

Открытое акционерное общество «Мозырьсоль»

ОАО "МОЗЫРЬСОЛЬ"
КОНТРОЛЬНЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР

ОКН 91-9230 (изм. №4)
ОКП РБ 14.40.10.000
14.40.10.100 (изм. №3)
10.84.30.000 (изм. №5)
СОГЛАСОВАНО

МКС 67.220.20
ОГКС (изм. №8)
УТВЕРЖДАЮ

Главный Государственный санитарный врач
Республики Беларусь
В.И. Ключенович
09 2003г.
расс. № 3823

Генеральный директор
ОАО «Мозырьсоль»
М.Н. Литвин
" 4 " 06 2003г.

Добавки комплексные пищевые для мясной продукции
"Смесь посолочно-нитритная"
Смесь носолочно-нитритная для мясопродуктов (изм. №4)
Технические условия
ТУ РБ 400087365.001 -2003
(Взамен ТУ РБ 05542251.001-99)

N21
03.05.2006
2/0006

Срок действия с 20.05.2004 г
по 20.01.2005 г
по 20.01.2007 (изм. №1)
по 03.05.2011 (изм. №2)
по 03.05.2016 (изм. №3)
по 03.05.2021 (изм. №5)

СОГЛАСОВАНО
Директор
УП БЕЛНИИТЕХНИМ
В.А. Прокопьев
" 8 " 06 2003г.

РАЗРАБОТАНО
по 03.05.2006 (изм. №4)
по 03.05.2031 (изм. №9)
Главный инженер
ОАО «Мозырьсоль»
В.П. Бровко
" 3 " 06 2003г.

Первый заместитель
главного инженера ГУ РЦГЭиОЗ
О.Е. Федоров
2003г.

КОМИТЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И
СЕРТИФИКАЦИИ ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
ВНЕСЕН В РЕЕСТР ГОСУДАРСТВЕННОЙ
РЕГИСТРАЦИИ
№ 016882 20.01.2004
Подпись

№1
20.01.2005

2003

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ОАО «Мозырьсоль»


В.А. Дворник
23 марта 2026 г.

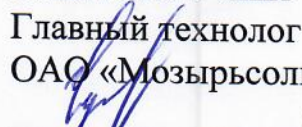


Извещение об изменении № 9
ТУ РБ 400087365.001-2003

Дата введения с *03.05.2026*

РАЗРАБОТЧИК

Главный технолог
ОАО «Мозырьсоль»


С.В. Чумак
«23» марта 2026 г.

НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ
РЕСПУБЛИКАНСКОЕ УНИТАРНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ
«БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
СТАНДАРТИЗАЦИИ И СЕРТИФИКАЦИИ»
(БелГИСС)
ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ
№ 016882/09 от 01.04.2026

Извещение об изменении № 9
ТУ РБ 400087365.001-2003

Титульный лист.

Продлить срок действия технических условий до 03.05.2031.

Листы 3-10 заменить.

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель
генерального директора –
главный инженер
ОАО «Мозырьсоль»

[Подпись]
А.В. Шумак
«03» _____ 2025 г.



Извещение об изменении № 8

ТУ РБ 400087365.001-2003

Дата введения с *01.03.2025*

РАЗРАБОТЧИК

Главный технолог
ОАО «Мозырьсоль»

[Подпись]
С.В. Чумак
«03» *января* 2025 г.



Извещение об изменении № 8
ТУ РБ 400087365.001-2003

Титульный лист.

Буквенный код «МКС» заменить на «ОГКС».

Листы 2-7,10 заменить.

УТВЕРЖДАЮ

Главный инженер
ОАО «Мозырьсоль»

А.П.Бокшиц

2021 г.



ИЗВЕЩЕНИЕ

об изменении № 7

ТУ РБ 400087365.001-2003

Дата введения с *03.05.2021*

РАЗРАБОТЧИК

Заместитель главного инженера по
производству – начальник
производственно-технического
отдела ОАО «Мозырьсоль»

П.П.Гапиенко

« 8 » апреля 2021 г.



Извещение об изменении № 7
ТУ РБ 400087365.001-2003

Титульный лист.

Код ОКП 91 9230 исключить.

Продлить срок действия технических условий до 03.05.2026г.

Листы 2 -13 заменить.

Листы 14,15 ввести.

Лист 12 а аннулировать.

