

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ  
ГЛАВА КРЕСТЬЯНСКОГО (ФЕРМЕРСКОГО) ХОЗЯЙСТВА «НОВОЕ»  
БЕДРЯГИН АЛЕКСАНДР МИХАЙЛОВИЧ**

ОКПД2 10.13.15.111

ОКС 67.120.10

УТВЕРЖДАЮ

ИП Бедрягин А.М.

Глава крестьянского  
(фермерского) хозяйства

«Новое»



Бедрягин А.М.

«29» января 2020 г.

**КОНСЕРВЫ КУСКОВЫЕ ИЗ МЯСА КРОЛИКОВ В СОБСТВЕННОМ СОКУ  
СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ  
ТОРГОВОЙ МАРКИ «ДИЕТИЧЕСКОЕ МЯСО»**

ТМ

**Технические условия**

**ТУ 10.13.15-001-0133843300-2020**

Дата введения в действие:

«29» января 2020 г.



РАЗРАБОТАНО:

ИП Бедрягин А.М.

2020 г.

## 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящие технические условия распространяются на консервы кусковые из мяса кроликов в собственном соку стерилизованные торговой марки «Диетическое мясо» (далее по тексту – изделия, продукция, консервы, продукт), предназначенные для диетического питания, в том числе беременными женщинами и в качестве лечебного питания в периоды реабилитации после операций, при язвах, гастритах.

Продукция реализуется через розничную и оптовую торговые сети и на предприятиях общественного питания.

Ассортимент выпускаемой продукции:

- филе кролика;
- корейка кролика.

Пример записи продукции при ее заказе и (или) в других документах:

*«Консервы кусковые из мяса кроликов в собственном соку стерилизованные торговой марки «Диетическое мясо». Филе кролика». ТУ 10.13.15-001-0133843300-2020».*

*«Консервы кусковые из мяса кроликов в собственном соку стерилизованные торговой марки «Диетическое мясо». Корейка кролика». ТУ 10.13.15-001-0133843300-2020».*

TM

ДИЕТИЧЕСКОЕ  
МЯСО

## 2 ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Продукция должна соответствовать требованиям настоящих технических условий, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и изготавливаться по рецептуре и по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, а также санитарных норм и правил для предприятий пищевой промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородная масса, содержит кусочки мяса
Консистенция	Мягкая, нежная
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Цвет	От светло-коричневого ли светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок
Посторонние примеси	Не допускаются

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

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,2
Массовая доля кусочков мяса и выплавленного жира, %, не менее	95

2.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитрозоаминов и радионуклидов не должно превышать допустимых уровней, установленных требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», указанных в таблице 3.

Таблица 3

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
<b>Токсичные элементы</b>	
свинец	0,5
мышьяк	0,1
кадмий	0,05
ртуть	0,03
<b>Пестициды</b>	
ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - изомеры)	0,1
ДДТ и его метаболиты	0,1
<b>Нитрозоамины (НДМА и НДЭА)</b>	0,002
<b>Радионуклиды</b>	
Цезий – 137, Бк/кг	200
<b>Антибиотики</b>	
левомицетин	не допускается (<0,01 мг/кг)
тетрациклиновая группа	не допускается (<0,01 мг/кг)
гризин	не допускается (<0,5 мг/кг)
бацитрацин	не допускается (<0,02 мг/кг)

2.6 По микробиологическим показателям (промышленной стерильности) продукция должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», указанным в таблице 4.

