



## НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

# М'ЯСО ФАСОВАНЕ

Технічні умови

ДСТУ 7706:2015

*Видання офіційне*

RBLHILLQRR3L001359

*BE257393*

03202018



001  
НІЦ "ЛЕОНОРМ"  
ВІДДІЛ  
МАРКЕТИНГУ 001  
Офіційний агент  
розповсюдження стандартів

Павлюкова В.А.

*Павлюкова*

Київ  
ДП «УкрНДНЦ»  
2016

## ЗМІСТ

|  | с. |
|--|----|
| 1 Сфера застосування.....                      | 1  |
| 2 Нормативні посилання .....                   | 1  |
| 3 Терміни та визначення понять.....            | 3  |
| 4 Класифікація .....                           | 4  |
| 5 Технічні вимоги.....                         | 4  |
| 6 Вимоги щодо безпеки .....                    | 7  |
| 7 Вимоги щодо охорони довкілля .....           | 7  |
| 8 Маркування .....                             | 7  |
| 9 Пакування.....                               | 8  |
| 10 Правила транспортування та зберігання ..... | 8  |
| 11 Методи контролювання .....                  | 9  |
| 12 Правила приймання.....                      | 10 |
| 13 Гарантії виробника.....                     | 10 |
| Додаток А Код продукції згідно з ДКПП .....    | 11 |
| Додаток Б Бібліографія.....                    | 11 |

## НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

## М'ЯСО ФАСОВАНЕ

Технічні умови

## МЯСО ФАСОВАННОЕ

Технические условия

## PACKED MEAT

Specifications

Чинний від 2016-08-01

## 1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1.1 Цей стандарт поширюється на м'ясо яловичини, свинини, телятини, баранини та козлятини фасоване, призначене для реалізації через роздрібну торговельну мережу.

1.2 Вимоги щодо безпечності фасованого м'яса викладено в 5.1.9—5.1.13, щодо безпеки та охорони довкілля — в розділах 6, 7.

## 2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Цей стандарт містить посилання на такі нормативні документи:

ДК 016:2010 Державний класифікатор продукції та послуг

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3938-99 М'ясна промисловість. Продукти забою худоби. Терміни та визначення

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

ДСТУ 4518:2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила

ДСТУ 6030:2008 М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і четвертинах. Технічні умови

ДСТУ 7158:2010 М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови

ДСТУ 7353:2013 М'ясо. Методика гістологічного визначення свіжості та ступеня дозрівання

ДСТУ ГОСТ 12.1.012:2008 ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования (ССБП. Вибраційна безпека. Загальні вимоги) (ГОСТ 12.1.012-90, IDT)

ДСТУ ISO 11290-1:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 1. Метод виявлення (ISO 11290-1:1996, IDT)

ДСТУ ISO 11290-2:2003 Мікробіологія харчових продуктів та кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення та підрахування *Listeria monocytogenes*. Частина 2. Метод підрахування (ISO 11290-2:1998, IDT)

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення *Salmonella* (EN 12824:1997, IDT)

ГОСТ 12.1.003-83 ССБТ. Шум. Общие требования безопасности (ССБП. Шум. Загальні вимоги щодо безпеки)