СОГЛАСОВАНО

Письмо ГУ «Республиканский
центр гигиены, эпидемиологии
и общественного здоровья»

№ 16-12-03/6053
10 07 20 17 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ОАО «Мозырьсоль»



Г.А.Богдан
«10» 07 2017 г.

ИЗВЕЩЕНИЕ
об изменении № 6
ТУ РБ 400087365.001-2003

Дата введения с 20.07.2017

РАЗРАБОТЧИК

Ведущий инженер-технолог
производственно-технического
отдела ОАО «Мозырьсоль»


В.В.Купrienко
«10» 05 2017 г.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ПО
СТАНДАРТИЗАЦИИ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ

№ 016882/06 от 20.07.2017

Извещение об изменении № 6
ТУ РБ 400087365.001-2003

Листы 2-12 заменить.
Лист 12а ввести.

Для информации
ИЗВЕЩЕНИЕ ОБ ИЗМЕНЕНИИ
ТЕХНИЧЕСКОГО УКАЗАНИЯ
ТУ РБ 400087365.001-2003
№ 6

ОАО "МОЗЫРЬСОЛЬ"
КОНТРОЛЬНЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР

СОГЛАСОВАНО

Письмо ГУ «Республиканский
центр гигиены, эпидемиологии
и общественного здоровья»

№ 16-12-03/605
05 03 20 16
« » 20 16 г.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ОАО "Мозырьсоль"



Г.А. Богдан

"18" 03 2016 г.

Извещение №5
об изменении
ТУ РБ 400087365.001-2003

Дата введения 03.05.2016

РАЗРАБОТЧИК

Заместитель начальника
производственно-технического
отдела ОАО "Мозырьсоль"

Т.Д. Карпачева

"02" 02 2016г.

Министерство здравоохранения
Республики Беларусь
Государственный центр гигиены,
эпидемиологии и общественного здоровья
Минский районный исполнительный комитет

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ПО
СТАНДАРТИЗАЦИИ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ
№ 016 822/05 от 28.04.2016

Извещение №5 об изменении ТУ РБ 400087365 .001-2003

Титульный лист : Срок действия продлить до 03.05. 2021

Код ОКП РБ заменить на 10.84.30.000

Листы 2-12 заменить.

Ввести лист 13.

ОАО "МОЗЫРЬСОЛЬ"
КОНТРОЛЬНЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР

СОГЛАСОВАНО

Письмо ГУ «Республиканский
центр гигиены, эпидемиологии
и общественного здоровья»

№ 16-12-03/2007
04 / 09 / 14
«04» _____ 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ОАО "Мозырьсоль"



Т.А. Богдан

_____ 2014 г.

Извещение №4
об изменении
ТУ РБ 400087365.001-2003

Дата введения 15.02.2015

РАЗРАБОТЧИК

Заместитель начальника
производственно-технического
отдела ОАО "Мозырьсоль"

Т.Д. Карпачева

"05" / 08 / 2014г.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ПО
СТАНДАРТИЗАЦИИ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ
№ 016882/04 от 10.12.2014

Извещенис № 4 об изменении ТУ РБ 400087365 .001-2003

Титульный лист название : Добавки комплексные пищевые для мясной
продукции "Смесь посолочно-нитритная"

Листы 2 - 11 заменить

Ввести лист 12

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «МОЗЫРЬСОЛЬ»

ОКП РБ 14.40.10.100

МКС 67.220.20

СОГЛАСОВАНО

Письмо ГУ «Республиканский
центр гигиены, эпидемиологии
и общественного здоровья»

№ 16-12-03/438
18 / 102 2011 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ОАО «Мозырьсоль»



М.Н. Литвин

" 21 " 01 2011 г.

Извещение №3

об изменении

ТУ РБ 400087365.001-2003

Смесь посолочно-нитритная для мясопродуктов

Дата введения с 03.05.2011

РАЗРАБОТАНО

Заместитель начальника произ-
водственно-технического отдела
ОАО «Мозырьсоль»

Т.Д. Карпачева

" 11 " 01 2011 г.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ ПО
СТАНДАРТИЗАЦИИ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ
№ 016822/03 от 21.04.2011

Извещение № 3 об изменении

ТУ РБ 400087365 .001-2003

Титульный лист. Наименование технических условий изложить в редакции: «Смеси посолочно-нитритные для мясопродуктов»

Титульный лист : срок действия технических условий продлить до 3.05.2016.
Код ОКП РБ 14.40.10.100

Листы 2 - 9 заменить.

