ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**СТБ 742-2009**

# ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА

**Общие технические условия**

# ПРАДУКТЫ З САЛА

**Агульныя тэхнічныя ўмовы**

**Издание официальное**

БЗ 10-2008



**Госстандарт**

**Минск**

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.525.2(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

**Ключевые слова**: продукты из шпика, шпик, бескостная грудореберная часть свиных полутуш

ОКП РБ 15.13.12.505

## Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)

ВНЕСЕН национальным техническим комитетом по стандартизации «Продовольственное сырье и продукты его переработки»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 25 июня 2009 г. № 30

3 ВЗАМЕН СТБ 742-94

© Госстандарт, 2009

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

# ПРОДУКТЫ ИЗ ШПИКА
## Общие технические условия

# ПРАДУКТЫ З САЛА
## Агульныя тэхнічныя ўмовы

Pork fat prodakt
General specifications

**Дата введения 2010-01-01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты, изготовленные из шпика или бескостной грудореберной части свиных полутуш (далее − продукты из шпика), предназначенные для реализации в торговой сети, сети объектов общественного питания, промышленной переработки.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 986-95 Овощи и грибы быстрозамороженные. Общие технические условия

СТБ 988-2002 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1050-2008 Радиационный контроль. Отбор проб мяса и мясных продуктов, животных жиров и яиц. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1828-2008 Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия

СТБ 1885-2008 Мясная промышленность. Производство пищевых продуктов. Термины и определения

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

СТБ ГОСТ Р 51487-2001 Масла растительные и жиры животные. Метод определения перекисного числа

СТБ ГОСТ Р 51650-2001 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7587 -71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8285-91 Жиры животные топленые. Правила приемки и методы испытания

ГОСТ 9147-80 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

Издание официальное

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 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 11109-90 Марля бытовая хлопчатобумажная. Общие технические условия

ГОСТ 12302-83 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 21237-75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 21240-2005 Скальпели и ножи медицинские. Общие технические требования и методы испытаний

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31199-2003 (ИСО 3565:1975) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины с соответствующими определениями по СТБ 1885.

## 4 Ассортимент

**4.1** Продукты из шпика в зависимости от технологии изготовления изготавливают следующих групп:

– несоленые (хребтовый шпик, боковой шпик, бескостная грудореберная часть свиных полутуш, обрезки шпика);

– соленые (хребтовый шпик, боковой шпик, бескостная грудореберная часть свиных полутуш, обрезки шпика, шпик в оболочке (пленке), в виде рулета);

– копченые (хребтовый шпик, боковой шпик в оболочке (пленке), в виде рулета);

– копчено-запеченные (хребтовый шпик, боковой шпик, в виде рулета).

**4.2** Продукты из шпика в зависимости от вида и технологической подготовки сырья изготавливают следующих видов:

– хребтовый шпик (несоленый, соленый);

– боковой шпик (несоленый, соленый);

– бескостная грудореберная часть свиных полутуш (несоленая, соленая);

– обрезки шпика (несоленые, соленые);

– в оболочке (пленке) (соленые, копченые);

– в виде рулета (соленые, копченые, копчено-запеченные).

На промышленную переработку направляют продукты из шпика несоленые, соленые (хребтовый шпик, боковой шпик, обрезки шпика и бескостную грудореберную часть свиных полутуш).

## 5 Общие технические требования

### 5.1 Общие требования

Продукты из шпика должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по типовой технологической инструкции, технологическим инструкциям для конкретного изготовителя, разработанным в развитие типовых технологических инструкций; рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением [1] – [3].

Требования к количеству продуктов из шпика, содержащихся в упаковочных единицах, к их маркировке и партии фасованных продуктов из шпика – по СТБ 8019.