- ГОСТ 12.1.004–91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования (ССБП. Пожежна безпека. Загальні вимоги)
- ГОСТ 12.1.010–76 ССБТ. Взрывобезопасность. Общие требования (ССБП. Вибухобезпека. Загальні вимоги)
- ГОСТ 12.2.003–91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности (ССБП. Обладнання виробниче. Загальні вимоги щодо безпеки)
- ГОСТ 12.2.007.0–75 ССБТ. Изделия электротехнические. Общие требования безопасности (ССБП. Вироби електротехнічні. Загальні вимоги щодо безпеки)
- ГОСТ 12.3.002–75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности (ССБП. 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 встановлення дозволених викидів шкідливих речовин промисловими підприємствами)
- ГОСТ 1935–55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия (М'ясо-баранина і козлятина тушами. Технічні умови)
- ГОСТ 7269–79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести (М'ясо. Методи відбирання зразків та органолептичні методи визначення свіжості)
- ГОСТ 7595–79 Мясо. Разделка говядины для розничной торговли (М'ясо. Ділення яловичини для роздрібної торгівлі)
- ГОСТ 7596–81 Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли (М'ясо. Ділення баранини та козлятини для роздрібної торгівлі)
- ГОСТ 7597–55 Мясо. Свинина. Разделка для розничной торговли (М'ясо. Свинина. Ділення свинини для роздрібної торгівлі)
- ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия (Плівка поліетиленова. Технічні умови)
- ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (Продукти харчові. Метод визначання кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів)
- ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия (Ящики з гофрованого картону для продукції м'ясної та молочної промисловості. Технічні умови)
- ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)
- ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия (Стрічка клейова на паперовій основі. Технічні умови)
- ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа (М'ясо. Методи бактеріологічного аналізування)
- ГОСТ 21650–76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования (Засоби скріплення тарно-штучних вантажів у транспортних пакетах. Загальні вимоги)
- ГОСТ 23219–78 Мясо. Разделка телятины для розничной торговли (М'ясо. Ділення телятини для роздрібної торгівлі)
- ГОСТ 23392–78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести (М'ясо. Методи хімічного і мікроскопічного аналізування свіжості)
- ГОСТ 24297–87 Входной контроль продукции. Основные положения (Вхідне контролювання. Основні положення)
- ГОСТ 24597–81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры (Пакети тарно-штучних вантажів. Основні параметри та розміри)
- ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (Плівка поліетиленова термоусадочна. Технічні умови)
- ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования (Пакети транспортні. Формування з використанням засобів пакування. Загальні технічні умови)
- ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Методи відбирання проб для мікробіологічних аналізувань)
- ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (Продукти харчові та смакові. Готування проб для мікробіологічних аналізувань)

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

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Готування проб. Мінералізація для визначання токсичних елементів)

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (Сировина та продукти харчові. Метод визначання арсену)

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

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

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

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

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов (Сировина та продукти харчові. Атомно-абсорбційний метод визначання токсичних елементів)

ГОСТ 30518–97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) (Продукти харчові. Методи виявлення і визначання кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій))

ГН № 558–2006 Гігієнічні нормативи вмісту бактерій *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах та продовольчій сировині

ГН 6.6.1.1-130–2006 Державні гігієнічні нормативи «Допустимі рівні вмісту радіонуклідів <sup>137</sup>Cs і <sup>90</sup>Sr у продуктах харчування та питній воді»

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

Державні санітарні норми та правила утримання територій населених місць

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

ДСН 3.3.6.039–99 Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації

ДСН 3.3.6.042–99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень

ДСП 201–97 Державні санітарні норми по охороні атмосферного повітря населених пунктів (від забруднення хімічними та біологічними речовинами)

СанПіН 4630–88 Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения (Санітарні правила та норми охорони поверхневих вод від забруднення).

### 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

Нижче подано терміни, вжиті в цьому стандарті, які встановлені в ДСТУ 3938 і ДСТУ 4424, та визначення позначених ними понять.

#### 3.1 туша

Тіло забитої худоби до, під час і після знімання шкури, нутрування, відокремлювання голови, ніг та хвоста

#### 3.2 півтуша

Кожна з двох половин туші, поділеної симетрично вздовж хребта

#### 3.3 четвертина туші

Кожна з двох частин півтуші, поділеної впоперек на рівні останнього грудного хребця

#### 3.4 фасоване м'ясо

М'ясо, розфасоване на порції різної маси нетто й упаковане в спожиткову тару.

## 4 КЛАСИФІКАЦІЯ

### 4.1 За видами м'яса:

- яловичина;
- свинина;
- телятина;
- баранина;
- козлятина.