Ввести листы 10 ,11

ОАО "МОЗЫРЬСОЛЬ" *с/а*
КОНТРОЛЬНЫЙ ЭКЗЕМПЛЯР

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «МОЗЫРЬСОЛЬ»

ОКП 91230
ОКП РБ 14.40.10.000

Н95
МКС 67.220.20

СОГЛАСОВАНО

Заместитель
Главного государственного
санитарного врача
Республики Беларусь

[Signature]
В.В. Гринь
"15" *марта* 2006 г.
Per. № *1094*



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ОАО «Мозырьсоль»



[Signature]
М.Н. Литвин
2006 г.

Извещение №2 об изменении

ТУ РБ 400087365.001-2003

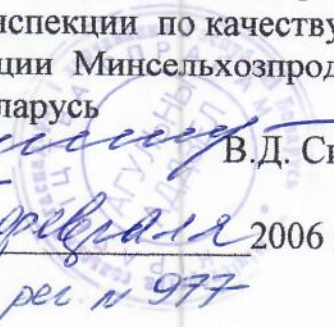
Смесь посолочно-нитритная для мясопродуктов

Дата введения 03.05.2006 года

СОГЛАСОВАНО

Начальник Государственной продовольственной инспекции по качеству и стандартизации Минсельхозпрода Республики Беларусь

[Signature]
В.Д. Сиппер
«15» *февраля* 2006 г.
рег. н. 977



РАЗРАБОТАНО

Главный инженер
ОАО «Мозырьсоль»

[Signature]
В.П.Бровко
«1» *февраля* 2006г.

КОМИТЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И
СЕРТИФИКАЦИИ ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
ВНЕСЕН В РЕЕСТР ГОСУДАРСТВЕННОЙ
РЕГИСТРАЦИИ
№ *016882/02* от *03.05.2006*
Подпись *[Signature]*

2006

ОТКРЫТОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «МОЗЫРЬСОЛЬ»

ОКП 91230
ОКП РБ 14.40.10.000

Н95
МКС 67.220.20

СОГЛАСОВАНО
Заместитель Главного
врача ГУ РЦГЭ и ОЗ



Ю.Е. Федоров
2004 г.
rec. 3654

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
ОАО «Мозырьсоль»



М.Н. Литвин
2004 г.
11

**Извещение №1 об изменении
Технических условий
ТУ РБ 400087365.001-2003
Смесь посолочно-нитритная для мясопродуктов**

Дата введения 20.01 2005 года

РАЗРАБОТАНО

Главный инженер
ОАО «Мозырьсоль»

В.П.Бровко

«*11*» *05* 2004 г.

2004

КОМИТЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И
СЕРТИФИКАЦИИ ПРИ СОВЕТЕ МИНИСТРОВ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
ВНЕСЕН В РЕЕСТР ГОСУДАРСТВЕННОЙ
РЕГИСТРАЦИИ
№ *016882/01* от *14.12.2004*
Подпись *[Signature]*

Настоящие технические условия распространяются на добавки комплексные пищевые для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная» (далее – смеси посолочно-нитритные), предназначенные для реализации и применения при производстве мясной продукции в качестве фиксатора окраски.

Ассортимент комплексных пищевых добавок для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная», изготавливаемых по настоящим техническим условиям, приведен в приложении А.

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

«Комплексная пищевая добавка для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная» ТУ РБ 400087365.001-2003»

«Комплексная пищевая добавка для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная «Универсальная» ТУ РБ 400087365.001-2003»

«Комплексная пищевая добавка для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная «Универсальная» с йодом ТУ РБ 400087365.001-2003»

1 Технические требования

1.1 Основные параметры и характеристики

1.1.1 Смеси посолочно-нитритные должны соответствовать требованиям настоящих технических условий, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 029/2012, изготавливаться по технологическому регламенту с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.1.2 Смеси посолочно-нитритные изготавливают с добавкой йода или без нее. При изготовлении смесей посолочно-нитритных используют: нитрит натрия (натрий азотисто-кислый) с антислеживающим агентом или без него; соль пищевую выварочную с антислеживающим агентом или без него.