### 5.2 Характеристики

**5.2.1** По органолептическим показателям продукты из шпика должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

**Таблица 1**

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="5">Характеристика продуктов из шпика</td></tr>
<tr><td>несоленых</td><td>соленых</td><td>копченых</td><td>копчено-запеченных</td><td>в оболочке (пленке), в виде рулета, копченые, копчено-запеченные, соленые</td></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="4">Поверхность чистая, без остатков щетины (для продуктов со шкурой), кровоподтеков, пятен, загрязнений, края ровные</td><td rowspan="2">Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки (пленки) с нанесенными товарными отметками или маркировкой или без них; в виде рулета – в оболочке (пленке) или без них, с наличием пряностей и (или) специй, и (или) приправ, и (или) пищевых добавок, и (или) декоративных вкусовых смесей в целом или измельченном виде, других ингредиентов с равномерным распределением на поверхности или без них</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">С наличием соли и (или) пряностей, и (или) специй, и (или) приправ, и (или) пищевых добавок, и (или) декоративных вкусовых смесей в целом или измельченном виде, других ингредиентов с равномерным распределением на поверхности или без них</td></tr>
<tr><td>Форма</td><td colspan="4">Прямоугольная или неправильная</td><td>В виде прямых или слегка изогнутых батонов, другой формы (для рулетов)</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td>Достаточно плотная</td><td>Плотная</td><td colspan="2">Мягкая</td><td>Мажущаяся; для рулетов – плотная (для соленых), мягкая (для копченых, копчено-запеченных)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Вид на разрезе</td><td colspan="4">Шпик белого цвета, с кремовым или розоватым оттенком, без пожелтения, потемнения; в замороженном виде может быть слегка потемневшим; с прослойками мышечной ткани в естественном соотношении (для грудинки) и прирезями мяса или без них от розового до красновато-серого цвета со шкурой или без нее</td><td rowspan="2">Равномерно-перемешанный фарш из шпика белого, розоватого или светло-кремового цвета, с использованием паприки – желтовато-оранжевого или другого цвета с включениями пряностей и (или) специй, и (или) приправ, других ингредиентов, мышечной ткани; чередование слоев шпика или грудинки с пряностями и (или) специями, и (или) приправами, другими ингредиентами или без них в виде рулета</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">С наличием соли и (или) пряностей, и (или) специй, и (или) приправ, и (или) пищевых добавок, и (или) декоративных вкусовых смесей, других ингредиентов в целом или измельченном виде или без них</td></tr>
</table>

**Окончание таблицы 1**

| Наименование показателя | Характеристика продуктов из шпика | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | несоленых | соленых | копченых | копчено-запеченных | в оболочке (пленке), в виде рулета, копченые, копчено-запеченные, соленые |
| Вкус и запах | Свойственные доброкачественному шпику без окисления и прогоркания, без посторонних привкуса и запаха | | | | Свойственные доброкачественному шпику без окисления и прогоркания, без посторонних привкуса и запаха, вкус в меру соленый, с использованием паприки, красного перца – в меру острый, с ароматом пряностей и (или) специй, и (или) приправ, и (или) чеснока (или без них), копчения (для копченых, копчено-запеченных продуктов) |
| | Вкус несоленый | Вкус в меру соленый, с использованием паприки, красного перца – в меру острый, с ароматом пряностей и (или) специй, и (или) приправ, и (или) чеснока или без них, копчения (для копченых, копчено-запеченных) | | | |

Примечания

1 Допускается:

– соленые, копченые, копчено-запеченные продукты изготавливать слоеными из нескольких кусков с наличием пряностей и (или) специй, и (или) приправ, и (или) декоративных вкусовых смесей, пищевых добавок, других ингредиентов в целом или измельченном виде или без них между слоями, перевязанные шпагатом (нитками) или без них, с петлей для подвешивания или без нее;

– коричнево-желтая окраска шпика для копченых, копчено-запеченных продуктов;

– для продуктов с красным перцем – по периметру кирпично-красный цвет, с паприкой – в соответствии с цветом паприки.

2 Концы батонов продуктов из шпика в оболочке (пленке) или в виде рулета должны быть перевязаны шпагатом (нитками) или закреплены металлическими скобами, скрепками или клипсами с наложением (или без) петли. Свободные концы оболочки и шпагата (ниток) должны быть не более 2 см, шпагата (ниток) для товарной отметки – 7 см.

**5.2.2** По физико-химическим показателям продукты из шпика должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

**Таблица 2**

| Наименование показателя | Значения для продуктов из шпика | | | |
|---|---|---|---|---|
| | несоленых | соленых | копченых | копчено-запеченных |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более | – | 3,0 | 3,0 | 2,5 |
| Перекисное число *, ммоль активного кислорода /кг, не более, для:<br>– реализации в торговой сети, сети объектов общественного питания<br>– промышленной переработки | <br><br>10,0<br>6,0 | <br><br>10,0<br>6,0 | <br><br>10,0<br>– | <br><br>10,0<br>– |
| Толщина продукта из шпика в тонкой части при прямом срезе для реализации в торговой сети, сети объектов общественного питания **, см, не менее | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |

**Окончание таблицы 2**

| Наименование показателя | Значения для продуктов из шпика | | | |
|---|---|---|---|---|
| | несоленых | соленых | копченых | копчено-запеченных |
| Массовая доля прирези мышечной ткани к массе продукта из шпика, %, не более, для:<br>– хребтового шпика<br>– бокового шпика | <br>5,0<br>10,0 | <br>5,0<br>10,0 | <br>5,0<br>10,0 | <br>5,0<br>10,0 |
| Масса единицы готового продукта из шпика для реализации в торговой сети, сети объектов общественного питания, кг, не менее | 1,0 | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Температура в толще продуктов из шпика при реализации ***, °С<br>– охлажденных | От 0 °С до 4 °С | | От 0 °С до 8 °С | |
| – замороженных | Не выше минус 8 °С | | | – |

* Показатель не определяют для бескостной грудореберной части свиных полутуш, продуктов из шпика в оболочке (пленке), в виде рулета, слоеных.