### 4.2 Залежно від харчової цінності м'ясо поділяють на сорти:

- перший;
- другий;
- третій.

### 4.3 Залежно від термічного стану м'ясо виробляють:

- охолоджене;
- заморожене.

### 4.4 Коди продукції згідно з ДК 016 наведено в додатку А.

## 5 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

### 5.1 Основні показники і характеристики

**5.1.1** Фасоване м'ясо має відповідати вимогам цього стандарту. Його виробляють згідно з затвердженими у встановленому порядку технологічною інструкцією з дотриманням Правил № 28 [1], Інструкції № 123-5/990-11 [2] та СП №3238 [3].

**5.1.2** Ділення за сортами м'ясних туш, півтуш і четвертин — згідно з ГОСТ 7595, ГОСТ 7596, ГОСТ 7597, ГОСТ 23219.

**5.1.3** Для виготовлення фасованого м'яса використовують сортові частини туш, наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 — Сортів частини м'ясних туш

| Вид і категорія м'яса   | Сорт м'яса                 | Назва відрубу   |
|---|----------------------------|---|
| Яловичина першої та другої категорії                                | Перший<br>Другий<br>Третій | Тазостегновий, поперековий, спинний, лопатковий, плечовий, грудний<br>Шийний, пашина<br>Заріз, передня гомілка, задня гомілка |
| Телятина першої та другої категорії                                 | Перший<br>Другий<br>Третій | Тазостегновий, поперековий, спинний, лопатковий, підплечовий край<br>Грудний з пашиною, шийний<br>Передпліччя, гомілка        |
| Баранина і козлятина першої та другої категорії                     | Перший<br>Другий           | Тазостегновий, поперековий, лопатково-спинний (разом з грудинкою та шиєю)<br>Заріз, передпліччя, задня гомілка                |
| Свинина першої-екстра, другої (разом з обрізю) та третьої категорії | Перший<br>Другий           | Лопаткова, спинна, поперекова з пашиною, грудинка, окіст<br>Передпліччя, задня гомілка  |

**5.1.4** Фасоване м'ясо виготовляють порціями масою нетто від 500 г до 2000 г з наявністю в порції не більше ніж двох доважків м'яса такого самого сорту та категорії вгодваності, які становлять не більше ніж 20 % маси порції.

**5.1.5** Граничні мінусові відхили маси нетто упакованого м'яса — згідно з рекомендаціями Р 50-056 [4].

**5.1.6** Дозволено виготовляти іншу масу порції за погодженням з торговельними організаціями.

**5.1.7** У порціях фасованого м'яса всіх видів не дозволено наявності подрібнених кісток, цілих тіл хребців, а також більше ніж однієї нирки з навколонирковим жиром для баранини та козлятини.

**5.1.8** За мікробіологічними показниками фасоване м'ясо має відповідати вимогам, наведеним у таблиці 2.

Таблиця 2 — Мікробіологічні показники фасованого м'яса

| Назва показника  | Норма            | Метод контролювання  |
|--|------------------|--|
| Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КУО, в 1 г продукту, не більше ніж | $5,0 \cdot 10^5$ | Згідно з ГОСТ 21237 або ГОСТ 10444.15                      |
| Патогенні мікроорганізми, зокрема бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г продукту                            | Не дозволено     | Згідно з ДСТУ EN 12824 або ГОСТ 21237                      |
| Бактерії групи кишкових паличок (БГКП) в 0,0001 г продукту   | Не дозволено     | Згідно з ГОСТ 30518 або ГОСТ 21237                         |
| <i>L.monocytogenes</i> , у 25 г продукту   | Не дозволено     | Згідно з ДСТУ ISO 11290-1, ДСТУ ISO 11290-2 або ГОСТ 21237 |

**5.1.9** Вміст токсичних елементів у фасованому м'ясі не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТиСН №5061 [5] та наведених у таблиці 3.

