

Индивидуальный предприниматель Зайчук Дмитрий Павлович
(ИП Зайчук Д. П.)

ОКПД2 10.85.11.000

Группа Н16
(ОКС 67.120.20)

УТВЕРЖДАЮ

Индивидуальный предприниматель

Зайчук

Зайчук Д. П.

«29» ноября 2024 г.

БЛЮДА ГОТОВЫЕ С МЯСОМ ПТИЦЫ

Технические условия

ТУ 10.85.11-001-2037114540-2024

Утверждены впервые

Дата введения в действие:

«29» ноября 2024 г.

Без ограничения срока действия

РАЗРАБОТАНО

ИП Зайчук Д. П.

г. Москва
2024

1 Область применения

Настоящие технические условия распространяются на блюда готовые с мясом птицы (далее по тексту – блюда, продукция, продукт, изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, реализуемые через сети оптовой и розничной торговли и на предприятиях общественного питания, а также непосредственно потребителю по его предварительному заказу.

Продукция выпускается в следующем ассортименте:

- Картошка запечённая с курицей,
- Мясо по-французски,
- Плов с курицей,
- Гарнир и котлета,
- Гарнир и отбивная,
- Гарнир и куриный гуляш,
- Гарнир и тефтели,
- Жаркое из картофеля с курицей,
- Кулинарная продукция из мяса птицы в горячем, охлажденном

виде в ассортименте:

- «Курица гриль»,
- «Грудка гриль»,
- «Окорочка гриль»,
- «Бедро гриль»,
- «Голень гриль»,
- «Крылышки гриль»,
- «Филе птицы гриль»,
- «Крылья куриные «Гриль в меду»,
- «Голень индейки «Гриль»,
- «Утка «Гриль»,
- «Гусь «Гриль»,
- «Курица отварная»,
- «Курица жареная»,
- «Куручка «По-домашнему»,
- «Крылья курицы жареные»,
- «Окорочка куриные жареные»,
- «Голень куриная жареная»,
- «Бедро куриное жареное»,
- «Сосиски куриные гриль»,
- «Колбаски куриные гриль»,
- «Курица запеченная»,
- «Куриное филе «Зебра»,
- «Рулет куриный»,

- «Котлета куриная запеченная»,
- «Котлета «Рубленная куриная»,
- «Котлета «На пару куриная»,
- «Печень куриная тушеная»,
- «Отбивные куриные в сухарях»,
- «Отбивные куриные в кляре»,
- «Куриные отбивные с овощами и грибами под сыром»,
- «Оладьи куриные»,
- «Оладьи куриные печеночные»,
- «Наггетсы куриные»,
- «Люля-кебаб из курицы»,
- «Котлета куриная жареная»,
- «Тефтели куриные жареные»,
- «Тефтели куриные тушеные»,
- «Шницель «Куриный»,
- «Зразы куриные с сыром»,
- «Зразы куриные с грибами»,
- «Зразы куриные с ветчиной и сыром»,
- «Зразы куриные со сливочным маслом»,
- «Зразы с индейки с сыром»,
- «Зразы с индейки с грибами»,
- «Зразы с индейки с ветчиной и сыром»,
- «Зразы с индейки со сливочным маслом»,
- «Отбивная «По-французски»,
- «Отбивная «Праздничная»,
- «Голубцы с курицей»,
- «Тефтели на пару»,
- «Курица на пару»,
- «Курица жареная с луком»,
- «Курица в кисло-сладком соусе»,
- «Курица с ананасами»,
- «Курочка в кляре»,
- «Мини шашлык куриный»,
- «Шашлык из курицы»,
- «Мини-шашлык из индейки»,
- «Шашлык из индейки»,
- «Голень индейки в соевом соусе»,
- «Рулет куриный с черносливом»,
- «Рулет из курицы с чесноком»,
- «Рулет из курицы с курагой».

Предприятие-изготовитель имеет право дополнять наименование продукции именами собственными, фирменными или фантазийными названиями.

Пример записи продукции при ее заказе и в других документах:

**«Блюдо готовое с жареным мясом птицы. Плов с курицей.
ТУ 10.85.11-001-2037114540-2024».**

Требования всех пунктов настоящих технических условий являются обязательными.

Сведения об энергетической ценности продукции приведены в Приложении А.

Технические условия разработаны в соответствии с ГОСТ Р 51740.

Перечень документов, на которые даны ссылки в настоящих технических условиях, приведен в Приложении В.