Таблица 4

Наименование показателя	Допустимые уровни
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. subtilis</i>	отвечают требованиям промышленной стерильности (в случае определения количества этих микроорганизмов оно должно быть не более 11 КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта)
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы <i>B. cereus</i> и (или) <i>B. polymyxa</i>	не отвечают требованиям промышленной стерильности

Мезофильные клостридии	отвечают требованиям промышленной стерильности, если выявленные мезофильные клостридии не относятся к <i>C. botulinum</i> или <i>C. perfringens</i> (в случае определения мезофильных клостридий их количество должно быть не более 1 КОЕ в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта)
Неспорообразующие микроорганизмы, в том числе молочнокислые и (или) плесневые грибы, и (или) дрожжи	не отвечают требованиям промышленной стерильности
Спорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	отвечают требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20 °С

## 2.7 Требования к сырью.

### 2.6.1 Для изготовления продукции используется следующее сырье:

- мясо кролика охлажденное по ГОСТ 27747;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 34306;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- перец душистый молотый по ГОСТ ISO 973.

2.6.2 Все сырье, используемое для производства продукции, должно соответствовать требованиям, установленным Техническим регламентом таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

2.6.3 Допускается применение аналогичного сырья отечественного или импортного производства, обеспечивающего производство продукции в соответствии с требованиями настоящих технических условий.

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

ДИЕТИЧЕСКОЕ  
МЯСО

### 3 МАРКИРОВКА

3.1 Маркировка должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ 13534.

3.2 Маркировка продукции должна быть понятной, легко читаемой, 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 должна быть выполнена на русском языке и на государственном(-ых) языке(-ах) государства-члена Таможенного союза.

3.4 Маркировка потребительской тары должна содержать следующие сведения:

- наименование продукции;
- группа продукции;
- вид консервы;
- состав продукции;
- количество продукции;
- дата изготовления;
- срок годности продукции;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера); товарный знак изготовителя (при его наличии);
- рекомендации по использованию и (или) ограничения по использованию (при необходимости);
- показатели пищевой ценности на 100 г продукции (Приложение А);
- обозначение настоящих технических условий;
- сведения о наличии в продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- информация о подтверждения соответствия;
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

3.5 В маркировке упакованной пищевой 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 продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

3.6 При наличии в продукте ароматизатора, маркировка состава должна содержать слово «ароматизатор(-ы)». Придуманное название пищевой продукции в отношении ароматизаторов в

составе продукции допускается не указывать.

3.7 При наличии в составе продукции пищевой добавки должно быть указано ее функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) и наименование пищевой добавки, которое может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E). Если пищевая добавка имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования.

3.8 Компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки), употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.

3.9 Маркировка транспортной упаковки должна содержать следующие сведения:

- наименование консервов;
- группу консервов;
- вид консервов;
- количество продукции;
- дата изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию продукции (номер партии);
- наименование и место нахождения изготовителя продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя продукции.
- обозначение настоящих технических условий;
- информация о подтверждении соответствия.

3.9.1 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.

3.10 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Беречь от влаги»; «Ограничение температуры». Для стеклянных банок - «Хрупкое. Осторожно», «Верх».

3.11 Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы – по ГОСТ 15846.

## 4 УПАКОВКА

4.1 Потребительская и транспортная упаковки должны удовлетворять требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 и иметь декларации о соответствии ТР.

4.2 Продукцию фасуют массой нетто от 200 – 250 гр в стеклянные банки по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2 с крышками twist off.

4.3 Продукция может быть упакована в другие виды потребительской тары различной вместимости из упаковочных материалов, разрешенных к применению в установленном порядке и обеспечивающих качество, безопасность и сохранность продукта в процессе его производства, транспортирования, хранения и реализации.

4.4 Упаковочная единица, а также партия фасованного продукта в упаковке должна соответствовать требованиям ГОСТ 8.579. Отрицательное отклонение содержимого нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы (не более 10 кг) не должно превышать пределов допустимых отклонений, приведенных в таблице 5.

Таблица 5

Номинальное количество нетто $M$ , г	Предел допускаемых отрицательных отклонений $T$	
	% от $M$	г
Св. 5 до 50 включ.	9	-
» 50 » 100 »	-	4,5
» 100 » 200 »	4,5	-
» 200 » 300 »	-	9
» 300 » 500 »	3	-
» 500 » 1000 »	-	15
» 1000 » 10000 »	1,5	-

4.5 В качестве групповой и транспортной тары используют:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511;
- пленка термоусадочная по ГОСТ 25951.