1.1.3 По органолептическим показателям смеси посолочно-нитритные должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Кристаллический продукт
Цвет	Белый или белый с желтоватым оттенком
Запах: -смеси посолочно-нитритные -смеси посолочно-нитритные с йодом	Без постороннего запаха Допускается слабый запах йода

1.1.4 В процессе хранения допускается естественное слеживание смесей посолочно-нитритных, произведенных из сырья без антислеживающих агентов.

1.1.5 По физико-химическим показателям смеси посолочно-нитритные должны соответствовать значениям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение			
	Смесь посолочно-нитритная	Смесь посолочно-нитритная «Универсальная»	Смесь посолочно-нитритная «Стандартная»	Смесь посолочно-нитритная «Специальная»
1	2	3	4	5
Массовая доля нитрита натрия (натрия азотистокислого), %	0,3±0,1	0,5±0,1	0,7±0,1	0,85±0,05
Массовая доля хлорида натрия, % в пересчете на сухое вещество, не менее	99,1	99,1	99,0	98,9
Массовая доля нерастворимого в воде остатка, % в пересчете на сухое вещество, не более	0,03	0,03	0,03	0,03
Массовая доля влаги, %, не более	0,7	0,8	0,9	1,0

1.1.6 Массовая доля (содержания) йода для смесей посолочно-нитритных с йодом $(40,0 \pm 15,0) \times 10^{-4}$ % или (40 ± 15) мг/кг.

1.1.7 Показатели безопасности в смесях посолочно-нитритных должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 029/2012, гигиеническом нормативе «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденном постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 года № 37.

1.1.8 Содержание радионуклидов в смесях посолочно-нитритных не должно превышать допустимые уровни, установленные в ГН 10-117 (РДУ-99).

1.2 Требования к сырью

1.2.1 Для изготовления смесей посолочно-нитритных используют нижеуказанное сырье и пищевые добавки отечественного или зарубежного производства по документам в соответствии с которыми они изготовлены и могут быть идентифицированы и/или документам, удостоверяющим их качество и безопасность (далее – документы изготовителя), разрешенные к применению в установленном порядке:

- соль пищевую выварочную сорта экстра по СТБ 2573;
- калия йодат (калий йодноватокислый);
- нитрит натрия E250 (натрий азотистокислый).

Допускается использование соли пищевой выварочной сорта экстра по другим документам изготовителя.

1.2.2 Показатели безопасности в сырье должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021/2011, санитарных нормах и правилах «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 года № 52, гигиеническом нормативе «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденном постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 года № 52, гигиеническом нормативе «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденном постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 года № 37.

1.2.3 Показатели безопасности в пищевых добавках и их применение должны соответствовать требованиям установленным в ТР ТС 029/2012, гигиеническом нормативе «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденном постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 года № 37.

1.2.4 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ГН 10-117 (РДУ-99).

1.3 Упаковка

1.3.1 Упаковка, используемая для упаковывания смесей посолочно-нитритных должна обеспечивать сохранность, качество и безопасность смесей посолочно-нитритных в течение срока годности.

1.3.2 Упаковка непосредственно контактирующая со смесями посолочно-нитритными, должна соответствовать требованиям, установленным в документах изготовителя, ТР ТС 005/2011, гигиеническом нормативе «Показатели безопасности и безвредности материалов, контактирующих с пищевой продукцией», утвержденном постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 года № 37.

1.3.3 Упаковка, не контактирующая со смесями посолочно-нитритными, должна соответствовать требованиям, установленным в документах изготовителя, ТР ТС 005/2011.

1.3.4 Упаковка не попадающая под требования ТР ТС 005/2011 должна соответствовать документам изготовителя.

1.3.5 Смеси посолочно-нитритные упаковывают непосредственно в транспортную упаковку:

- до 50 кг включительно в мешки полипропиленовые тканые по ГОСТ 32522 или по документам изготовителя, полиэтиленовые мешки по документам изготовителя.

1.3.6 Допускается использовать другие типы и виды упаковки по документам изготовителя.

1.3.7 Горловину полипропиленовых мешков всех типов зашивают машинным способом нитками из хлопчатобумажной, синтетической пряжи или другими нитками, обеспечивающими механическую прочность зашивки по документам изготовителя. Горловину полиэтиленовых и полипропиленовых ламинированных мешков термосваривают.

1.3.8 Смеси посолочно-нитритные, упакованные в мешки, для транспортирования и хранения допускается формировать в транспортные пакеты. Транспортные пакеты формируют на поддонах (паллетах) различных типов и размеров в соответствии с утвержденной на предприятии схемой укладки продукции.