Таблиця 3 — Гранично допустимі рівні вмісту токсичних елементів

| Назва токсичного елемента | Гранично допустимий рівень, мг/кг, не більше ніж | Метод контролювання                |
|---------------------------|--|------------------------------------|
| Свинець                   | 0,50   | Згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178 |
| Кадмій                    | 0,05   | Згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178 |
| Арсен                     | 0,10   | Згідно з ГОСТ 26930                |
| Ртуть                     | 0,03   | Згідно з ГОСТ 26927                |

**5.1.10** Вміст нітрозамінів, пестицидів, антибіотиків, афлатоксину В1, гормональних препаратів у фасованому м'ясі не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених МБТиСН № 5061 [5] та ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000.

**5.1.11** Вміст радіонуклідів у фасованому м'ясі не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130.

## 5.2 Вимоги до сировини та матеріалів

**5.2.1** Для виробництва фасованого м'яса використовують таку сировину:

- яловичину — згідно з ДСТУ 6030 першої та другої категорії в охолодженому стані, а також згідно з чинними нормативними документами;
- телятину — згідно з ДСТУ 6030 першої та другої категорії в охолодженому стані, а також згідно з чинними нормативними документами;
- баранину та козлятину — згідно з ГОСТ 1935 першої та другої категорії в охолодженому стані, а також згідно з чинними нормативними документами;
- свинину — згідно з ДСТУ 7158 першої-екстра, другої (разом з обріззю) та третьої категорії в охолодженому стані, а також згідно з чинними нормативними документами.

Для виробництва фасованого м'яса використовують м'ясо з рН у межах: від 5,8 до 6,2 — для яловичини, телятини та свинини; від 6,3 до 6,5 — для баранини та козлятини.

**5.2.2** Для пакування застосовують такі паковальні матеріали та засоби:

- плівку поліетиленову харчову завтовшки 0,025—0,030 мм — згідно з ГОСТ 10354;
- плівку поліетиленову термосідальну — згідно з ГОСТ 25951;
- плівки багат шарові з бар'єрними властивостями або для запаювання, або термосідальні для запаювання — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— пакети вакуумні або термосідальні — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— лотки полімерні або зі спіненого полістиролу з вологопоглинанням або бар'єрні з поліпропілену — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— адсорбувальні матеріали — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— форми алюмінієві — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— підложки з ламінованого картону — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— самоклеючу етикетку — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— харчові гази: вуглекислий газ ( $\text{CO}_2$ ), азот ( $\text{N}_2$ ) та кисень ( $\text{O}_2$ ) або газові суміші для харчової промисловості — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— стрічки паперові з термочутливим шаром, або чекові з термочутливим шаром, або чекові з липким шаром — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— стрічку клейку на паперовій основі — згідно з ГОСТ 18251;

— ярлики паперові — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— ящики з гофрованого картону — згідно з ГОСТ 13513;

— ящики алюмінієві або полімерні багатообігові — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— контейнери для транспортування продовольчих товарів — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

— інші газонепроникні полімерні плівкові матеріали (багатошарові, термоформувальні, термосідальні), пакувальні засоби, транспортну тару вітчизняного або закордонного виробництва — згідно з чинними нормативними документами або закордонного виробництва за наявності висновку центрального органу виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Дозволено використовувати пакувальні матеріали, які відповідають чинним нормативним документам.

**5.2.3** Дозволено заморожувати м'ясо після фасування.

**5.2.4** Не дозволено фасувати:

— м'ясо розморожене;

— м'ясо биків (бугаїв), кабанів, кнурців, баранів і козлів;

— м'ясо зі зміненим кольором поверхні;

— свинину з ознаками поживтіння сала;

— м'ясо з зачищенням від побитостей та синців або зі зривами підшкірного жиру, які перевищують для яловичини та свинини 15% поверхні півтуші або четвертини, для козлятини та баранини — 10%.



**5.2.5** Сировина тваринного походження має бути допущена державною ветеринарною службою для виробництва фасованого м'яса.