** Показатель не определяют для продуктов из шпика в оболочке (пленке), в виде рулета, слоеных, обрезков шпика.

*** Температура в толще продуктов из шпика в оболочке (пленке), в виде рулета при реализации от 0 °С до 8 °С, замороженного – не выше минус 8 °С.

Примечания

1 Допускается изготавливать:

– продукты из шпика массой единицы готового продукта менее 1,0 кг с последующим упаковыванием в пленки, фольгу или пакеты из них или другие упаковочные материалы для реализации в торговой сети;

– шпик в оболочке (пленке) – не менее 0,2 кг.

2 Толщина продукта в тонкой части определяется в готовом продукте из шпика, изготовленном из одного куска сырья.

**5.2.3** Конкретные наименования продуктов из шпика, перечень и количественное соотношение применяемого сырья, характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, выход готовых продуктов из шпика, информационные сведения о пищевой ценности, увеличенные сроки годности продуктов из шпика для каждого наименования должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

**5.2.4** По микробиологическим показателям продукты из шпика должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

**Таблица 3**

| Наименование показателя | Значения для продуктов из шпика | |
|---|---|---|
| | охлажденных, замороженных | соленых, копченых, копчено-запеченных |
| Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г, не более | $5 \times 10^4$ | $5 \times 10^3$ |
| Масса продукта, г, в которой не допускаются:<br>– бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформы):<br>– сульфитредуцирующие клостридии<br>– патогенные микроорганизмы:<br>– Salmonella<br>– Listeria monocytogenes | <br>0,001<br>–<br><br>25,0<br>25,0 | <br>1,0<br>0,1<br><br>25,0<br>25,0 |

**5.2.5** Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, диоксинов, антибиотиков и пестицидов для продуктов из шпика, бенз(а)пирена для копченых, копчено-запеченных продуктов из шпика не должно превышать допустимые уровни, установленные в [4].

**5.2.6** Содержание радионуклидов в продуктах из шпика не должно превышать допустимые уровни, установленные в [5].

**5.2.7** Продукты из шпика – несоленые хребтовый, боковой шпик и бескостная грудореберная часть свиных полутуш могут быть изготовлены замороженными в виде блоков 1 – 4.

По форме и размерам блоки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

**Таблица 4**

| Наименование показателя | Значение для вида блоков | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Форма | Усеченная четырехгранная пирамида | Прямоугольный параллелепипед | | |
| Укладка продуктов из шпика в блоки | Плотная | | | |
| Размеры блоков, мм:<br>– длина<br>– ширина<br>– высота | <br>370<br>370<br>150 | <br>370<br>370<br>75 (95) | <br>370<br>180<br>95 | <br>550<br>230<br>75 |
| Температура в толще блока, °С, не выше | Минус 8 | | | |
| Примечания<br>1 Предельные отклонения от установленных размеров не должны превышать ± 10 мм, а предельное отклонение высоты для блоков видов 2, 3 и 4, изготовленных на скороморозильных аппаратах, не должны превышать ± 5 мм.<br>2 Допускается изготавливать продукты из шпика в блоках других размеров и формы в зависимости от технических характеристик применяемого оборудования, способа укладки и тары. | | | | |

**5.2.8** В каждом блоке должны быть продукты из шпика одного вида.

### 5.3 Требования к сырью и материалам

**5.3.1** Для изготовления продуктов из шпика применяют следующее сырье и материалы:

– свинину по СТБ 988;

– сырье, полученное после разделки свинины:

– шпик хребтовый с массовой долей прирезей мышечной ткани до 5 % от свиных полутуш в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

– шпик боковой с массовой долей прирезей мышечной ткани до 10 % от свиных полутуш в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

– грудинку – бескостную грудореберную часть с содержанием мышечной ткани в естестственном соотношении от свиных полутуш в шкуре, без шкуры, с частично снятой шкурой;

– обрезки шпика, полученные при формовке (обрезании, заравнивании) хребтового и бокового шпика;

– соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830 выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0, 1, 2 , сортов: экстра, высший и первый, другим ТНПА и (или) разрешенную к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав);

– соль каменную поваренную пищевую йодированную по СТБ 1828 помолов № 0, 1, 2; сортов: высший и первый;

– сахар-песок по ГОСТ 21;

– чеснок свежий по ГОСТ 7977;

– чеснок измельченный, консервированный поваренной солью с характерным запахом чеснока по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;

– чеснок замороженный с характерным запахом чеснока по ТНПА или разрешенный к применению Минздравом;

– чеснок быстрозамороженный по СТБ 986, другим ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом, по качеству и безопасности не уступающий требованиям стандарта;

– чеснок сушеный по ГОСТ 16729, другим ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом, по качеству и безопасности не уступающий требованиям стандарта;

– порошок чеснока с характерным запахом чеснока по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;

– лук свежий по ГОСТ 1723, другим ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом, по качеству и безопасности не уступающий требованиям стандарта;

– лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587, другим ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом, по качеству и безопасности не уступающий требованиям стандарта;