Для формирования транспортных пакетов используют пленки из полимерных материалов, стропы и другие средства скрепления по документам изготовителя.

1.4. Маркировка

1.4.1 Маркировка смесей посолочно-нитритных осуществляется в соответствии с требованиями ТР ТС 029/2012, ТР ТС 022/2011 с нанесением по ГОСТ 14192 манипуляционных знаков «Беречь от влаги», «Беречь от солнечных лучей». Допускается вместо манипуляционных знаков наносить предупредительные надписи.

1.4.2 Маркировка смесей посолочно-нитритных должна содержать:

- наименование и местонахождение изготовителя;
- наименование смеси посолочно-нитритной;
- состав;
- номинальное количество (масса нетто);
- дату изготовления;
- номер смены;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- слова: «не для розничной продажи»;
- информацию о пищевых добавках, выполняющих технологическую функцию в пищевой продукции, предназначенной потребителю, информацию о количественном содержании нормируемых (имеющих численное значение максимального уровня в пищевой продукции) пищевых добавках;

- единый знак обращения продукции на рынке ЕАЭС.

Дополнительно для смесей посолочно-нитритных с йодом указывают:

- форму добавляемого йода (включается в состав);
- массовую долю (содержание) йода в процентах (%), или миллиграммах на грамм (мг/г), или микрограммах на грамм (мкг/г), или миллиграммах на килограмм (мг/кг).

1.4.3 В маркировке смесей посолочно-нитритных могут быть указаны дополнительные сведения:

- обозначение настоящих технических условий (допускается указывать без года утверждения);
- товарный знак;
- наименование организации, в систему которой входит изготовитель;
- номер замеса;
- штриховой идентификационный код;
- иная информация, непротиворечащая требованиям законодательства Республики Беларусь.

2 Требования безопасности и охраны окружающей среды

2.1 Процесс производства смесей посолочно-нитритных следует производить с использованием средств индивидуальной защиты (СИЗ) в соответствии с требованиями по охране труда, установленными в технологической документации (технологическом регламенте) изготовителя, утвержденной в установленном порядке.

2.2 Все работы со смесями посолочно-нитритными следует производить с использованием средств индивидуальной защиты (СИЗ).

2.3 Места наибольшего пыления нитрита натрия (натрия азотисто-кислого) должны быть оборудованы местной принудительной вытяжной вентиляцией.

2.4 Общие санитарно-гигиенические требования к температуре, влажности, скорости движения воздуха и содержанию вредных веществ в воздухе рабочей зоны в процессе производства смесей посолочно-нитритных должны соответствовать требованиям ГОСТ 12.1.005 и ГОСТ 12.1.007.

2.5 Периодичность медицинских осмотров персонала, работающего с нитритом натрия (натрием азотисто-кислым), проводится в соответствии [1].

2.6 Смеси посолочно-нитритные по степени воздействия на организм человека относятся к 3 классу опасности.

3 Правила приемки

3.1 Смеси посолочно-нитритные принимают партиями. Партией считают определенное количество смеси посолочно-нитритной одного наименования, одинаково упакованной, имеющей одно и то же значение номинального количества, произведенной одним изготовителем в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость смеси посолочно-нитритной.

3.2 Партия смеси посолочно-нитритной при приемке должна быть проверена на соответствие требованиям настоящих технических условий и оформлена документом о качестве и безопасности, в котором указывают:

- номер и дату выдачи;

- наименование и местонахождение изготовителя;
- товарный знак (при наличии и необходимости);
- наименование смеси посолочно-нитритной;
- вид, тип упаковки;
- номинальное количество упаковочной единицы;
- массу партии;
- дату изготовления;
- номер смены;
- номер партии;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящих технических условий;
- единый знак обращения продукции на рынке ЕАЭС;
- результаты проведенных испытаний и/или подтверждение о соответствии требованиям настоящих технических условий;
- иную информацию, непротиворечащую требованиям законодательства Республики Беларусь.

Документ о качестве и безопасности должен быть заверен подписями ответственных лиц и/или печатью.

Форму документа о качестве и безопасности разрабатывает и утверждает изготовитель.

3.3 Планы и процедуры выборочного контроля осуществляют в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1, с приемлемым уровнем качества (AQL), равным 2,5.