2 Требования к качеству и безопасности

2.1 Продукция должна соответствовать требованиям настоящих технических условий и изготавливаться по рецептурам и технологической инструкции с соблюдением требований к производству и специальным технологическим процессам для предприятий данной промышленности, установленных техническими регламентами ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее по тексту - ТР ТС 021/2011), ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (далее по тексту - ТР ЕАЭС 051/2021), ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (далее по тексту - ТР ТС 022/2011), ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (далее по тексту - ТР ТС 029/2012) и иными нормативными правовыми актами РФ.

2.2 По органолептическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Показатели	Характеристика
Внешний вид	Свойственный конкретному наименованию изделия. Допускается в потребительской упаковке незначительное наличие влаги и/или желе
Консистенция	Крупы, овощи, макаронные изделия – мягкие, не разваренные. Мясо – нежесткое, сохранившие форму нарезки. Фарш – сочный, не упругий
Цвет	Свойственный цвету используемого сырья в данном наименовании продукции, с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе пряностей и панировки, предусмотренных рецептурой
Запах и вкус	Свойственные данному наименованию продукции с учетом используемых рецептурных компонентов, в том числе

Показатели	Характеристика
	пряностей и панировки, предусмотренных рецептурой. Посторонние привкус и запах не допускаются

2.3 По физико-химическим показателям продукция должна соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Показатели	Характеристика или норма
Массовая доля белка, %, не менее	8,0
Массовая доля жира, %, не более	55,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0
Массовая доля крахмала*, %, не более	В соответствии с рецептурами
Массовая доля кальция, %, не более	В соответствии с рецептурами
Массовая доля нитрита натрия*, %, не более	0,005
Массовая доля общего фосфора*, в пересчете на P ₂ O ₅ , включая добавленный, %, не более	0,8
Остаточная активность кислой фосфатазы (для вареных изделий), %, не более	0,006
Наличие посторонних примесей (в потребительской упаковке)	Не допускается
Массовая доля начинки (для фаршированных изделий и изделий в тесте), %, не менее	50,0
Температура продукта при выпуске с предприятия, °С:	
для горячих блюд	Не менее 65
для охлажденных блюд	4 ± 2
* Определяют в случае применения.	
П р и м е ч а н и я:	
1. Норма массовой доли кальция регламентируется в кулинарных продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26 умноженное на долю МПМО согласно рецептуре.	
2. Для фаршированных изделий и изделий в тестовой оболочке требования относятся к мясной начинке.	

2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов и других показателей безопасности в продукции не должно превышать допустимые уровни, установленные ТР ТС 021/2011 (Приложение 3, п. 1, Приложение 4, п/п 1), ТР ЕАЭС 051/2021, указанные в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
Токсичные элементы:		

Показатели	Допустимый уровень, мг/кг, не более	Примечание
Свинец	0,5	Птица
	0,6	Субпродукты
Мышьяк	0,1	Птица
	1,0	Субпродукты
Кадмий	0,05	Птица
	0,3	Субпродукты
Ртуть	0,03	Птица
	0,1	Субпродукты
<u>Пестициды:</u>		
ГХЦГ (α , β , γ - изомеры)	0,1	
ДДТ и его метаболиты	0,1	
Диоксины	0,000002 (в пересчете на жир)	Домашняя птица
<u>Радионуклиды:</u>		Бк/кг
Цезий – 137	200	
<u>Антибиотики:</u>		
Левомецитин	Не допускается ($< 0,0003$)	
Тетрациклиновая группа	Не допускается ($< 0,01$)	
Бацитрацин	Не допускается ($< 0,02$)	
Примечание – Максимально допустимые уровни остаточного количества ветеринарных лекарственных средств – в соответствии с ТР ЕАЭС 051/2021 (Приложение 8).		

2.5 По микробиологическим показателям продукция должна соответствовать требованиям, установленным ТР ТС 021/2011 (Приложение 1, Приложение 2, п. 1.8), ТР ЕАЭС 051/2021 (Приложение 1, п. 8), указанным в таблице 4.

Т а б л и ц а 4

Показатели		Допустимые уровни	Примечание
КМАФАнМ, КОЕ/г, не более		1×10^3	
Масса продукта (г) в которой не допускается	БГКП (колиформы)	1,0	
	<i>S. aureus</i>	1,0	
	Бактерии рода <i>Proteus</i>	0,1	
	Сульфитредуцирующие клостридии	0,1	В потребительской упаковке
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	25	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	25	

2.6 Требования к сырью

2.6.1 Все сырье, используемое для изготовления пищевой продукции, по качеству и безопасности должно соответствовать требованиям технических регламентов и других нормативных правовых актов.