– лук замороженный по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом, с характерным запахом лука;

– экстракты, эфирные масла пряностей, разрешенные к применению Минздравом, с характерным запахом пряностей;

– экстракты чеснока, лука, разрешенные к применению Минздравом, с характерным запахом чеснока, лука;

– перец душистый по ГОСТ 29045;

– перец черный, белый молотый по ГОСТ 29050;

– перец красный молотый по ГОСТ 29053;

– кориандр по ГОСТ 29055;

– тмин по ГОСТ 29056;

– лист лавровый сушеный по ГОСТ 17594;

– зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную по ГОСТ 16732, другим ТНПА и (или) разрешенную к применению Минздравом, по качеству и безопасности не уступающую требованиям стандарта;

– паприку сладкую (хлопья), молотую по ТНПА и (или) разрешенную к применению Минздравом, с характерным пряным вкусом и остротой, ярко-красным или другим цветом;

– семена горчицы по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом, с характерным ароматом горчицы и остротой;

– укроп (семена) по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;

– кунжут и другие семена по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– смеси пряностей по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом, с характерным запахом и остротой;

– декоративные вкусовые смеси, специи, приправы, в состав которых входят пряности и (или) зелень, и (или) экстракты пряностей, и (или) эфирные масла, и (или) усилитель вкуса, т. е. глютаминовая кислота и (или) ее производные, и (или) другие ингредиенты, используемые в качестве носителей для экстрактов пряностей, эфирных масел, и (или) аскорбиновая кислота и ее производные, и (или) вещества, препятствующие слеживанию, комкованию, разрешенные к применению Минздравом, с характерным запахом и вкусом или без них;

– пищевые добавки, в состав которых входят пряности и (или) зелень, и (или) экстракты пряностей, и (или) эфирные масла, и (или) усилитель вкуса, т. е. глютаминовая кислота и (или) ее производные, и (или) другие ингредиенты, используемые в качестве носителей для экстрактов пряностей, эфирных масел, и (или) аскорбиновая кислота и ее производные, и (или) вещества, препятствующие слеживанию, комкованию, разрешенные к применению Минздравом, с характерным запахом и вкусом или без них;

– усилитель вкуса – глютаминовую кислоту и ее производные отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом;

– жирорастворимые антиокислители, разрешенные к применению Минздравом, с вязкой, маслянистой консистенцией, нерастворимые в воде;

– антиокислитель – аскорбиновую кислоту и ее производные отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом;

– средства для нанесения обсыпок, разрешенные к применению Минздравом;

– кишки говяжьи, свиные, бараньи, обработанные по [6], другим ТНПА или разрешенные к применению Минздравом, по качеству и безопасности не уступающие требованиям [6];

– оболочки белковые и искусственные, разрешенные к применению Минздравом, с приемлемым пределом прочности на разрыв;

– шпагат из лубяных волокон 0,84 и 1,00 ктекс и шпагат вискозный 0,80 и 1,00 ктекс по ГОСТ 17308, другим ТНПА, по качеству и безопасности не уступающий требованиям стандарта;

– нитки льняные по ГОСТ 14961;

– нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марок «экстра» и «прима», в три сложения, и другие, разрешенные к применению Минздравом, по качеству и безопасности не уступающие требованиям стандарта;

– пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;

– пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;

– фольгу по ГОСТ 745;

– пленочные материалы, пакеты из них, другие упаковочные материалы и средства, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

– бумагу оберточную по ГОСТ 8273, другим ТНПА и (или) разрешенную Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

– подпергамент по ГОСТ 1760, другим ТНПА и (или) разрешенный Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

– пергамент растительный по ГОСТ 1341, другим ТНПА и (или) разрешенный Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

– бумагу этикеточную по ГОСТ 7625, другие этикеточные материалы, разрешенные к применению Минздравом;

– ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;

– скрепки металлические, скобы, клипсы по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– лотки по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– петли по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом.

**5.3.2** Сырье и материалы, применяемые для изготовления продуктов из шпика, должны соответствовать требованиям ТНПА, [4], [7], [8] и (или) быть разрешены к применению Минздравом и (или) Главным управлением ветеринарии с государственной ветеринарной и государственной продовольственной инспекциями Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь (далее – Минсельхозпрод) и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

**5.3.3** Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [8] и (или) иметь удостоверения о государственной гигиенической регистрации.

**5.3.4** Допускается использование мясного сырья зарубежного производства, разрешенного к ввозу на территорию Республики Беларусь Главным управлением ветеринарии с государственной ветеринарной и государственной продовольственной инспекциями Минсельхозпрода, при условии соответствия требованиям не ниже установленных в СТБ 988 и настоящем стандарте.

**5.3.5** Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

**5.3.6** Для изготовления продуктов из шпика не допускается использовать шпик:

– с признаками осаливания или пожелтения;

– замороженный более одного раза;

– от туш хряков (свинины шестой категории).