**5.2.6** Якість і безпечність сировини та матеріалів контролюють згідно з ГОСТ 24297 у кожній партії, що надходить на підприємство, під час вхідного контролювання в порядку, встановленому підприємством-виробником. М'ясо для фасування має бути свіжим.

**5.2.7** Кожну партію сировини та матеріалів, що надходять на підприємство, супроводжують документом, що підтверджує їхню відповідність нормативним документам.

## **6 ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ**

**6.1** Під час виробництва фасованого м'яса необхідно дотримуватися вимог щодо безпеки, встановлених ГОСТ 12.3.002, СЛ № 3238 [3], Інструкцією № 123-5/990-11 [2].

**6.2** Технологічне устаткування має відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

**6.3** Пожежна безпека — згідно з ГОСТ 12.1.004.

**6.4** Електробезпека — згідно з ГОСТ 12.2.007.0.

**6.5** Вибухова безпека — згідно з ГОСТ 12.1.010.

**6.6** Рівень шуму на робочому місці під час роботи устаткування має відповідати вимогам згідно з ГОСТ 12.1.003 та ДСН 3.3.6.037.

**6.7** Мікроклімат виробничих приміщень має відповідати загальним санітарно-гігієнічним вимогам ДСН 3.3.6.042.

**6.8** Показники вібраційного навантаження на працівників у межах робочого місця мають відповідати санітарним нормам згідно з ДСТУ ГОСТ 12.1.012 та ДСН 3.3.6.039.

## **7 ВИМОГИ ЩОДО ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ**

**7.1** Контролюють викиди шкідливих речовин в атмосферу згідно з вимогами ГОСТ 17.2.3.02 та ДСП 201.

**7.2** Стічні води підлягають очищенню і мають відповідати вимогам СанПіН 4630.

**7.3** Охороняють ґрунти від забруднення побутовими та промисловими відходами згідно з вимогами Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць.

## **8 МАРКУВАННЯ**

**8.1** Маркування здійснюють згідно з ДСТУ 4518, ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційних знаків «Вантаж, що швидко псується», «Збереження інтервалу температур».

**8.2** Маркування кожної одиниці транспортної тари здійснюють нанесенням на один з торцевих боків тари за допомогою штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує його чіткість, із зазначенням:

- загальної назви;
- назви виду м'яса і сорту, його термічного стану;
- назви та повної адреси й номера телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- умов зберігання (температурний режим);
- застережувального напису замороженого фасованого м'яса «Не дозволено повторно заморозувати»;
- маси нетто, брутто, кг;
- кількості паковальних одиниць та маси нетто однієї паковальної одиниці.

**8.3** У кожну одиницю транспортної тари (ящик, тару-устаткування) з розфасованим м'ясом вкладають сумарний чек із зазначенням кількості упаковок, маси нетто, дати виробництва. Якщо немає сумарного чека, перераховані реквізити зазначають на етикетці.

- 8.4** На кожну паковальну одиницю фасованого м'яса наносять інформацію із зазначенням:
- загальної назви;
  - назви виду м'яса, категорії і сорту, його термічного стану;
  - назви та повної адреси й номера телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
  - інформаційних даних про поживну (харчову) та енергетичну цінність (калорійність) 100 г м'яса (розраховує виробник);
  - кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва й строку придатності;
  - умов зберігання (температурний режим, відносна вологість повітря);
  - напису «Запаковано під вакуумом» або «Запаковано у модифіковане газове середовище»;
  - застережувального напису для замороженого фасованого м'яса «Не дозволено повторно заморозувати»;
  - маси нетто, г (допустимі відхили);
  - номера партії;
  - штрихкода EAN — згідно з ДСТУ 3147;
  - позначення цього стандарту.

**8.5** Позначки фасованого м'яса під час замовлення: «М'ясо фасоване охолоджене. Яловичина першої категорії першого сорту. Згідно з ДСТУ 7706».