2.6.2 Для приготовления продукции используется следующее сырье:

- Ананасы свежие по ГОСТ 34266;
- Арахис по ГОСТ 31784;
- Ветчина отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке или импортного производства по декларациям фирм-изготовителей;
- Виноград сушеный (изюм) по ГОСТ 6882;
- Вода питьевая по ГОСТ Р 51232, СанПиН 1.2.3685;
- Глазурь по ГОСТ Р 53897;
- Говядина по ГОСТ 34120, ГОСТ 31797, ГОСТ 33818;
- Горчица дижонская отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке или импортного производства по декларациям фирм-изготовителей;
- Грибы быстрозамороженные по ГОСТ Р 55465;
- Грибы шампиньоны свежие по ГОСТ Р 56827;
- Груши свежие по ГОСТ 33499;
- Гусятина по ГОСТ 33816;
- Изделия макаронные по ГОСТ 31743;
- Индейка по ГОСТ 31473;
- Инжир свежий по ГОСТ 34322;
- Йогурт по ГОСТ 31981;
- Кабачки свежие по ГОСТ 31822;
- Капуста белокочанная свежая по ГОСТ Р 51809;
- Капуста брокколи свежая по ГОСТ 33854;
- Капуста цветная свежая по ГОСТ 33952;
- Картофель свежий по ГОСТ 7176;
- Крупа гречневая по ГОСТ 5550;
- Крупа кукурузная по ГОСТ 6002;
- Крупа перловая по ГОСТ 5784;
- Крупа рисовая по ГОСТ 6292;
- Культуры овощные зеленые свежие по ГОСТ 34313;
- Курица, цыплята-бройлеры по ГОСТ 31962;
- Лук репчатый свежий по ГОСТ 34306;
- Масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- Масло сливочное по ГОСТ 32261;
- Мед натуральный по ГОСТ 19792;
- Миндаль сладкий ядра по ГОСТ 32857;
- Молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- Морковь свежая по ГОСТ 32284;

- Мука пшеничная по ГОСТ 26574;
- Овощи свежие отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке или импортного производства по декларациям фирм-изготовителей;
- Огурцы маринованные по ГОСТ Р 52477;
- Оливки или маслины в заливке по ГОСТ Р 55464;
- Орех грецкий ядра по ГОСТ 16833;
- Орехи кедровые очищенные по ГОСТ 31852;
- Орехи фисташковые по ГОСТ 31788;
- Панировки отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке или импортного производства по декларациям фирм-изготовителей;
- Перепела по ГОСТ Р 54673;
- Перец сладкий свежий по ГОСТ 34325;
- Плоды цитрусовых свежие по ГОСТ 34307;
- Продукты яичные жидкие и сухие по ГОСТ 30363;
- Пряности и специи, вкусоароматические добавки отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке или импортного производства по декларациям фирм-изготовителей;
- Сельдерей свежий по ГОСТ 34320;
- Соль по ГОСТ Р 51574;
- Соус соевый по ГОСТ Р 58434;
- Соусы, маринады отечественного производства по действующей нормативной документации, утвержденной в установленном порядке или импортного производства по декларациям фирм-изготовителей;
- Субпродукты птицы по ГОСТ 31657;
- Сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- Сыры по ГОСТ Р 52686;
- Томаты свежие по ГОСТ 34298;
- Тыква свежая по ГОСТ 7975;
- Укроп свежий по ГОСТ 32856;
- Утка по ГОСТ 31990;
- Фрукты (ягоды) быстрозамороженные по ГОСТ 33823;
- Фрукты в сиропе по ГОСТ 33443;
- Фрукты сушеные по ГОСТ 32896;
- Цесарка по ГОСТ 34121;
- Черева, синюга по ГОСТ 33791;
- Чеснок свежий по ГОСТ 33562;
- Щавель и шпинат свежие по ГОСТ 34301;
- Яблоки свежие по ГОСТ 34314;
- Яйца куриные по ГОСТ 31654.

2.6.3 Все сырье животного происхождения подлежит ветеринарной экспертизе и оценке Госветслужбой России в соответствии с действующими нормами и правилами и должно сопровождаться ветеринарными документами установленной формы.

Примечания:

Допускается применение аналогичных видов сырья отечественного или импортного производства, не уступающих по качественным характеристикам вышеперечисленным и соответствующим требованиям действующего законодательства в области качества и безопасности сырья (и пищевых добавок) для пищевой продукции.

Сырье, используемое для изготовления продукции должно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, Техническим регламентам Таможенного союза на соответствующие виды продукции, утвержденным в установленном порядке.

Сырье, применяемое для приготовления продукции, должно соответствовать требованиям действующих санитарных правил и норм, нормативной и технической документации.

Использование для производства продукции сырья, содержащего генно-инженерно-модифицированные организмы (ГМО), не допускается.

3 Маркировка

3.1 Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011, ТР ЕАЭС 051/2021, ГОСТ Р 51074.

3.2 Маркировка должна быть понятной, легкочитаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей, надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.

3.3 Маркировка продукции должна быть нанесена на русском языке и при реализации на территории стран-членов Таможенного союза на государственном(ых) языке(ах) государства – члена Таможенного союза при наличии соответствующих требований в законодательстве(ах) государства(в) - члена(ов) Таможенного союза.

3.4 Маркировка потребительской тары должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование продукта с указанием вида птицы и возраста птицы (например, «курица», «цыплята»), технологии приготовления, сорта или категории (при наличии), термического состояния;
- 2) слова «Продукция, готовая к употреблению»;
- 3) состав продукта (с указанием компонентов, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных заболеваниях, независимо от их количества в продукции);

- 4) количество продукта в потребительской упаковке (масса нетто);
- 5) дата изготовления продукта: число, месяц, год – для продукции со сроком годности свыше 72 часов; час, число, месяц – для продукции со сроком годности менее 72 часов;
- 6) срок годности. После слов «годен до», «годен», «годен до конца», «срок годности», «употребить до» указывается или срок годности продукции или место нанесения этого срока на упаковку;
- 7) условия хранения продукта, в том числе после вскрытия упаковки (при необходимости);
- 8) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, или наименования и места нахождения уполномоченного изготовителем лица, или наименования и места нахождения организации–импортера;
- 9) рекомендации и/или ограничения по использованию, области применения, противопоказания (при необходимости);
- 10) показатели пищевой (в том числе энергетической) ценности;
- 11) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (при использовании компонентов ГМО, в случае их наличия в количестве более чем 0,9 процента);
- 12) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;
- 13) штрих-код (при необходимости);
- 14) обозначение настоящих технических условий.

3.5 В маркировке упакованной продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе придуманное название продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации, надписи информационного и рекламного характера, QR-код и т. д.

3.6 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование продукта с указанием вида птицы и возраста птицы (например, «курица», «цыплята»), технологии приготовления, сорта или категории (при наличии), термического состояния;
- 2) количество продукта: массу брутто и нетто, либо количество упаковочных единиц в транспортной таре (штуки) с указанием массы одной упаковочной единицы;
- 3) дата изготовления;
- 4) срок годности;
- 5) сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (номер партии, идентификацию упаковщика (фамилия и инициалы, или номер);
- 6) условия хранения, в том числе после вскрытия упаковки (при необходимости);

7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;

8) обозначение настоящих технических условий.

3.7 Дополнительно в маркировке транспортной тары может быть указано придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

3.8 В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, предназначенная изготовителем для дальнейшей фасовки, маркировка транспортной упаковки должна соответствовать требованиям, предъявляемым к маркировке потребительской упаковки.

3.9 На транспортную тару наносят манипуляционные знаки по ГОСТ 14192, ГОСТ 34757.

3.10 Компоненты, входящие в состав продукции указываются в порядке убывания их массовой доли. Непосредственно перед указанием данных компонентов должна размещаться надпись «Состав». При наличии в пищевой продукции составного компонента - указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли, если массовая доля составного компонента составляет 2 и менее процента, допускается не указывать входящие в него компоненты, за исключением пищевых добавок, ароматизаторов, биологически активных веществ и лекарственных растений, компонентов, полученных с применением ГМО.

3.11 В составе маркировки продукции из мяса птицы не допускается использование слов «произведено из охлажденного сырья» или аналогичных по смыслу слов в случае использования при изготовлении продукции из мяса птицы иного термического состояния сырья, кроме охлажденного.

3.12 В случае использования мяса птицы механической обвалки при изготовлении продукции из мяса птицы информация об этом указывается в составе такой продукции (например, «Мясо куриное механической обвалки»).

3.13 В маркировке продукции из мяса птицы в составе такой продукции указывается вода при любом способе ее добавления (в виде льда, рассола, раствора и др.).

3.14 Если при производстве продукции из мяса птицы использовались стартовые культуры микроорганизмов, то их наличие указывается в маркировке.