Примечание – Допускается использовать жирорастворимые антиокислители отдельно или в комплексе с аскорбиновой кислотой и (или) ее производными, разрешенные к применению Минздравом, только при производстве продуктов из шпика в оболочке (пленке).

**5.3.7** Замороженные продукты из шпика должны изготавливаться только из охлажденного сырья.

### 5.4 Упаковка, маркировка

**5.4.1** Продукты из шпика упаковывают в потребительскую и непосредственно в транспортную тару.

**5.4.2** Продукты из шпика (без оболочки, пленки) упаковывают или фасуют в фольгу по ГОСТ 745, материалы пленочные по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354, другие пленочные материалы и пакеты из них; упаковочные материалы и средства по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании, хранении и реализации.

**5.4.3** Продукты из шпика фасуют под вакуумом или в условиях модифицированной среды в прозрачные газонепроницаемые пленки, фольгу или пакеты из них, разрешенные к применению Минздравом:

– ломтиками (сервировочная нарезка) номинальным количеством от 50 до 500 г;

– целым куском (порционная нарезка) номинальным количеством до 4000 г.

**5.4.4** При изготовлении продуктов из шпика ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка) с одинаковым номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, приведенных в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 4.

**Таблица 4**

| Номинальное количество товара $К_{ном}$, г | Предел допускаемых отрицательных отклонений Т | |
|---|---|---|
| | % от $К_{ном}$ | г |
| » 50 » 100 » | – | 4,5 |
| » 100 » 200 » | 4,5 | – |
| » 200 » 300 » | - | 9 |
| » 300 » 500 » | 3 | – |
| » 500 » 1000 » | - | 15 |
| » 1000 » 10000 » | 1,5 | – |
| Примечание – Рассчитанные в процентах значения предела допускаемых отклонений необходимо округлять до 0,1 г. | | |

Отклонения массы нетто от номинального количества в сторону увеличения не ограничены.

**5.4.5** При изготовлении продуктов из шпика ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка) с различным номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества, приведенных в соответствии с СТБ 8019 , указаны в таблице 5.

**Таблица 5**

| Номинальное количество товара $К_{ном}$, г | Предел допускаемых отрицательных отклонений Т, г |
|---|---|
| До 100 включ. | 1,0 |
| Св. 100 » 500 » | 2,0 |
| » 500 » 2000 » | 5,0 |
| » 2000 » 10000 » | 10,0 |

Отклонения массы нетто от номинального количества в сторону увеличения не ограничены.

**5.4.6** Фасованные продукты из шпика в потребительской таре должны быть укупорены способом термосваривания или другим способом, обеспечивающим качество и безопасность продукта.

**5.4.7** Допускается фасовать продукты из шпика нескольких наименований одной группы, одной даты изготовления, одного срока годности в каждую упаковочную единицу с одинаковыми условиями хранения.

**5.4.8** Продукты из шпика в обсыпках рекомендуется упаковывать поштучно без использования вакуума или модифицированной среды в прозрачные пленочные материалы или пакеты из них, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

**5.4.9** Продукты из шпика перед замораживанием в блоках должны быть упакованы в пакеты или пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, пакеты из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, другие влагонепроницаемые пленки, комбинированные материалы или пакеты, мешки из них по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Пакетирование замороженных блоков проводят по ГОСТ 26663, ГОСТ 24597, другим ТНПА на способы и средства пакетирования.

**5.4.10** Продукты из шпика, в том числе в потребительской таре, упаковывают в ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13513, в полимерные многооборотные ящики, в тару из других материалов, а также в специальные контейнеры или тару-оборудование из материалов, разрешенных к применению Минздравом, по другим ТНПА.

Блоки продуктов из шпика, предназначенные для отгрузки, упаковывают в ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13513, мешки из комбинированных материалов по ТНПА, склеивают лентой по ГОСТ 18251 или обвязывают шпагатом по ГОСТ 17308. Блоки видов 2 и 3, отгружаемые пакетами, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 № 5 и № 6 соответственно.

Масса нетто упакованных продуктов из шпика в ящиках из гофрированного картона не должна превышать 20 кг.

При упаковке в полимерные многооборотные ящики масса брутто – не более 25 кг, в ящики из гофрированного картона масса нетто – не более 20 кг; в контейнеры или тару-оборудование – масса нетто – не более 250 кг.

**5.4.11** Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку.

При отсутствии крышки допускается продукты из шпика накрывать бумагой оберточной по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760, другим ТНПА и (или) разрешенными к применению Минздравом. Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251 или другим по ТНПА.

Допускается использовать другие виды тары и упаковочных материалов, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировке и хранении.

**5.4.12** В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукты из шпика одного наименования, одной даты изготовления, срока годности и термического состояния.

Допускается упаковывание не более трех наименований продуктов из шпика с учетом технологии изготовления, одной даты изготовления, одного срока годности и термического состояния в каждую единицу транспортной тары.

**5.4.13** Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» (при сроках годности до 30 дн) и «Ограничение температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 8.2 – 8.5.

