

ПОГОДЖЕНО

Заступник Міністра оборони України -
керівник апарату
генерал-лейтенант

О.В. ДУБЛЯН

(підпис)

"22" 09 2016 p.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Міністр оборони України
генерал армії України

С.Т. ПОЛТОРАК

(підпис)

"26" 09 2016 p.

НАБОРИ ПРОДУКТІВ ПОЛЬОВІ

Технічні умови

ТУ У 10.8-00034022-153:2016

Введено вперше

Дата надання чинності 27.09.2016Чинні до 27.09.2021

ПОГОДЖЕНО

Начальник Тилу Збройних Сил України
генерал-майор

І.Ю. ГАВРИЛЮК

(підпис)

"22" 09 2016 p.

РОЗРОБЛЕНО

Начальник Центру розвитку та
супроводження матеріального
забезпечення Збройних Сил України
підполковник

Д.О.МАРЧЕНКО

(підпис)

"15" 09 2016 p.

ПОГОДЖЕНО

Начальник Центрального санітарно-
епідеміологічного управління Міністерства
оборони України
майор медичної служби

С.Л. ЛИТОВКА

(підпис)

"22" 09 2016 p.

Реєстр. № МО/000553

27 09 2016

Підпис

Вч А2387

ПОГОДЖЕНО

Начальник Управління стандартизації,
кодифікації та каталогізації
полковник

О.Ю. КУМЕДА

(підпис)

"22" 09 2016 p.

Підп. та дата

Зам. інв. №

Інв. № дубл.

Підп. та дата

Інв. № правд.

ЗМІСТ

	С.
Вступна частина	3
1 Технічні вимоги	4
2 Вимоги безпеки та охорони довкілля, утилізація	18
3 Правила приймання	20
4 Методи контролювання	23
5 Транспортування та зберігання	23
6 Гарантії виробника	24
Додаток А Перелік документів, на які є посилання	25
Додаток Б Національні номенклатурні номери	30
Додаток В Візуальна перевірка готових страв в реторт-пакеті	31
Аркуш обліку змін технічних умов	33

Підп. та дата		Зам. інв. №		Інв. № дубл		Підп. та дата		Інв. № преед.	
						ТУ У 10.8-00034022-153:2016			
Змін	Лист	№ докум.	Підп.	Дата	Набори продуктів польові – НПП				
Розроб.		Яжло В.С.							
Перев.		Стружнікова							
Нач. від.		Старощук В.Ф.							
Нач. юр. від.		Капінус О.Ю.			Лім. Аркуш Аркушів 2 33				
Затв.		Марченко Д.О.							
МО України									

ВСТУПНА ЧАСТИНА

Ці технічні умови (далі – ТУ) поширюються на набори продуктів польові (скорочено НПП, далі за текстом – набори), що отримують шляхом комплектування і пакування фасованих готових харчових продуктів різних назв і функціональних властивостей вітчизняного виробництва або імпортованих.

Набори готуються на замовлення та призначені для забезпечення повноцінного харчування впродовж доби, особового складу Збройних Сил України та інших військових формувань, за умов неможливості приготування гарячої їжі.

Вимоги цих ТУ є обов’язковими.

Ці ТУ є власністю Міністерства оборони України, не можуть бути повністю або частково відтворені, використані, тиражовані і поширені організаціями або приватними особами без дозволу Міністерства оборони України.

Перелік нормативних документів, на які є посилання в цих ТУ, наведений у додатку А.

ТУ необхідно перевіряти регулярно, але не рідше одного разу на п’ять років після набуття ним чинності або з часу останньої перевірки, якщо не виникає потреби перевіряти їх раніше у разі прийняття нормативно-правових актів, відповідних національних (міждержавних) стандартів та інших нормативних документів, якими регламентовано інші вимоги, ніж ті, що встановлені в ТУ.

Набори виготовляються в асортименті.

Приклад позначення набору при замовленні:

“Набори продуктів польові – НПП-П, ТУ У 10.8-00034022-153:2016”;

“Набори продуктів польові – НПП-ПП, ТУ У 10.8-00034022-153:2016”.

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		3

1 Технічні вимоги

1.1 Набори повинні відповідати вимогам цих ТУ, вироблятися за технологічною інструкцією з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених у встановленому порядку.