3.15 Если продукты убоя птицы и продукция из мяса птицы обработаны ферментными препаратами, в их маркировке (составе) указывается информация об использовании таких ферментных препаратов, если их активность, в том числе остаточная, в готовом продукте сохраняется.

3.16 Шрифт размером не менее 2 мм должен применяться для указания:

– наименования пищевой продукции;

- количества;
- даты изготовления;
- срока годности.

Шрифтом размером не менее 0,8 мм указываются:

- состав;
- условия хранения, в том числе после вскрытия упаковки;
- наименование и место нахождения изготовителя, импортера;
- рекомендации по использованию;
- показатели пищевой ценности;
- слова для указания даты изготовления, срока годности и/или информации о месте их нанесения.

4 Упаковка

4.1 Тара и упаковка, используемые для упаковывания продукции, должны соответствовать требованиям нормативных документов и ТР ТС 005/2011 (далее по тексту – ТР ТС 005/2011).

4.2 Продукцию выпускают фасованной в потребительскую и транспортную упаковку, разрешенную к применению для контакта с пищевыми продуктами.

4.3 Продукцию фасуют в потребительскую тару:

- подложки, лотки из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 33756, ГОСТ 33837.

4.4 Способ укупоривания потребительской упаковки должен исключать возможность подделки упакованного продукта, а также обеспечивать ее герметичность и сохранность при транспортировании, хранении и реализации потребителю в течение срока годности продукции.

4.5 Масса нетто потребительской упаковки от ? г до ? г.

4.6 При изготовлении продукции учитывают пределы допускаемых отрицательных отклонений. Пределы допускаемых отрицательных отклонений в соответствии с ГОСТ 8.579 указаны в таблице 5.

Т а б л и ц а 5

Номинальное количество нетто М, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т	
	% от М	г или мл
Свыше 5 до 50 включительно	9	—
Свыше 50 до 100 включительно	—	4,5
Свыше 100 до 200 включительно	4,5	—
Свыше 200 до 300 включительно	—	9
Свыше 300 до 500 включительно	3	—
Свыше 500 до 1000 включительно	—	15
Свыше 1000 до 10000 включительно	1,5	—

Номинальное количество нетто М, г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т	
	% от М	г или мл
Свыше 10000 до 15000 включительно	—	150
Свыше 15000	1	—
П р и м е ч а н и е – Абсолютные значения Т, рассчитанные по процентам, округляют до десятых долей для М менее 1000 и до целых долей для М более 1000.		

Положительные отклонения массы нетто продукции в потребительской таре не нормируются.

4.7 В качестве транспортной упаковки используют:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 9142;
- пленку термоусадочную по ГОСТ 25951;
- клеевую ленту/скотч по ГОСТ 20477;
- пленку пузырьковую по ГОСТ 10354;
- ящики полимерные многооборотные по ГОСТ 33746;
- формирование групповой упаковки в термоусадочную пленку

осуществляется в соответствии с ГОСТ 25776.

4.8 Укладку транспортного пакета осуществляют так, чтобы была видна маркировка не менее одной единицы групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары с каждой боковой стороны транспортного пакета.

4.9 Укладку транспортного пакета осуществляют способами, обеспечивающими сохранность нижних рядов потребительской тары и/или групповой упаковки, и/или транспортной тары, и/или многооборотной тары без их деформации.

4.10 Допускается использование других видов потребительской, групповой упаковки и транспортной тары, разрешенных к применению в установленном порядке.

4.11 Упаковка, контактирующая с пищевой продукцией, должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011. Маркировка должна содержать сведения о материале, из которого изготавливается упаковка (цифровое и (или) буквенное обозначение), а также информацию о возможности ее утилизации (петля Мебиуса).

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

4.13 Упаковка продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Приемка продукции производится партиями в соответствии с ГОСТ 32951, ГОСТ 9792. Партией считается любое количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному нормативному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией и предназначенное к одновременной сдаче-приемке.

5.2 Отбор проб проводят в количестве, достаточном для проведения полного контроля на соответствие требованиям настоящих ТУ.

5.3 Органолептические показатели, качество упаковки и маркировки проверяют при приемо-сдаточных испытаниях каждой партии продукции.

5.4 Контроль массы нетто осуществляется не реже 1 раза в смену. Определение массы изделия (упаковочной единицы) проводят на весах для статического взвешивания.

5.5 Контроль физико-химических, микробиологических показателей, показателей безопасности осуществляют в соответствии с порядком, установленным в Программе производственного контроля.