**5.4.14** На каждую единицу транспортной тары с продуктами из шпика прикрепляют этикетку и вкладывают внутрь ярлык с указанием информации о продукции в соответствии с СТБ 1100:

– наименования продуктов из шпика с учетом технологии изготовления (для нескольких наименований продукта – каждого наименования);

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– массы нетто для весовых продуктов (при упаковывании нескольких наименований одной группы – с указанием массы нетто каждого наименования);

– состава продукта (при упаковывании нескольких наименований одной группы – с указанием состава продукта каждого наименования) *;

– срока годности;

– даты изготовления (для замороженных – дата заморозки);

– обозначения настоящего стандарта;

– обозначения рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;

– термического состояния продукта;

– пищевой ценности (при упаковывании нескольких наименований с указанием пищевой ценности каждого наименования);

– условий хранения.

Кроме того, в каждую единицу транспортной тары с продуктами из шпика, упакованными в потребительскую тару, а также фасованных, вкладывают суммарный чек с указанием количества упаковочных единиц (при упаковывании нескольких наименований с указанием количества упаковочных единиц каждого наименования).

При отсутствии суммарного чека вышеперечисленные обозначения указывают на этикетке и ярлыке.

**5.4.15** Информация для потребителя о продуктах из шпика должна соответствовать СТБ 1100.

На каждую единицу потребительской тары, упаковочную единицу, единицу продуктов из шпика в оболочке (пленке) наносят маркировку с указанием:

– наименования продуктов из шпика с учетом технологии изготовления (для нескольких наименований продукта – каждого наименования);

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– массы нетто (при упаковывании нескольких наименований одной группы – с указанием массы нетто каждого наименования);

---

* Для упакованных продуктов из шпика нескольких наименований, состоящих из продуктов одной группы в зависимости от технологии изготовления, допускается указывать общий состав ингредиентов в составе продукта.

– состава продукта (при упаковывании нескольких наименований одной группы – с указанием состава продукта каждого наименования) *;

– срока годности;

– даты изготовления и упаковывания (для замороженных – дата заморозки);

– надписи «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в модифицированной среде» при наличии вакуума или модифицированной среды в упаковке;

– обозначения настоящего стандарта;

– обозначения рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;

– термического состояния продукта;

– пищевой ценности;

– условий хранения;

– штрихового идентификационного кода.

Информацию для потребителя наносят на этикетку, ярлык (клипсу), лист-вкладыш, бандероль, маркированную оболочку (кроме массы нетто, даты изготовления).

При использовании маркированной оболочки информацию о массе нетто, дате изготовления допускается наносить на клеящуюся этикетку, ярлык (клипсу), прикрепляемую к одному концу продуктов из шпика.

**5.4.16** При включении в состав продукта сырья, изготовленного из (или) с использованием генетически модифицированных компонентов, в маркировке необходимо указывать информацию об их наличии.

## 6 Правила приемки

**6.1** Правила приемки у изготовителя, объем выборок – по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

Для контроля фасованных продуктов отбирают выборку в количестве 10 % от объема партии, но не менее двух единиц транспортной тары.

**6.2** Каждая партия продукции должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного или лабораторного контроля изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, заполненного в соответствии с [9].

**6.3** Контроль органолептических показателей, количества пищевых добавок, количества продуктов из шпика в потребительской таре, среднего содержимого партии фасованных товаров для партии фасованных продуктов из шпика с одинаковым номинальным количеством продуктов из шпика, температуры в толще продуктов из шпика при реализации, состояния упаковки и качества маркировки производится в каждой партии.

Контроль физико-химических (кроме перекисного числа и температуры), в том числе линейных размеров, формы и укладки продуктов из шпика в блоки, микробиологических (кроме патогенных микроорганизмов) показателей осуществляют периодически, но не реже одного раза в 10 дн, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

Контроль содержания патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующим безопасность продукции.

Контроль перекисного числа устанавливает изготовитель, но не реже одного раза в 30 дн, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

Контроль содержания токсичных элементов, диоксинов, нитрозаминов, бенз(а)пирена (для копченых, копчено-запеченных продуктов из шпика), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продуктов с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующих безопасность продукции.

---

* Для упакованных продуктов из шпика нескольких наименований, состоящих из продуктов одной группы в зависимости от технологии изготовления, допускается указывать общий состав ингредиентов в составе продукта.

## 7 Методы контроля

**7.1** Отбор проб – по СТБ 1036, СТБ 1050, СТБ ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668 и настоящему стандарту.

Контроль температуры в толще продуктов из шпика, состояния упаковки и качества маркировки, линейных размеров, формы, укладки продуктов из шпика в блоки, других физических показателей проводят на образцах, отобранных для определения органолептических показателей по ГОСТ 9792.

Контроль органолептических показателей осуществляют в размороженном виде.