3.4 Для контроля качества упаковки и маркировки проводится выборочный контроль с использованием нормального одноступенчатого плана контроля с уровнем общего контроля II в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Объем партии, единиц транспортной упаковки, шт.	Объем выборки, единиц транспортной упаковки при усиленном, нормальном (ослабленном) контроле, шт.	Нормальный контроль		Усиленный контроль		Ослабленный контроль	
		Приемочное число A_c	Браковочное число R_e	Приемочное число A_c	Браковочное число R_e	Приемочное число A_c	Браковочное число R_e
До 50 включ.	8 (3)	0	1	0	1	0	1
От 51 до 90 «	13 (5)	1	2	1	2	1	2
« 91 « 150 «	20 (8)	1	2	1	2	1	2
« 151 « 280 «	32 (13)	2	3	1	2	1	2

Продолжение таблицы 3

Объем партии, единиц транспортной упаковки, шт.	Объем выборки, единиц транспортной упаковки при усиленном, нормальном (ослабленном) контроле, шт.	Нормальный контроль		Усиленный контроль		Ослабленный контроль	
		Приемочное число A_c	Браковочное число R_e	Приемочное число A_c	Браковочное число R_e	Приемочное число A_c	Браковочное число R_e
« 281 « 500 «	50 (20)	3	4	2	3	2	3
« 501 « 1200 «	80 (32)	5	6	3	4	3	4
« 1201 « 3200 «	125 (50)	7	8	5	6	5	6
« 3201 « 10000 «	200 (80)	10	11	8	9	6	7
« 10001 « 35000 «	315 (125)	14	15	12	13	8	9
« 35001 « 150000 «	500 (200)	21	22	18	19	10	11
« 150001 « 500000 «	800 (315)	21	22	18	19	10	11
« 500001 и выше	1250 (500)	21	22	18	19	10	11

3.5 Партию считают соответствующей установленным требованиям, по качеству упаковки и маркировки, если число дефектных единиц в выборке меньше или равно приемочному числу A_c и считают не соответствующей установленным требованиям, если число дефектных единиц в выборке равно или больше браковочного числа R_e .

3.6 Переход с нормального контроля на ослабленный или усиленный и обратно – по ГОСТ ISO 2859-1.

3.7 Для контроля показателей установленных в таблицах 1, 2 настоящих технических условий из выборки по 3.4 случайным образом отбирают подвыборку объемом 3 % упаковочных единиц, но не менее 3 упаковочных единиц.

3.8 Контроль органолептических показателей, массовой доли нитрита натрия (натрия азотисто-кислого), массовой доли влаги, массовой доли (содержания) йода (для смесей посолочно-нитритных с йодом), качества упаковки и маркировки проводят в каждой партии.

3.9 Контроль массовой доли хлорида натрия, массовой доли нерастворимого в воде остатка осуществляют периодически, но не реже 1 раза в семь дней.

3.10 Контроль содержания токсичных элементов в смесях посолочно-нитритных осуществляют в соответствии со схемой контроля, разработанной изготовителем, согласованной и утвержденной в установленном порядке, но не реже 1 раза в год.

3.11 Контроль содержания радионуклидов в смесях посолочно-нитритных осуществляют в соответствии со схемой контроля, разработанной

изготовителем, согласованной и утвержденной в установленном порядке, но не реже 1 раза в год.

3.12 При получении неудовлетворительных результатов контроля хотя бы по одному из показателей проводят повторный контроль удвоенной выборки. При повторном получении неудовлетворительных результатов партию смеси посолочно-нитритной бракуют. Результаты повторного контроля являются окончательными.

При получении неудовлетворительных результатов испытаний по показателям безопасности партия не подлежит реализации.

3.13 Контроль номинального количества (массы нетто) изготовитель осуществляет не реже чем через каждые 2 часа.

4 Методы контроля

4.1 Отбор и подготовку проб для определения органолептических и физико-химических показателей осуществляют по ГОСТ 13685, ГОСТ 33770.

4.2 Отбор и подготовку проб для определения показателей безопасности осуществляют по СТБ 1036, ГОСТ 26929, СТБ 1053.

4.3 Определение органолептических показателей, массовой доли хлорида натрия, массовой доли нерастворимого в воде остатка, массовой доли влаги осуществляют по ГОСТ 13685, ГОСТ 33770.

4.4 Определение массовой доли нитрита натрия (натрия азотисто-кислого) в смесях посолочно-нитритных осуществляют по [2], [3] или другим аттестованным в установленном порядке методам.

4.5 Определение массовой доли йода в смесях посолочно-нитритных с йодом осуществляют по [4].

4.6 Определение содержания токсичных элементов осуществляют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

4.7 Определение содержания радионуклидов осуществляют по методикам выполнения измерений, утвержденным в установленном порядке и включенным в [5].

4.8 Качество упаковки и маркировки определяют визуально путем осмотра каждой отобранной упаковочной единицы в выборке.

4.9 Номинальное количество (массу нетто) соли в транспортной упаковке определяют на весах для статического взвешивания по ГОСТ OIML R 76-1, прошедших метрологический контроль в соответствии с законодательством Республики Беларусь, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе, и определяют по разности между массой брутто и массой транспортной упаковки. Допускается применение других средств измерения, внесенных в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь, с метрологическими характеристиками не ниже указанного класса точности.

5 Транспортирование и хранение

5.1 Транспортирование смесей посолочно-нитритных осуществляют в соответствии с требованиями, установленными в ТР ТС 021/2011 и настоящих технических условиях.

5.2 Смеси посолочно-нитритные транспортируют любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозок, действующими на транспорте соответствующего вида.

5.3 Транспортные средства должны быть крытыми, чистыми и сухими.

5.4 При перевозке, погрузке и выгрузке смеси посолочно-нитритные должны быть предохранены от атмосферных осадков, пыли и кантования.

5.5 Не допускается транспортирование и хранение смесей посолочно-нитритных совместно с химикатами и резко пахнущими продуктами и материалами.

5.6 Смеси посолочно-нитритные хранят в крытых складских помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 %.

5.7 Мешки со смесями посолочно-нитритными на складах с цементными и асфальтированными полами должны укладываться на поддоны, для краткосрочного хранения при условии сохранности качества – непосредственно на пол, который застилают полимерной пленкой, брезентом, мешковиной, бумагой или другим материалом.

5.8 Укладывать на хранение смеси посолочно-нитритные необходимо на расстоянии не менее 1 м от водопроводных и канализационных труб, отопительных приборов.

5.9 Не допускается проветривать складские помещения в сырую погоду и сразу после дождя.

5.10 Срок годности смесей посолочно-нитритных (в ненарушенной упаковке) два года с даты изготовления.

6 Указания по применению

6.1 Смеси посолочно-нитритные применяются согласно технологическим инструкциям по применению комплексных пищевых добавок для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная».

7 Гарантии изготовителя

7.1 Изготовитель гарантирует соответствие смесей посолочно-нитритных требованиям настоящих технических условий при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

Ассортимент комплексных пищевых добавок для мясной продукции
«Смесь посолочно-нитритная»

Комплексная пищевая добавка для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная»

Комплексная пищевая добавка для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная» с йодом

Комплексная пищевая добавка для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная «Универсальная»

Комплексная пищевая добавка для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная «Универсальная» с йодом

Комплексная пищевая добавка для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная «Стандартная»

Комплексная пищевая добавка для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная «Стандартная» с йодом

Комплексная пищевая добавка для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная «Специальная»

Комплексная пищевая добавка для мясной продукции «Смесь посолочно-нитритная «Специальная» с йодом

Приложение Б
(справочное)

Библиография

[1] Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2019 года № 74 «Инструкция о порядке проведения обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих»

[2] МВИ.МН 1513-2016 Методика выполнения измерений фотоколориметрическим методом «Массовая доля нитрита натрия в соли»

[3] МВИ.МН 5710-2016 Методика выполнения измерений титриметрическим методом «Массовая доля нитрита натрия в поваренной соли»

[4] МВИ.МН 2375-2005 Методика выполнения измерений массовой доли йода в посолочно-нитритной смеси для мясопродуктов

[5] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь

Ссылочные документы

Обозначение	Наименование
ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
СТБ 1036-97	Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности
СТБ 1053-2015	Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования
СТБ 2573-2020	Соль пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.1.007-76	Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности
ГОСТ ISO 2859-1-2009	Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества
ГОСТ 13685-84	Соль поваренная. Методы испытаний
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
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 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30538-97	Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Обозначение	Наименование
ГОСТ 32522-2013	Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия
ГОСТ 33770-2016	Соль пищевая. Отбор проб и подготовка проб. Определение органолептических показателей
ГОСТ OIML R 76-1-2011	Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания
ГН 10-117-99	Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)