4.6 Ящики из гофрированного картона оклеивают полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.7 Формирование групповой упаковки в термоусадочную пленку осуществляется в соответствии с ГОСТ 25776.

4.8 Допускается использование других видов тары и упаковочных материалов, обеспечивающих сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.



4.9 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).



## 5 ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок - по ГОСТ 8756.0.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей: массовой доли сухих веществ, массовой доли белка, массовой доли жира, массовой доли поваренной соли, массовой доли кусочков мяса и выплавленного жира устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, но не реже одного раза в 20 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя

5.4 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков, нитрозаминов, радионуклидов осуществляют в аккредитованных лабораториях с периодичностью установленной изготовителем продукции в программе производственного контроля.

5.5 В случае необходимости проводят гистологическую идентификацию консервов по ГОСТ 31479.



TM

ДИЕТИЧЕСКОЕ  
МЯСО

## 6 МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

- 6.1 Отбор проб и подготовка их к анализу – по ГОСТ 8756.0.
- 6.2 Подготовка проб для лабораторных анализов – по ГОСТ 26671.
- 6.3 Общие правила микробиологических исследований - по ГОСТ ISO 7218.
- 6.4 Определение органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей - по ГОСТ 33741.
- 6.5 Определение посторонних примесей - визуально.
- 6.6 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности стеклянных банок - по ГОСТ 8756.18.
- 6.7 Определение физико-химических показателей:
- определение массовой доли сухих веществ по ГОСТ Р 5797;
  - определение массовой доли белка - по ГОСТ 25011;
  - определение массовой доли жира - по ГОСТ 26183;
  - определение массовой доли хлоридов (поваренной соли) - по ГОСТ 26186.
- 6.8 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.
- 6.9 Определение содержания токсичных элементов:
- ртути - по ГОСТ 26927;
  - мышьяка - по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
  - свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
  - кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.
- 6.10 Отбор проб для проведения микробиологических анализов по ГОСТ 26669.
- 6.11 Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе – по ГОСТ 10444.1.
- 6.12 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.
- 6.13 Определение пестицидов – МУ 1222. МУ 2142.
- 6.14 Определение содержания нитрозаминов - по МУК 4.4.1.011.
- 6.15 Определение антибиотиков - по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, МУ 4.2.026.
- 6.16 Определение радионуклидов - по ГОСТ 32161.
- 6.17 Определение ГМО (при необходимости) по ГОСТ Р 52173.
- Допускается использование других методов и методик исследований, утвержденных в установленном порядке.
- 6.18 Правильность упаковки и маркировки определяют визуально.

## 7 ПРАВИЛА ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ И ХРАНЕНИЯ

7.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

7.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида.

7.1.2 Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах при температуре от 0 °С до 25 °С.

7.2 Хранение консервов

7.2.1 Хранение консервов на складах изготовителя (потребителя) при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.3 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящих технических условий при условии соблюдения правил транспортирования и хранения.

7.4 Срок годности продукции – 2 года с даты производства.

7.5 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности – по ГОСТ 15846.



ТМ

ДИЕТИЧЕСКОЕ  
МЯСО

## Пищевая и энергетическая ценность

Наименование продукции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность	
				ккал	кДж
Консервы мясные кусковые из мяса кроликов в собственном соку	15,0	10,0	0,5	160	650

ТМ

ДИЕТИЧЕСКОЕ  
МЯСО

### Требования безопасности и охраны окружающей среды

При изготовлении, хранении и транспортировании продукции, должны соблюдаться санитарные нормы и правила производства пищевых продуктов, правила санитарно-бактериологического контроля, а также нормы и правила, обеспечивающие выполнение мероприятий по предупреждению нанесения вреда окружающей природной среде и здоровью человека.

Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха помещений должны соответствовать требованиям СП 60.13330. Оптимальные и допустимые показатели микроклимата на рабочих местах производственных помещений (нормы температуры, влажности, скорости движения воздуха рабочей зоны) должны отвечать требованиям СанПиН 2.2.4.548.

Уровень шума и вибрация от оборудования на рабочих местах основных производственных помещений не должно быть выше указанных в СН 2.2.4/2.1.8.562, СН 2.2.4/2.1.8.566.

Освещение производственных помещений должно соответствовать требованиям СП 52.13330.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (предельно-допустимые концентрации) должно соответствовать требованиям ГОСТ 12.1.005.

Пожарная безопасность на предприятии обеспечивается в соответствии с ГОСТ 12.1.004.

A circular logo containing the letters "TM" in a stylized, handwritten font.A large, stylized logo for "DIETETICHESKO MЯСО" (Dietetic Meat) in a bold, rounded, handwritten font.

## Перечень нормативной документации, на которые даны ссылки.

№ стандарта	Наименование стандарта
ГОСТ 8.579-2002	Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). 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
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 5717.1-2014	Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия (с Поправкой)
ГОСТ 5717.2-2003	Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 8756.0-70	Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию (с Изменением N 1)
ГОСТ 8756.18-2017	Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки
ГОСТ 10444.1-84	Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе (с Изменением N 1)
ГОСТ 13511-2006	Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия
ГОСТ 13534-2015	Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование (с Поправкой)
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов (с Изменениями N 1, 2, 3)
ГОСТ 15846-2002	Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 17594-81	Лист лавровый сухой. Технические условия (с Изменением N 1, 2)
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия (с Изменением N 1)
ГОСТ 25011-2017	Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25776-83	Продукция штучная и в потребительской таре. Упаковка групповая в термоусадочную пленку (с Изменением N 1)
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия (с Изменением N 1)
ГОСТ 26183-84	Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира
ГОСТ 26186-84	Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов (с Изменениями N 1, 2)
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов (с Изменением N 1)
ГОСТ 26671-2014	Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (с Изменением N 1)
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 (с Изменением N 1)
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца (с Изменением N 1)
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (с Изменением N 1)
ГОСТ 27747-2016	Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30425-97	Консервы. Метод определения промышленной стерильности
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 31479-2012	Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава (с Поправкой)



ГОСТ 31694-2012	Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором (с Изменением N 1, с Поправками)
ГОСТ 31903-2012	Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 33741-2015	Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей
ГОСТ 34306-2017	Лук репчатый свежий. Технические условия (с Поправкой)
ГОСТ Р 51574-2018	Соль пищевая. Общие технические условия
ГОСТ Р 51766-2001	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка
ГОСТ Р 52173-2003	Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения
ГОСТ ISO 973-2016	Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия
ГОСТ ISO 7218-2015	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям
ГОСТ ISO 13493-2014	Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии (с Поправкой)
МУК 4.2.026-95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
МУК 4.4.1.011-93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
МУ 1222-75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, мясопродуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
МУ 2142-80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
СанПиН 2.2.4.548-96	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений
СН 2.2.4/2.1.8.562-96	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы

СН 2.2.4/2.1.8.566-96	Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы
СП 52.13330.2016	Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*
СП 60.13330.2016	Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003 (с Изменением N 1)
ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (с изменениями на 18 октября 2016 года)
ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"
ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (с изменениями на 14 сентября 2018 года)
ТР ТС 034/2013	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"



TM

ДИЕТИЧЕСКОЕ  
МЯСО

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц после внесения изменения	Информация о поступлении изменения (номер сопроводительного письма)	Подпись лица, внесшего изменение	Фамилия лица, внесшего изменения, и дата внесения изменения
	замененных	дополнительных	исключенных	измененных				

TM

ДИЕТИЧЕСКОЕ  
МЯСО