5.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний по какому-либо показателю проводят повторные испытания из удвоенной выборки, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

5.7 При необходимости партию продукции сопровождают документом, удостоверяющим ее качество и безопасность, соответствие требованиям настоящих технических условий и содержащим:

- номер и дату выдачи удостоверения;
- наименование предприятия-изготовителя, его адрес;
- наименование продукта;
- массу нетто продукции;
- количество потребительской и транспортной тары;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения, в том числе после вскрытия (при необходимости);
- обозначение настоящих технических условий;
- данные результатов испытаний;
- информацию о подтверждении соответствия.

6 Методы контроля

6.1 Отбор и подготовку проб, исследование образцов продукции проводят по утвержденным правилам и методам, обозначенным в «Перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, в результа-

те применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР ТС 021/2011», «Перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ТС 021/2011 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования», «О перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР ЕАЭС 051/2021», «Перечне международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований ТР ЕАЭС 051/2021 и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования».

6.2 Отбор проб для определения органолептических и физико-химических показателей, показателей безопасности осуществляется по ГОСТ 9792, ГОСТ 4288.

6.3 Контроль внешнего вида и цвета продукции, а также внешнего вида упаковки и ее маркировки проводят визуально, при естественном или искусственном освещении не ниже 200 лк, с расстояния не более 0,5 м.

6.4 Определение органолептических показателей и температуры продукции по ГОСТ 9959, ГОСТ 4288.

6.5 В случае сомнения в свежести мясного сырья проверку его качества проводят по ГОСТ 31470.

6.6 Определение физико-химических показателей:

- массовая доля жира по ГОСТ 23042;
- массовая доля белка по ГОСТ 32008, ГОСТ 25011;
- массовая доля поваренной соли по ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2;
- массовой доли нитрита натрия по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли крахмала по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли общего фосфора по ГОСТ 9794; ГОСТ 32009;
- массовой доли кальция по ГОСТ 31466;
- посторонние примеси – визуально;
- остаточная активность кислой фосфатазы по ГОСТ 23231;
- температура продукции при выпуске с предприятия измеряется в толще продукта цифровым термометром.

6.7 Общие требования проведения микробиологического контроля – по ГОСТ ISO 7218. Методы отбора проб для микробиологических анализов по ГОСТ 7702.2.0, подготовка проб по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов и обработка результатов анализа по ГОСТ 26670.

6.8 Определение микробиологических показателей проводят в соответствии с требованиями:

- БГКП (колиформы) – ГОСТ 31747;
- КМАФАнМ – ГОСТ 10444.15;
- *S. aureus* – ГОСТ 31746;
- сульфитредуцирующие клостридии – ГОСТ 29185;
- бактерии рода *Proteus* – ГОСТ 28560;
- *Listeria monocytogenes* – ГОСТ 32031;
- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонелла – ГОСТ 31659.

6.9 Подготовку проб для определения содержания токсичных элементов проводят по ГОСТ 26929, определение массовой доли токсичных элементов:

- свинец – ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- мышьяк – ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628;
- кадмий – ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824;
- ртуть – ГОСТ 26927, МУ 5178.

6.10 Определение пестицидов по ГОСТ 32308, МУ 2142.

6.11 Определение ГМО по ГОСТ Р 53244.

6.12 Определение диоксинов по ГОСТ 34449.

6.13 Определение содержания антибиотиков по ГОСТ 31903 и:

- тетрациклиновая группа – ГОСТ 31694, ГОСТ 33681;
- левомицетин – ГОСТ 33681;
- бацитрацин – ГОСТ 34678, МУК 4.1.3681.

6.14 Максимально допустимые уровни остаточного количества ветеринарных лекарственных средств – в соответствии с методиками аккредитованной лаборатории.

6.15 Методы отбора проб для определения содержания радионуклидов по ГОСТ 32164. Определение радионуклидов: цезий-137 по ГОСТ 32161.

6.16 Проверка упаковки и маркировки проводится внешним осмотром. Проверяют вид и состояние упаковочного материала и этикетки, содержание надписей, четкость печати, яркость красок.

6.17 Допускается использовать другие методы контроля и методические указания испытательных центров, аттестованных в установленном порядке и применимые к данному виду продукции.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Продукцию транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на соответствующем виде транспорта в условиях, не допускающих загрязнения продукции и упаковки. При транспортировке продукция должна быть защищена от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

7.2 Транспортирование продукции должно производиться в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к температурному режиму ее хранения.

7.3 Транспортирование продукции в пакетированном виде - в соответствии с требованиями ГОСТ 21650, ГОСТ 24597, ГОСТ 26663.

7.4 Не допускается транспортировать и хранить изделия совместно с продуктами, обладающими специфическими запахами.

7.5 Условия хранения и сроки годности продукции:

- хранить при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %;

- в охлажденном виде: хранить при температуре (4 ± 2) °С.

7.6 Транспортирование и хранение изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненных к ним местности по ГОСТ 15846.

7.7 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие продукта требованиям настоящих технических условий при соблюдении потребителем условий транспортирования и хранения, установленных настоящими техническими условиями.

Приложение А
(обязательное)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 Г ПРОДУКТА

Наименование продукта	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Энергетическая ценность,	
				ккал	кДж

– Данные о пищевой и энергетической ценности получены расчетным путем и носят информационный характер.

– В настоящих технических условиях приведены средние значения пищевой и энергетической ценности.

– Округления значений пищевой и энергетической ценности проведены в соответствии с правилами Приложения № 3 ТР ТС 022/2011.

Приложение Б
(справочное)
Охрана окружающей среды

При производстве, хранении и транспортировании продукции, а также при ее реализации должны соблюдаться санитарные нормы и правила и соответствовать требованиям безопасности ГОСТ 12.3.002.

Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003 по технике безопасности и производственной санитарии для предприятий пищевой промышленности.

Параметры шума на производстве по ГОСТ 12.1.036, СанПиН 1.2.3685, МУ 1844.

Производственная вибрация не должна превышать санитарных норм, предусмотренных СанПин 1.2.3685.

Оптимальные и допустимые показатели микроклимата на рабочих местах производственных помещений (норма температуры, влажности, скорость движения воздуха рабочей зоны) в соответствии с СП 2.2.3670.

Пожарная безопасность на предприятии обеспечивается в соответствии с требованиями ГОСТ 12.1.004.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должно превышать предельно допустимые концентрации (ПДК), предусмотренные СанПиН 1.2.3685, ГОСТ 12.1.005. Рабочие места для подготовки рецептурных компонентов (сыпучих) должны быть оборудованы механической приточно-вытяжной вентиляцией.

Приложение В
(справочное)

Перечень нормативных документов, используемых в настоящих технических условиях

Обозначение НД	Наименование НД
ТР ЕАЭС 051/2021	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки». ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 года N 110
ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки». УТВ. Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года N 769
ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». УТВ. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880
ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки». УТВ. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881
ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года N 58
ГОСТ Р 51232-98	Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества
ГОСТ Р 51574-2018	Соль пищевая. Общие технические условия
ГОСТ Р 51740-2016	Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению
ГОСТ Р 51766-2001	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ Р 51809-2001	Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 52477-2005	Консервы. Маринады овощные. Технические условия
ГОСТ Р 52686-2023	Сыры. Общие технические условия
ГОСТ Р 53244-2008	Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот
ГОСТ Р 53897-2010	Глазурь. Общие технические условия
ГОСТ Р 54673-2011	Мясо перепелов (тушки). Технические условия
ГОСТ Р 55464-2013	Консервы. Оливки или маслины в заливке. Техниче-

Обозначение НД	Наименование НД
	ские условия
ГОСТ Р 55465-2013	Грибы быстрозамороженные. Технические условия
ГОСТ Р 56827-2015	Грибы шампиньоны свежие культивируемые. Технические условия
ГОСТ Р 58434-2019	Соусы соевые. Общие технические условия
ГОСТ 8.579-2019	Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 12.1.004-91	Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.1.036-81	Система стандартов безопасности труда. Шум. Допустимые уровни в жилых и общественных зданиях
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-2014	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 1129-2013	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 4288-76	Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний
ГОСТ 5550-2021	Крупа гречневая. Технические условия
ГОСТ 5784-2022	Крупа ячменная. Технические условия
ГОСТ 6002-2022	Крупа кукурузная. Технические условия
ГОСТ 6292-93	Крупа рисовая. Технические условия
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 7176-2017	Картофель продовольственный. Технические условия
ГОСТ 7975-2013	Тыква продовольственная свежая. Технические условия
ГОСТ 8558.1-2015	Продукты мясные. Методы определения нитрита
ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 9794-2015	Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
ГОСТ 9957-2015	Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия
ГОСТ 9959-2015	Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных

Обозначение НД	Наименование НД
	микроорганизмов
ГОСТ 10574-2016	Продукты мясные. Методы определения крахмала
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 16833-2014	Ядро ореха грецкого. Технические условия
ГОСТ 19792-2017	Мёд натуральный. Технические условия
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 23042-2015	Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23231-2016	Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы
ГОСТ 25011-2017	Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 25776-2021	Упаковка. Упаковывание сгруппированных единиц продукции в термоусадочную пленку
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26574-2017	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670-91	Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
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
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 28402-89	Сухари панировочные. Общие технические условия
ГОСТ 28560-90	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i>
ГОСТ 29185-2014	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях
ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
ГОСТ 29301-92	Продукты мясные. Метод определения крахмала
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный

Обозначение НД	Наименование НД
	метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30363-2013	Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 31450-2013	Молоко питьевое. Технические условия
ГОСТ 31466-2012	Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений
ГОСТ 31470-2012	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований
ГОСТ 31473-2012	Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия
ГОСТ 31628-2012	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
ГОСТ 31654-2012	Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ 31657-2012	Субпродукты птицы. Технические условия
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>
ГОСТ 31694-2012	Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
ГОСТ 31743-2017	Изделия макаронные. Общие технические условия
ГОСТ 31746-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i>
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 31784-2012	Арахис. Технические условия
ГОСТ 31788-2012	Орехи фисташковые неочищенные. Технические условия
ГОСТ 31822-2012	Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
ГОСТ 31852-2012	Орехи кедровые очищенные. Технические условия
ГОСТ 31903-2012	Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков
ГОСТ 31904-2012	Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 31962-2013	Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
ГОСТ 31981-2013	Йогурты. Общие технические условия
ГОСТ 31990-2012	Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия
ГОСТ 32008-2012	Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)
ГОСТ 32009-2013	Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора
ГОСТ 32031-2022	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> и других видов <i>Listeria</i> (<i>Listeria</i> spp.)
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32164-2013	Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
ГОСТ 32261-2013	Масло сливочное. Технические условия
ГОСТ 32284-2013	Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия.
ГОСТ 32308-2013	Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии
ГОСТ 32856-2014	Укроп свежий. Технические условия
ГОСТ 32857-2014	Ядра миндаля сладкого. Технические условия
ГОСТ 32896-2014	Фрукты сушеные. Общие технические условия
ГОСТ 32951-2014	Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия
ГОСТ 33443-2015	Консервы. Фрукты в сиропе. Общие технические условия
ГОСТ 33499-2015	Груши свежие. Технические условия
ГОСТ 33562-2015	Чеснок свежий. Технические условия
ГОСТ 33681-2015	Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицетин, тетрациклин)
ГОСТ 33746-2016	Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия
ГОСТ 33756-2016	Упаковка потребительская полимерная. Общие технические условия
ГОСТ 33791-2016	Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия
ГОСТ 33816-2016	Мясо гусей (тушки и их части). Технические условия
ГОСТ 33823-2016	Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия

Обозначение НД	Наименование НД
ГОСТ 33824-2016	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ 33837-2022	Упаковка полимерная для пищевой продукции. Общие технические условия
ГОСТ 33854-2016	Капуста брокколи свежая. Технические условия
ГОСТ 33952-2016	Капуста цветная свежая. Технические условия
ГОСТ 34121-2017	Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия
ГОСТ 34266-2017	Ананасы свежие. Технические условия
ГОСТ 34298-2017	Томаты свежие. Технические условия
ГОСТ 34301-2017	Щавель и шпинат свежие. Технические условия
ГОСТ 34306-2017	Лук репчатый свежий. Технические условия
ГОСТ 34307-2017	Плоды цитрусовых культур. Технические условия
ГОСТ 34313-2014	Зеленые культуры овощные свежие. Технические условия
ГОСТ 34314-2017	Яблоки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия
ГОСТ 34320-2017	Сельдерей свежий. Технические условия
ГОСТ 34322-2017	Инжир свежий. Технические условия
ГОСТ 34325-2017	Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 34449-2018	Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения
ГОСТ 34678-2020	Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания полипептидных антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием
ГОСТ ISO 7218-2015	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям
ГОСТ ISO 1841-2-2013	Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов
МУ 1844-78	Методические указания по проведению измерений и гигиенической оценки шумов на рабочих местах
МУ 2142-80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
МУ 5178-90	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах

Обозначение НД	Наименование НД
	методом беспламенной атомной абсорбции
МУК 4.1.3681-20	Методы контроля. Химические факторы. Количественное определение остаточных количеств бацитрацина в пищевой продукции животного происхождения методом конкурентного иммуноферментного анализа. Методические указания
СанПиН 1.2.3685-21	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
СП 2.2.3670-20	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда
<p>П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящими техническими условиями целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящими техническими условиями следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.</p>	

Лист регистрации изменений настоящих технических условий

[illegible]