Для контроля органолептических, физико-химических, микробиологических показателей, температуры в толще продуктов из шпика, количества продуктов из шпика в потребительской таре, среднего содержимого партии фасованных товаров для партии фасованных продуктов из шпика с одинаковым номинальным количеством, состояния упаковки и качества маркировки продуктов из шпика, упакованных в потребительскую тару, производят отбор проб в количестве 5 % из выборки по 6.1, но не менее 1 кг, при следующем номинальном количестве:

– от 50 до 200 г – до 20 упаковочных единиц ;

– от 200 до 500 г – до 5 упаковочных единиц ;

– свыше 500 г – 2 упаковочные единицы.

**7.2** Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929, подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669.

**7.3** Методы контроля – по СТБ ГОСТ Р 51487, ГОСТ 8285, ГОСТ 9957 – ГОСТ 9959, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 31199.

В качестве арбитражного метода обнаружения сальмонелл следует использовать ГОСТ 31199.

Методы контроля бактерий Listeria monocytogenes осуществляется по [10].

**7.4** Содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932 ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [11].

Содержание нитрозаминов определяют по [12] , бенз(а)пирена – по СТБ ГОСТ Р 51650, диоксинов – по [13].

Содержание антибиотиков, пестицидов определяют по [14] – [17].

**7.5** Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, включенных в [18].

### 7.6 Определение перекисного числа

Метод основан на определении перекисного числа жира, выделенного из исследуемой пробы продуктов из шпика.

Для объединенной пробы шпик отбирают из разных слоев отобранных единиц продуктов из шпика массой не менее 600 г. Объединенную отобранную пробу необходимо упаковать в пергамент по ГОСТ 1341, пленку целлюлозную по ГОСТ 7730 или другим ТНПА.

#### 7.6.1 Аппаратура, материалы и реактивы

При проведении контроля используют следующую аппаратуру и материалы:

– баню водяную;

– нож или скальпель медицинский по ГОСТ 21240;

– чашку фарфоровую по ГОСТ 9147;

– стаканчики стеклянные цилиндрические необходимой вместимости;

– марлю по ГОСТ 11109.

#### 7.6.2 Подготовка к испытанию

Из объединенной пробы из разных слоев выделяют исследуемую пробу, предварительно зачистив поверхность шпика ножом от соли и других немясных ингредиентов, массой не менее 20 г, измельчают ножом медицинским или скальпелем из стали нержавеющей по ГОСТ 21240 и вытапливают жир в чашке фарфоровой по ГОСТ 9147 на водяной бане с температурой до 90 °С, затем фильтруют в стеклянный цилиндрический стаканчик необходимой вместимости через 4 слоя марли по ГОСТ 11109 и охлаждают до комнатной температуры.

После этого определение перекисного числа жира проводят по ГОСТ 8285, СТБ ГОСТ Р 51487 методом с применением хлороформа.

В качестве арбитражного метода следует использовать СТБ ГОСТ Р 51487.

**7.7 Определение температуры в толще продукта**

В каждой партии температуру измеряют не менее чем в двух продуктах из шпика, или трех единицах потребительской тары, или трех блоках, отобранных по 7.1.

Температуру измеряют в толще продуктов из шпика (центре замороженного блока), сделав надрез и введя измерительный прибор внутрь продукта.

Определяют среднеарифметическое значение измерений. Расхождение между результатами измерений не должно превышать 2 °С.

Температуру измеряют термометром стеклянным (нертутным) по ГОСТ 28498 с диапазоном измеряемых температур от минус 38 °С до 0 °С и от 0 °С до 100 °С с ценой деления шкалы 1 °С, вмонтированным в металлическую оправу, или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь.

**7.8** Масса нетто каждой упаковочной единицы фасованных продуктов из шпика с одинаковым номинальным количеством, отобранной для проведения контроля, определяется с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.4 на весах для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329 или лабораторных весах среднего класса точности по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая цена поверочного деления *e*, равная дискретности весов *d*, для весов по ГОСТ 29329 или дискретность весов *d* для весов по ГОСТ 24104, а также значение наименьшего предела взвешивания (НмПВ) весов в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 6.

**Таблица 6**

| Диапазон взвешивания, г | Цена поверочного деления *e* и дискретность весов *d*, не более, г | НмПВ |
|---|---|---|
| От 50 до 150, не включая 150 | 0,5 | |
| « 150 « 500, « 500 | 1,0 | |
| « 500 « 2500, « 2500 | 2,0 | 20 *e* |
| « 2500 « 10000 | 5,0 | |

Массу нетто каждой упаковочной единицы определяют по разности между массой брутто и массой потребительской тары и (или) упаковочного материала.

Для каждой единицы потребительской тары из выборки по 7.1 находят отклонения в граммах от номинального количества продуктов из шпика.

Для контроля среднего содержимого партии фасованных продуктов из шпика рассчитывают среднеарифметическое действительной массы упаковочных единиц выборки (среднее содержимое партии) и сравнивают полученное значение с массой нетто, указанной в маркировке. Среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению массы нетто, указанному в маркировке.