**8.6** Повна назва фасованого м'яса за розміром літер має бути не менше ніж 2 мм.

**8.7** Додаткові вимоги до маркування необхідно обумовлювати в договорі/контракті.

## **9 ПАКУВАННЯ**

**9.1** М'ясо фасують у модифіковане газове середовище, під вакуумом або без вакууму в газонепроникні плівкові матеріали чи пакети з них, у полімерні поліпропіленові лотки або лотки зі спіненого полістиролу.

**9.2** Кожну порцію м'яса фасують у чисті, без пошкоджень пакети з поліетиленової плівки або інших прозорих полімерних матеріалів, у пакети з целюлозної плівки, у полімерну спожиткову тару та інші види тари й паковальні матеріали, дозволені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

Краї пакетів, піддонів (лотків) треба заклеювати термозварюванням або липкою полімерною стрічкою, або закріплювати алюмінієвими скобами, або закріплювати іншим способом, що забезпечує цілісність пакування.

**9.3** Для транспортного пакування використовують алюмінієві або полімерні багатообігові ящики, дозволені центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я.

**9.4** Транспортна тара має бути чистою, сухою, без плісняви й стороннього запаху, щоб унеможливити м'ясо від пошкоджень і забруднення.

**9.5** Маса бруто має бути не більше ніж 20 кг.

**9.6** Додаткові вимоги до пакування може бути передбачено договором або контрактом.

## **10 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ**

### **10.1 Транспортування**

**10.1.1** Дозволено пакувати фасоване м'ясо у спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами.

**10.1.2** Фасоване м'ясо транспортують усіма видами транспорту в закритих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинними на цьому виді транспорту.

**10.1.3** У пакетованому вигляді фасоване м'ясо транспортують згідно з ГОСТ 26663. Засоби кріплення вантажу в транспортні пакети — згідно з ГОСТ 21650, з основними параметрами й розмірами — згідно з ГОСТ 24597.

**10.1.4** Фасоване м'ясо випускають в реалізацію з температурою у м'якушевій частині: охолоджену — від 0 °С до 4 °С, заморожену — не вище ніж мінус 8 °С.

## 10.2 Зберігання

**10.2.1** Фасоване м'ясо зберігають на підприємстві-виробнику та в торговельній мережі за відносної вологості повітря:

- для охолодженого м'яса — не менше ніж 85 %;
- для замороженого м'яса — не менше ніж 95 %.

**10.2.2** Рекомендовані строки придатності фасованого м'яса з моменту закінчення технологічного процесу його виготовлення:

- за температури від 2 °С до 6 °С — не більше ніж 36 год;
- за температури від 2 °С до 6 °С упакованого під вакуумом або в модифіковане газове середовище — не більше ніж 7 діб;
- за температури мінус 18 °С — не більше ніж 6 місяців.

**10.2.3** Строки придатності фасованого м'яса може встановлювати виробник самостійно (залежно від якості сировини, рівня технології виробництва, технічних характеристик устаткування, умов фасування та властивостей пакувальних матеріалів) за умов погодження цих строків центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я, та відповідності фасованого м'яса вимогам цього стандарту за показниками якості та безпечності.

## 11 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

### 11.1 Визначення маси нетто порції

**11.1.1** Для визначення маси нетто порції використовують ваги для статичного зважування середнього класу точності, з ціною повіркової поділки  $e \leq 0,5$  та допустимою похибкою  $\leq \pm 2,5e$  згідно з ГОСТ 29329. У цьому разі вимірювана маса ( $M_B$ ), що підлягає зважуванню, має становити:

$$H_M M3 \leq M_B \leq H M3,$$

де  $H_M M3$  — найменша межа зважування;  
 $H M3$  — найбільша межа зважування.

**11.1.2** Порції фасованого м'яса, відібрані відповідно до 12.4, зважують поштучно на вагах.

### 11.2 Вимірювання температури

**11.2.1** Для вимірювання температури використовують рідинні скляні термометри (спиртові або інші, але не ртутні), що вмонтовані в металеву оправу, згідно з ГОСТ 28498, напівпровідникові вимірники температури або інші прилади, якими вимірюють температуру з допустимою похибкою  $\pm 1$  °С.

**11.2.2** Контролюють температуру в м'якушевій частині фасованого м'яса.

**11.2.3** Температуру в товщі продукту вимірюють на глибині від 20 мм до 40 мм. За результат беруть середнє арифметичне щонайменше трьох вимірювань.

**11.3** Відбирають та готують зразки до випробувань згідно з ГОСТ 7269.

**11.4** Органолептичне оцінювання свіжості фасованого м'яса проводять згідно з ГОСТ 7269.

**11.5** У разі виникнення розбіжностей у визначенні свіжості м'яса проводять хімічний і мікроскопічний аналіз згідно з ГОСТ 23392, гістологічні дослідження — згідно з ДСТУ 7353.

**11.6** Проби для мікробіологічних випробувань відбирають згідно з ГОСТ 26668, готують — згідно з ГОСТ 26669, визначають — згідно з ГОСТ 21327.

**11.7** Визначають вміст афлатоксину  $B_1$  згідно з МВ № 4082 [6].

**11.8** Контролюють вміст пестицидів відповідно до вимог ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000.

**11.9** Контролюють вміст антибіотиків згідно з МР № 3049 [7].

**11.10** Контролюють вміст гормональних препаратів згідно з вимогами И №3202 [8].

**11.11** Визначають залишкові кількості нітрозамінів згідно з МР 1959 [9].

**11.12** Проби для визначення токсичних елементів готують згідно з ГОСТ 26929. Вміст токсичних елементів визначають: свинцю — згідно з ГОСТ 26932 або ГОСТ 30178, кадмію — згідно з ГОСТ 26933 або ГОСТ 30178, арсену — згідно з ГОСТ 26930, ртуті — згідно з ГОСТ 26927.

**11.13** Контролюють вміст радіонуклідів згідно з МВ 6.6.1-10-10.1.7.158 [10].

**11.14** Якість маркування і пакування перевіряють візуально зовнішнім огляданням усієї партії.

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

## **12 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ**

**12.1** Фасоване м'ясо приймають партіями. Під партією розуміють будь-яку кількість порцій фасованого м'яса одного виду, категорії, сорту, виготовленого в одну зміну, оформлену одним документом установленої форми, наданим для одночасного здавання-приймання.

**12.2** Кожну партію фасованого м'яса, призначеного для місцевої реалізації або промислового перероблення в місцях виробництва та зберігання, супроводжують декларацією виробника.

**12.3** Щоб перевірити фасоване м'ясо на відповідність вимогам цього стандарту, підприємство-виробник проводить приймальне і періодичне контролювання.

**12.4** Для контролювання якості фасованого м'яса з різних місць партії здійснюють вибірку 10 % обсягу партії, але не менше ніж три ящики.

**12.5** Для перевіряння маси паковальної одиниці відбирають 1 %, але не менше ніж 10 порцій, взятих з різних місць ящиків, відібраних на вибірку (12.4).

**12.6** Кожна партія фасованого м'яса підлягає приймальному контролюванню за температурою у м'якушевій частині, якістю маркування та пакування.

**12.7** Свіжість оцінюють у разі виникнення сумнівів.

**12.8** Періодично контролюють фасоване м'ясо за мікробіологічними показниками — не рідше ніж один раз на 30 діб.

**12.9** Аналізування на наявність патогенних мікроорганізмів, зокрема й бактерії роду *Salmonella*, *L. Monocytogenes*, у порядку державного санітарного нагляду.

**12.10** Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, афлатоксину В<sub>1</sub>, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів, нітрозамінів та радіонуклідів у фасованому м'ясі здійснюють відповідно до плану контролю за безпечністю харчових продуктів, який розробляє та затверджує оператор потужності згідно зі встановленим порядком.

**12.11** У разі отримання незадовільних результатів контрольного перевіряння хоча б за одним з показників проводять повторне перевіряння на подвоєній вибірці, взятій від тієї самої партії. Результати повторного перевіряння вважають остаточними.

## **13 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА**

**13.1** Підприємство-виробник гарантує відповідність якості фасованого м'яса вимогам цього стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання, зазначених у розділі 10.

**13.2** Строк придатності фасованого м'яса — відповідно до вимог 10.2.

ДОДАТОК А  
(довідковий)

**КОДИ ПРОДУКЦІЇ ЗГІДНО З ДКПП**

Таблиця А.1

| Назва продукції        | Код ДКПП |
|------------------------|----------|
| Яловичина та телятина: |          |
| — охолоджена           | 10.11.11 |
| — заморожена           | 10.11.31 |
| Свинина:               |          |
| — охолоджена           | 10.11.12 |
| — заморожена           | 10.11.32 |
| Баранина:              |          |
| — охолоджена           | 10.11.13 |
| — заморожена           | 10.11.33 |
| Козлятина:             |          |
| — охолоджена           | 10.11.14 |
| — заморожена           | 10.11.34 |

ДОДАТОК Б  
(довідковий)

**БІБЛІОГРАФІЯ**

1 Правила передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини Міністерства аграрної політики України 07.06.02 № 28

2 И №123-5/990-11-84 Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности (Інструкція щодо миття та профілактичного дезінфікування на підприємствах м'ясної та птахоперероблювальної промисловості), затверджена Мінм'ясомолопромом СРСР 15.01.85 № 123-5/990-11

3 СП №3238-85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности (Санітарні правила для підприємств м'ясної промисловості), затверджені Мінм'ясомолопромом СРСР 05.08.85 № 3238

4 Р 50-056-96 Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості, затверджені Держстандартом України від 18.07.1996 № 300

5 МБТиСН №5061-89 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (Медико-біологічні вимоги та санітарні норми якості продовольчої сировини та харчових продуктів), затверджені МОЗ СРСР 01.08.89 № 5061

6 Методичні вказівки з визначання афлатоксинів В1, В2, G1, G2 у сировині, продуктах тваринного та рослинного походження, кормах методом ВЕРХ МР № 4082-86 МР

7 МР № 3049-84 Методические рекомендации по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства (Методичні рекомендації з визначання залишкових кількостей антибіотиків у продуктах тваринництва)

8 И № 3202-85 Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценке продуктов животноводства (Інструкція щодо проведення ветеринарно-токсикологічних,

ДСТУ 7706:2015

медико-біологічних досліджень стимуляторів росту сільськогосподарських тварин та гігієнічного оцінювання продуктів тваринництва), затверджена МОЗ СРСР 04.10.85 №115-6а

9 МР 1959–79 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и количественному определению N-нитрозаминов в пищевых продуктах (Методичні рекомендації з виявлення, ідентифікування та кількісного визначання N-нітрозамінів у харчових продуктах), затверджені МОЗ СРСР 11.01.1979 № 1959-79

10 МВ 6.6.1-10.10.1.7.158–08 Відбір проб, первинна обробка на визначення вмісту  $^{90}\text{Sr}$  та  $^{137}\text{Cs}$  в харчових продуктах, затверджені наказом МОЗ від 11.08.2008 №446.

---

Код УКНД 67.120.10; 67.230

**Ключові слова:** баранина, козлятина, фасоване м'ясо, свинина, яловичина.

---

Редактор **Н. Кунцевська**  
Верстальник **Г. Жирякова**

---

Підписано до друку 30.08.2016. Формат 60 × 84 1/8.  
Ум. друк. арк. 1,86. Зам. Ціна договірна.

---

Виконавець  
Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр  
проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»)  
вул. Святошинська, 2, м. Київ, 03115

Свідоцтво про внесення видавця видавничої продукції до Державного реєстру видавців,  
виготівників і розповсюджувачів видавничої продукції від 14.01.2006 серія ДК № 1647