з [9] та [10].

6 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

6.1 Кров'яні ковбаси приймають партіями. Правила приймання, визначення партії, об'єм вибірок та методи відбирання проб проводять згідно з ГОСТ 9792.

Кожну партію ковбас супроводжують документом, що засвідчує якість продукції.

6.2 Для перевіряння якості кров'яних ковбас на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

6.3 Кожна партія кров'яних ковбас підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, формою, товарною відміткою (в'язанням), температурою в товщі продукту, за якістю паковання та марковання.

6.4 Фізико-хімічні та мікробіологічні показники визначає виробник періодично, але не рідше одного разу на 10 діб, а також на вимогу контролівної організації або споживача.

6.5 Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних речовин, афлатоксину В₁, пестицидів, нітрозамінів гормональних препаратів та радіонуклідів в кров'яних ковбасах здійснюють згідно з [11].

6.6 Досліджування на наявність патогенних мікроорганізмів проводять в порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками, затвердженими Міністерством охорони здоров'я України у встановленому порядку.

6.7 Для визначення якості сировини та матеріалів, що надходять на підприємство для виробництва кров'яних ковбас, проводять вхідне контролювання згідно з ГОСТ 24297.

7 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

7.1 Зовнішній вигляд, форму, товарну відмітку (в'язання), якість пакування та маркування ковбас перевіряють візуально зовнішнім оглядом всієї партії.

7.2 Вигляд фаршу на розрізі, консистенцію, смак та запах визначають органолептично.

7.3 Визначення органолептичних показників — згідно з ГОСТ 9959, масової частки вологи — згідно з ГОСТ 9793, масової частки кухонної солі — згідно з ГОСТ 9957, масової частки нітрату натрію — згідно з ГОСТ 8558.1, масової частки крохмалю — згідно з ГОСТ 10574.

7.4 Бактеріологічне досліджування проводять згідно з ГОСТ 9958.

7.5 Готують пробы для визначення токсичних елементів — згідно з ГОСТ 26929, визначення масової частки показників: ртуті — згідно з ГОСТ 26927, миш'яку — згідно з ГОСТ 26930, міді — згідно з ГОСТ 26931, свинцю — згідно з ГОСТ 26932, кадмію — згідно з ГОСТ 26933, цинку — згідно з ГОСТ 26934.

7.6 Визначають вміст афлатоксину В₁ відповідно до [13].

7.7 Контролюють вміст пестицидів відповідно до [14].

7.8 Визначають залишкові кількості нітрозамінів — згідно з [15].

7.9 Контролюють вміст гормональних препаратів відповідно до вимог [12].

7.10 Контролюють вміст радіонуклідів та глутамату натрію згідно з методиками, затвердженими Міністерством охорони здоров'я України в установленому порядку.

7.11 Температуру в товщі продукту вимірюють у центрі батона скляним рідинним (спиртовим) термометром, згідно з ГОСТ 28498, вмонтованим в металеву оправу, напівпровідниковим вимірювачем температури або іншими приладами, за допомогою яких визначають температуру, з допустимою похибкою вимірювання $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

7.12 Масу ковбас визначають на вагах для статичного зважування звичайного класу точності, згідно з ГОСТ 29329, з допустимою похибкою $\pm 1\text{e}$, діапазон вимірювань ваг визначають залежно від вимірюваної маси.

7.13 Якість сировини та матеріалів контролюють згідно з документами, виданими підприємством-виробником, що засвідчують їх якість під час вхідного контролювання.

7.14 Дозволено використовувати стандартні методики, методи та прилади, які за своїми метрологічними та технічними характеристиками відповідають вимогам цього стандарту та мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з чинним законодавством України.

8 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

8.1 Транспортування

8.1.1 Кров'яні ковбаси транспортують в охолоджених або ізотермічних засобах транспорту, які забезпечують зберігання якості продукції з дотримуванням норм і правил перевезення швидкопусувних вантажів, які чинні на даному виді транспорту.

8.1.2 Кров'яні ковбаси випускають у реалізування з температурою в товщі батона від 0 °C до 8 °C.

8.1.3 Транспортування ковбас без паковання (навалом) і у відкритих автомашинах недопустиме.

8.2 Зберігання

8.2.1 Кров'яні ковбаси зберігають на підприємстві-виробнику і торговельній мережі за температури від 0 °C до 6 °C та відносної вологості повітря від 75 % до 85 %.

8.2.2 Термін придатності до споживання кров'яних ковбас вищого, першого, та другого сортів — не більше ніж 48 год, ковбас третього сорту — не більше ніж 24 год.

8.2.3 Термін придатності до споживання кров'яних ковбас в поліамідних оболонках вищого, першого, та другого сортів — не більше ніж 5 діб, ковбас третього сорту — не більше ніж 3 доби.

9 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

9.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність якості кров'яних ковбас вимогам цього стандарту за умови дотримування правил транспортування та зберігання, зазначених у розділі 8.

9.2 Гарантійний термін придатності до споживання кров'яних ковбас — згідно з вимогами 8.2.2 та 8.2.3 цього стандарту.

ДОДАТОК А
(довідковий)

КОД ПРОДУКЦІЇ (КОД ДКПП)

Таблиця А.1

Назва продукції	Код ДКПП
Ковбаси кров'яні вищого, першого, другого та третього сортів	15.13.12.155

ДОДАТОК Б
(довідковий)

ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ У 100 г ПРОДУКТУ

Таблиця Б.1

Назва кров'яних ковбас	Білок, г	Жир, г	Енергетична цінність, ккал
<i>Вищий сорт:</i>			
— Кров'яна з сиром	15,4	19,2	234
<i>Перший сорт:</i>			
— Українська	14,5	6,2	114
— Полтавська	15,0	15,2	197
— Домашня	10,0	26,0	274
— Поживна	14,5	6,1	113
— Закусочна	15,5	5,2	109
— Кременчуцька	11,0	30,0	314
<i>Другий сорт:</i>			
— Селянська	13,0	7,0	115
— Калорійна	15,3	5,5	111
— Столова	15,0	3,8	95
<i>Третій сорт:</i>			
— Дарницька	16,6	4,8	110
— Русанівська	16,6	4,0	102
— Деснянська	14,1	2,5	79
— Райдужна	13,2	3,9	88

ДОДАТОК В
(довідковий)

БІБЛІОГРАФІЯ

1 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 07.06.2002 № 28

2 СП № 3238-85 від 05.08.85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности

3 № 123-5/990-11 від 07.12.84 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеуперабатывающей промышленности

4 МБТ и СН № 5061–89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов

5 ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 в продуктах харчування та питній воді, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 19.08.1997 № 255

6 СанПиН 4630–88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнений

7 СанПиН 42-128-4690–88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест

8 ДСП 201–97 Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами)

9 ДСН 3.3.6.037–99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку

10 ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень

11 МР 4.4.4-108 від 02.07.2004 Періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки

12 № 3202–85 Інструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства

13 № 2273–80 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах

14 ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000–2001 Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, воді водоймищ, ґрунті, затверджені Міністерством охорони здоров'я України 20.09.2001, № 137

15 МВК 4.4.011–93 Определение летучих нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

16 ДК-016–97 Державний класифікатор продукції та послуг.

УКНД 67.120.10

Ключові слова: ковбаси, яловичина, свинина, субпродукти, кров харчова, оболонка, паковання, марковання, транспортування, зберігання.

Редактор **С. Ковалець**

Технічний редактор **О. Касіч**

Коректор **Т. Нагорна**

Верстальник **С. Павленко**

Підписано до друку 04.08.2005. Формат 60 × 84 1/8.
Ум. друк. арк. 2,32. Зам. Ціна договірна.

Науково-редакційний відділ ДП «УкрНДНЦ»
03115, Київ, вул. Святошинська, 2