Результаты контроля среднего содержимого партии продуктов из шпика документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

Отрицательное отклонение содержимого от номинального количества каждой упаковочной единицы не должно превышать значений предела допускаемых отрицательных отклонений, приведенных в 5.4.4.

Масса нетто каждой упаковочной единицы фасованных продуктов из шпика с различным номинальным количеством, отобранной для проведения контроля, определяется с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.5 на весах для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329 или весах лабораторных среднего класса точности по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Масса нетто нефасованных продуктов из шпика определяется на весах для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329 с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Допускается использование других весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

**7.9** Толщину продуктов из шпика в тонкой части при прямом срезе и другие линейные размеры определяют линейкой металлической по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм.

**7.10** Состояние упаковки и качество маркировки, укладку продуктов из шпика в блоки (при изготовлении в замороженных блоках) определяют путем осмотра продуктов из шпика, отобранных по 6.1, 7.1 и по ГОСТ 9792 (пункт 1.2).

**7.11 Определение массовой доли прирезей мышечной ткани**

Для определения массовой доли прирезей отбирают выборку в объеме 5 % от объема партии из разных мест, но не менее 2 кг. Затем определяют прирези мышечной ткани продуктов из шпика и взвешивают на весах лабораторных по ГОСТ 24104 III класса точности с наибольшим пределом взвешивания 3 кг.

Массовую долю прирезей мышечной ткани определяют в процентах к общей массе отобранных продуктов из шпика.

**7.12** Контроль количества пищевых добавок производят весовым путем по рецептурной закладке.

**7.13** Допускается применение других аттестованных методов контроля, методик с метрологическими характеристиками не ниже методов, указанных в настоящем разделе.

## 8 Транспортирование и хранение

**8.1** Транспортируют продукты из шпика в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

**8.2** Срок годности продуктов из шпика с даты изготовления при температуре воздуха от 0 °С до 8 °С и относительной влажности 70 % – 80 %:

- несоленых охлажденных – не более 3 сут;
- соленых охлажденных – не более 60 сут;
- копчено-запеченных – не более 5 сут;
- копченых – не более 30 сут;
- в оболочке (пленке) (соленых и копченых) – не более 30 сут.

**8.3** Срок годности замороженных продуктов из шпика (соленые, несоленые) с даты изготовления при температуре воздуха от минус 7 °С до минус 9 °С – не более 90 сут.

**8.4** Срок годности продуктов из шпика, упакованных в полимерную пленку под вакуумом, при температуре воздуха от 5 °С до 8 °С для копчено-запеченных:

- при сервировочной нарезке – не более 5 сут;
- при порционной нарезке – не более 6 сут.

**8.5** Срок годности продуктов из шпика, замороженных в блоках, при температуре воздуха:

- минус 12 °С – не более 3 мес;
- минус 18 °С – не более 6 мес;
- минус 20 °С – не более 8 мес;
- минус 25 °С – не более 12 мес.

**8.6** Сроки годности для конкретных наименований продуктов из шпика устанавливает изготовитель.

## 9 Гарантия изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие продуктов из шпика требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

## Библиография


[1] Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 24 июня 2008 г. № 62

[2] Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 18 апреля 2008 г. № 44

[3] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.15-15-2005 Санитарно-гигиенические требования к производству мяса и мясопродуктов

[4] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 11-63 РБ 1998 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

[5] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[6] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 00028493.452-97 Кишки обработанные. Технические условия

[7] Гигиенические нормативы содержания бактерий Listeria monocytogenes в продовольственном сырье и пищевых продуктах
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июня 2007 г. № 58

[8] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

[9] Инструкция о порядке заполнения удостоверения качества и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов
Утверждена постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерства торговли Республики Беларусь от 16.03.2006 г. (регистрационный № 22/12/13/7)

[10] Инструкция по применению
Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена Минздравом 13.10.2004 (регистрационный № 81-0904)

[11] Инструкция по применению
ИН 4.1.10-15-51-2005 Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
Утверждена Минздравом 02.11.2005

[12] МУК 4.4.1.011-93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
Утверждены председателем Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора РФ, Главным санитарным врачом РФ 22 декабря 1993 г.

[13] Инструкция по применению
Определение полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в кормах, методом хроматомасс-спектрометрии.
Утверждена Минздравом 20.12.2005 (регистрационный № 216-1205)

[14] МУ 3049-84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
Утверждены приказом Главного санитарного врача СССР 29.06.1984

[15] МУК 4.2.026-95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
Утверждены Главным санитарным врачом РФ 29.03.1995

[16] МУ 2142-80 Определение макроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде

[17] МУ 1222-75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хромотографией в тонком слое

[18] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. Издательство Госстандарт РБ, РУП БелГИМ.

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 07.07.2009. Подписано в печать 20.07.2009. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,32 Уч.- изд. л. 1,26 Тираж 140 экз. Заказ 436

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0549409 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru