Консервное производство

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «СВИНИНА ТУШЕНАЯ» (ГОСТ 697-84), утвержденная 20.02.01 г.

Взамен инструкции, утвержденной 29.12.89 г.
Представлена технология классической тушенки из свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 %, с добавлением лука, соли, лаврового листа, перца черного молотого.
Изготовление консервов предусмотрено в
металлических банках № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 12, 13
стеклянных 1-82-500, 1-82-350.
Срок годности консервов при температуре хранения от 0 до 20 ºС в отапливаемых складах при относительной влажности не более 75 %:
- в банках из жести горячего лужения II класса:
в лакированных и литографированных снаружи - 6 лет;
в нелакированных и нелитографированных - 5 лет;
- в банках из жести горячего лужения I класса - 5 лет;
- в банках из жести электролитического лужения
I класса - 5 лет;
- в банках из жести электролитического лужения II, III и D III классов:
в лакированных ФЛ-559 - 3 года;
в покрытых белковоустойчивой эмалью - 5 лет;
в банках из алюминия - 4 года.
В неотапливаемых складах:
- в банках из жести горячего лужения II класса:
в лакированных и литографированных снаружи - 4 года;
в нелакированных и нелитографированных - 4 года;
- в банках из жести горячего лужения
I класса - 4 года;
- в банках из жести электролитического лужения II, III и D III классов:
лакированных ФЛ-559 - 3 года;
в покрытых белковоустойчивой эмалью - 4 года;
в банках из алюминия - 4 года.

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «БАРАНИНА ТУШЕНАЯ» (ГОСТ 698-84), утвержденная

20.02.01 г. Взамен инструкции, утвержденной 29.12.89 г.

Представлена технология классической тушенки из баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, с добавлением жира-сырца или топленого, лука, соли, лаврового листа, перца черного молотого.
Изготовление консервов предусмотрено в
металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 12, 13,
стеклянных: 1-82-500, 1-82-350.
Срок годности консервов при температуре хранения от 0 до 20 ºС:
В отапливаемых складах при относительной влажности не более 75 %:
- в банках из жести горячего лужения II класса:
в лакированных и литографированных снаружи - 6 лет;
в нелакированных и нелитографированных - 5 лет;
- в банках из жести горячего лужения I класса - 5 лет;
- в банках из жести электролитического лужения
I класса - 5 лет;
- в банках из жести электролитического лужения II, III и D III классов:
в лакированных ФЛ-559 - 3 года;
в покрытых белковоустойчивой эмалью - 5 лет;
в банках из алюминия - 4 года.
В неотапливаемых складах:
- в банках из жести горячего лужения II класса:
в лакированных и литографированных снаружи - 4 года;
в нелакированных и нелитографированных - 4 года;
- в банках из жести горячего лужения
I класса - 4 года;
- в банках из жести электролитического лужения II, III и D III классов:
лакированных ФЛ-559 - 3 года;
в покрытых белковоустойчивой эмалью - 4 года;
в банках из алюминия - 4 года.

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ В СОБСТВЕННОМ СОКУ» (ГОСТ 5283-91), утвержденная 20.02.01 г.

Для изготовления консервов используются: говядина бланшированная, жир-сырец или жир топленый, соль, лавр. лист, перец черный.
Изготовление консервов предусмотрено в
металлических банках № 1, 3, 4, 8, 9, 12,
стеклянных 1-82-500, 1-82-350.
Срок годности в отапливаемых складах
в банках из жести - 6 лет,
в лакированных - 3 года,

из алюминия - 4 года.
Срок годности - 2 года.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ» (ГОСТ 5284-84), утвержденная 20.02.01г. Взамен инструкции, утвержденной 29.12.89 г.

Представлена технология классической тушенки из говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, с добавлением жира топленого или жира-сырца, или из говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 % (без добавления жира), с использованием лука свежего, соли, лаврового листа, перца черного молотого.
Изготовление консервов предусмотрено в
металлических банках: № 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 12, 13;
стеклянных: 1-82-500, 1-82-350.
Срок годности консервов при температуре хранения от 0 до 20 ºС в отапливаемых складах при относительной влажности не более 75 %:
- в банках из жести горячего лужения II класса:
в лакированных и литографированных снаружи - 6 лет;
в нелакированных и нелитографированных - 5 лет;
- в банках из жести горячего лужения I класса - 5 лет;
- в банках из жести электролитического лужения
I класса - 5 лет;
- в банках из жести электролитического лужения II, III и D III классов:
в лакированных ФЛ-559 - 3 года;
в покрытых белковоустойчивой эмалью - 3 года;
в банках из алюминия - 4 года.
В неотапливаемых складах:
- в банках из жести горячего лужения II класса:
в лакированных и литографированных снаружи - 4 года;
в нелакированных и нелитографированных - 4 года;
- в банках из жести горячего лужения
I класса - 4 года;
- в банках из жести электролитического лужения II, III и D III классов:
лакированных ФЛ-559 - 3 года;
в покрытых белковоустойчивой эмалью - 4 года;
в банках из алюминия - 4 года.

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ «ГУЛЯШ» (ГОСТ 7987), 20.02.01 г. Взамен инструкции, утвержденной 26.06.89 г.

Ассортимент: «Гуляш говяжий», «Гуляш свиной», «Гуляш бараний».
Представлена технология мясных консервов из говядины с массовой долей жировой и

соединительной ткани не более 14 %, или свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 %, или баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %,с добавлением томат-пасты, лука пассерованного, муки, соли, сахара, пряностей.
Изготовление консервов предусмотрено в
металлических банках: № 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 12,
стеклянных: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-350.
Срок годности консервов:
- в металлических штампованных банках - не более 1 года,
сборных - не более полутора лет,
в стеклянных - 3 года при температуре хранения от 0 до 20 ºС.

6. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ЯЗЫКИ» (ГОСТ 7993-90)

Ассортимент консервов:
- «Языки в желе: говяжьи, бараньи, свиные»;
- «Языки в собственном соку: говяжьи, бараньи, свиные»;
- «Языки отварные в желе: говяжьи, бараньи, свиные».

«Языки в желе» - языки, желатин, соль, сахар, нитрит натрия; «Языки в собственном соку» - языки, желатин, соль, сахар, нитрит натрия, перец черный, лавровый лист; «Языки отварные в желе» - языки, желатин, соль.
Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 4, 8, 9, 12.
Срок годности:
в банках из жести горячего лужения- 3 года;
в банках из жести электролитического лужения - 2 года.

7. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ «КАША С МЯСОМ» (ГОСТ 8286-90), утвержденная 01.12.06 г. Взамен инструкции, утвержденной 29.12.89 г.

Ассортимент: «Каша рисовая с говядиной (свининой, бараниной)», «Каша гречневая с говядиной (свининой, бараниной)», «Каша пшенная с говядиной (свининой, бараниной)», «Каша перловая с говядиной (свининой, бараниной)», «Каша ячневая с говядиной (свининой, бараниной)».
Представлена технология мясорастительных консервов из говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, или свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 %, или баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 % и круп рисовой, гречневой, пшенной, перловой, ячневой с добавлением лука, соли, пряностей.
Изготовление консервов предусмотрено в
металлических банках: № 3, 4, 6, 8, 9, 12 43, 46,
стеклянных: 1-82-500, 1-82-650.
Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 ºС.

8. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ «СОСИСКИ» (ГОСТ 9163-90), утвержденная 20.02.01 г. Взамен инструкции, утвержденной 28.02.90 г.

Ассортимент: «Сосиски молочные с капустой».
Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 3, 8, 9, 43.
Технология предусматривает как выпуск пастеризованных, так и стерилизованных консервов.
Срок годности консервов:
стерилизованных - 1 год при температуре хранения от 0 до 20 ºС,
пастеризованных - 6 месяцев при температуре хранения от 0 до 5 ºС.

9. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ЗАВТРАК ТУРИСТА» (ГОСТ 9936-76), утвержденная 27.06.01 г. Взамен инструкции, утвержденной 4.07.89 г.

Ассортимент: «Завтрак туриста (говядина)»; «Завтрак туриста (свинина)»; «Завтрак туриста (баранина)».
Представлена технология производства «рубленого» вида консервов из говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 %, баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %, шкурки свиной или соединительной ткани, сухожилий, жилок от жиловки говядины, с добавлением соли, сахара, нитрита натрия, специй.
Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 24, 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12, 43.
Срок годности консервов - 3 года при температуре хранения от 0 до 20 ºС.

10. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «МЯСО В БЕЛОМ СОУСЕ» (ГОСТ 9937-90), утвержденная 20.02.01 г. Взамен инструкции, утвержденной 4.07.89 г.

Ассортимент: «Говядина в белом соусе», «Свинина в белом соусе», «Баранина в белом соусе».
Представлена технология консервов из говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 14 %, или свинины с массовой долей жировой ткани не более 30 %, или баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %, с добавлением уксуса, лука, муки, соли, сахара, специй.
Изготовление консервов предусмотрено в
металлических банках: № 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 12,
стеклянных: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-350.

Срок годности консервов в металлических штампованных банках - 2 года, сборных - 3 года, стеклянных - 3 года при температуре хранения от 0 до 20 ºС.

11. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «СВИНИНА ЖИРНАЯ» (ГОСТ 10149-62), утвержденная 20.02.01 г. Взамен инструкции, утвержденной 18.05.84 г.

Представлена технология производства «рубленого» вида консервов из свинины с массовой долей жировой ткани не более 80 %, с добавлением соли и нитрита натрия при перемешивании в мешалке.
Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 12.
Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 ºС.

12. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ФАРШЕВЫХ (ГОСТ Р 53644-2009), утвержденная 06.12.2010 г.

Консервы выпускают в следующем ассортименте:
- фарши:
 «Фарш свиной сосисочный»;
 «Фарш колбасный любительский»;
 «Фарш колбасный отдельный»;
 «Фарш колбасный ветчиннорубленый»;
- сосиски:
 «Сосиски «Молочные» в свином жире»;
 «Сосиски «Молочные» в рассоле»;
«Сосиски «Русские» в свином жире»;
 «Сосиски «Русские» в рассоле»;
 «Сосиски «Говяжьи» в свином жире»;
 «Сосиски «Говяжьи» в рассоле».
Консервы фасуют:
- фарши - в металлические банки по ГОСТ 5981 №№ 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 12; банки из ламистера по ТУ 10.02.01.207 - 1Л и 4Л;
- сосиски - в металлические банки по ГОСТ 5981 №№ 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 12; стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 - 1-82-500; банки из ламистера по ТУ 10.02.01.207 - 4Л.
Срок годности консервов:
Срок годности консервов «Фарш свиной сосисочный», «Фарш колбасный любительский», «Фарш колбасный отдельный» и «Фарш колбасный ветчиннорубленый» - не более трех лет с даты изготовления.
Срок годности консервов «Сосиски «Молочные» в свином жире», «Сосиски «Русские» в свином жире», «Сосиски «Говяжьи» в свином жире», «Сосиски «Молочные» в рассоле», «Сосиски «Русские» в рассоле» и «Сосиски «Говяжьи» в рассоле» - не более одного

года с даты изготовления.

13. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «МЯСО РУБЛЕННОЕ» (ГОСТ Р 53748-2009)

Консервы выпускают в следующем ассортименте:
- «Свинина пряная»;
- «Свинина жирная»;
- «Бекон рубленый»;
- «Говядина измельченная»;
- «Мясо рубленое в желе»;
- «Мясо закусочное».

Консервы фасуют в металлические банки по ГОСТ 5981 №№ 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 12; стеклянные банки по ГОСТ 5717.1 и ГОСТ 5717.2 - 1-82-500; банки из ламистера по ТУ 10.02.01.207 - 4Л.
Срок годности консервов:
- «Свинина пряная», «Говядина измельченная» и «Мясо рубленое в желе» - не более трех лет с даты изготовления.
- «Свинина жирная», «Бекон рубленый» и «Мясо закусочное» - не более двух лет со дня изготовления.

14. ТЕХНОЛОГИЧСЕКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ» (ГОСТ 12319-77), утвержденная 2.07.01 г. Взамен инструкции, утвержденной 04.07.89 г.

Ассортимент: «Паштет печеночный со сливочным маслом», «Паштет печеночный со свиным жиром».
Представлена технология классического печеночного паштета на основе использования печени бланшированной, жира свиного или масла сливочного, мозгов, пассерованного лука, соли, сахара, специй.
Изготовление консервов предусмотрено в металлических банках: № 24, 22, 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9.
Срок годности консервов - 2 года при температуре хранения от 0 до 20 ºС.

15. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ГОВЯДИНА ИЗМЕЛЬЧЕННАЯ» (ГОСТ 15170-91), утвержденная 20.02.01 г. Взамен инструкции, утвержденной 15.07.91 г.

Представлена технология производства «рубленого» вида консервов из говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %, коллагенсодержащего сырья (соединительной ткани, сухожилий, жилки от жиловки говядины), с добавлением

лука, соли, перца черного молотого.
Изготовление консервов предусмотрено в
металлических банках: № 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 43, 12;
стеклянных: 1-82-500, 1-82-650, 1-82-350.
Срок годности консервов - 3 года при температуре хранения от 0 до 20 ºС.

16. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ «ВЕТЧИНА» утверждена в 2010г. (взамен ТИ к ГОСТ 9165-59 утв. в 1959 г.)

Технологическая инструкция распространяется на мясные стерилизованные консервы, изготавливаемые из свинины бескостной в шкуре или без шкуры, выдержанной в посоле.
Изготовление консервов предусмотрено в
металлических банках: № 3, 6, 8, 9, 63, 12;
банки из ламистра 4Л
Срок годности консервов -1 год при температуре от 0 до 20 ºС
Новые технологические инструкции по изготовлению и контролю качества металлической тары.

17. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЕТАЛЛИЧЕС-КИХ БАНОК: СБОРНЫХ КРУГЛЫХ И ПРЯМОУГОЛЬНЫХ, ЦЕЛЬНЫХ КРУГЛЫХ ПО ГОСТ 5981-88, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ВЫПУСКА МЯС-НЫХ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ (ИЗ ЖЕСТИ ГОРЯЧЕГО И ЭЛЕКТРОЛИТИЧЕСКОГО ЛУЖЕНИЯ), утвержденная 25.12.98 г.

18. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ БАНОК: ЦЕЛЬНЫХ КРУГЛЫХ БАНОК 1, 3, 8 ПО ГОСТ 5981-88, ИЗ АЛЮМИ-НИЕВОЙ ЛАКИРОВАННОЙ ЛЕНТЫ. ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ВЫПУСКА МЯСНЫХ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРОВО, утвержденная 25.02.2000 г.

19. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО КОНТРОЛЮ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ БАНОК, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ВЫПУСКА МЯСНЫХ И МЯСАРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ, утвержденная 11.12.2001 г.

20. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ, НАПОЛНЕНИЮ И УКУПОРКЕ КОНСЕРВНОЙ ТАРЫ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ, утвержденная 27.02.2004 г. Взамен инструкции, утвержденной 04.07.89

г.

В инструкции приводятся требования по поставке и хранению пустой тары, санитарной обработке, банок и крышек, проверке герметичности пустых и наполненных банок. Приведены таблицы по технологическим процессам при выработке мясных и мясорастительных консервов с указанием норм потерь для металлической и стеклянной тары и для металлических крышек типа 1-58 и 1-82.

21. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО СОРТИРОВКЕ КОНСЕРВОВ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОНСЕРВОВ С ПРОИЗВОДСТВЕННЫМИ ДЕФЕКТАМИ (МЯСНЫЕ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ)

22. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО УПАКОВКЕ И СКЛАДИРОВАНИЮ МЯСНЫХ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ, утвержденная 25.04.2007 г. Взамен инструкции, утвержденной 04.07.1989 г.

23. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО РАЗДЕЛКЕ, ОБВАЛКЕ, ЖИЛОВКЕ И СОРТИРОВКЕ МЯСА В КОНСЕРВНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ, утвержденная 15.01.2002 г.

Настоящая технологическая инструкция предусматривает различную сортировку мяса по качеству и количественному содержанию жировой и соединительной ткани для говядины и баранины, а также по содержанию жировой ткани для свинины на группы. В инструкции представлены среднегодовые нормы выхода сырья, получаемого при разделке мяса для консервного производства:
Говядина:
- односортная жиловка, % к массе мяса на костях;
- жиловка мяса на 2 группы, % к массе мяса на костях;
- жиловка мяса на 5 групп, % к массе мяса на костях.
Свинина:
- односортная жиловка, % к массе мяса на костях с выделением жирной свинины, хребтового и бокового шпика;
- жиловка мяса на 3 группы, % к массе мяса на костях;
- жиловка мяса на 5 групп (с выделением шейки), % к массе мяса на костях;
- жиловка мяса на 6 групп (с выделением шейки), % к массе мяса на костях.
Баранина:
- односортная жиловку, % к массе мяса на костях;
- жиловка мяса на 2 группы, % к массе мяса на костях.
Предложенная сортировка мяса на группы с фактическим содержанием жировой и

соединительной ткани позволяет более рационально использовать мясное сырье, выпуская широкий ассортимент мясных и мясорастительных консервов.

24. Временная ИНСТРУКЦИЯ ПО УСКОРЕННОМУ ОПРЕДЕЛЕНИЮ СРОКОВ ГОДНОСТИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ МЯСОПРОДУКТОВ, утвержденная 07.10.2009 г.

Настоящая инструкция предназначена на право проведения исследований и испытаний, а также устанавливает методологию ускоренного проведения сроков годности мясных и мясорастительных стерилизованных (полных) консервов группы А общего назначения (не распространяется на консервы детского питания).
Основным принципом обоснования сроков годности новых видов консервированных мясопродуктов, является проведение микробиологических, физико-химических, органолептических показателей и пищевой ценности консервов в процессе хранения при аггравированной температуре 37 ºС и установлении предполагаемого срока годности, а затем сопоставление с результатами исследований консервов при температурах хранения предусмотренных технической документацией и подтверждение установленного срока годности.

25. ТИ ПО продуктам для детского питания

Технологическая инструкция по производству мяса и субпродуктов, замороженных в блоках, для производства продуктов детей раннего возраста по ГОСТ Р 52674-2006
Технологическая инструкция распространяется на производство мяса жилованного и субпродуктов обработанных, замороженных в блоках и предназначенных для реализации в торговле, сети общественного питания и промышленной переработки на продукты питания детей раннего возраста.
Технологическая инструкция устанавливает режимы, порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроль и санитарно - технологические требования к производству.

26. Технологическая инструкция по производству колбас полукопченых для детского питания по ГОСТ Р 52992-2008

Технологическая инструкция распространяется на колбасы полукопченые, предназначенные для питания детей старше 6 лет.
Технологическая инструкция устанавливает рецептуру, технологические режимы, порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающие качество и безопасность полукопченых колбас, отвечающих требованиям ГОСТ Р 52992-2008.

27. Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных для детского питания по ГОСТ Р 53645-2009

Технологическая инструкция распространяется вареные мясные колбасные изделия (колбасы, колбаски, сардельки), предназначенные для питания детей старше 3 лет. Технологическая инструкция устанавливает рецептуру, технологические режимы, порядок проведения технологических процессов и операций изготовления, упаковки, маркировки, условий транспортирования и хранения, контроля и безопасности производства, обеспечивающие качество и безопасность вареных колбасных изделий, отвечающих требованиям ГОСТ Р 53645-2009.