1.2 Асортимент

В залежності від поставлених завдань та потреб набори виготовляють в наступному асортименті:

- набори польові (скорочено – П);
- набори польові посилені (скорочено – ПП).

1.2.1 Набори комплектують з наступних раціонів:

- раціон сніданку;
- раціон обіду;
- раціон вечері.

Для виготовлення наборів, залежно від асортименту, використовують готові харчові продукти та допоміжні матеріали, які повинні відповідати вимогам чинної нормативної документації на конкретний вид продукції та вимогам цих ТУ.

Дозволяється використовувати харчові продукти та допоміжні матеріали іноземного виробництва, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

1.2.2 Типова комплектація наборів наведена в таблиці 1.1 та таблиці 1.2

Таблиця 1.1 – Набори польові

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері	Всього, шт./г
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г	1/50	1/50	1/50	3/150
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного	пачка/г	-	1/50	1/50	2/100
3	Готова до вживання перша страва (борщ з м'ясом або супи з м'ясом в асортименті)	реторт-пакет/г	-	1/500	-	1/500

Продовження таблиці 1.1

4	Готова до вживання друга страва (каші з м'ясом або овочі з м'ясом в асортименті)	реторт-пакет/г	1/350	1/350	1/350	3/1050
5	Кава розчинна	стік/г	1/2	-	-	1/2
6	Чай	пакетик/г	-	1/2	1/2	2/4
7	Цукор	стік/г	1/10	1/10	1/10	3/30
8	Мед натуральний (в асортименті)	стік/г	-	-	1/20	1/20
9	Джем фруктовий (в асортименті)	стік/г	-	1/20	-	1/20
10	Перець чорний мелений	стік/г	-	1/0,3	-	1/0,3
11	Сіль	стік/г	1/1	1/1	1/1	3/3
12	Ложка пластикова одноразова	упаковка/шт.	1/1	1/1	1/1	3/3
13	Серветка паперова	упаковка/шт.	1/1	1/1	1/1	3/3
14	Серветка гігієнічна волога	упаковка/шт.	1/1	1/1	1/1	3/3

Калорійність набору польового повинна становити не менше 3500 ккал.

Таблиця 1.2 – Набори польові посилені

№ з/п	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері	Всього, шт./г
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г	1/50	1/50	1/50	3/150
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного	пачка/г	-	1/50	1/50	2/100
3	Готова до вживання перша страва (борщ з м'ясом або супи з м'ясом в асортименті)	реторт-пакет/г	-	1/500	-	1/500
4	Готова до вживання друга страва (каші з м'ясом або овочі з м'ясом в асортименті)	реторт-пакет/г	1/350	1/350	1/350	3/1050
5	Готова до вживання м'ясна страва (м'ясо тушковане яловичини або свинини)	реторт-пакет/г	-	-	1/200	1/200
6	Кава розчинна	стік/г	1/2	-	1/2	2/4
7	Чай	пакетик/г	-	1/2	1/2	2/4
8	Цукор	стік/г	1/10	1/10	2/20	4/40
9	Мед натуральний (в асортименті)	стік/г	-	-	1/20	1/20

Продовження таблиці 1.2

10	Джем фруктовий (в асортименті)	стік/г	-	1/20	-	1/20
11	Сухофрукти (в асортименті)	пакетик/г	1/30	-	-	1/30
12	Шоколад чорний (какао не менше 56%)	плитка/г	1/35	-	-	1/35
13	Перець чорний мелений	стік/г	-	1/0,3	-	1/0,3
14	Сіль	стік/г	1/1	1/1	1/1	3/3
15	Гумка жувальна	упаковка/стік	1/1	1/1	1/1	3/3
16	Ложка пластикова одноразова	упаковка/шт.	1/1	1/1	1/1	3/3
17	Серветка паперова	упаковка/шт.	1/1	1/1	1/1	3/3
18	Серветка гігієнічна волога	упаковка/шт.	1/1	1/1	1/1	3/3
19	Безполумєневий нагрівач їжі	упаковка/шт.	1/1	1/1	1/1	3/3

Калорійність набору польового посиленого повинна становити 3900 ккал – 4100 ккал.

1.3 Характеристики

1.3.1 Готові перші, другі та м'ясні страви, виготовлені методом стерилізації, повинні бути повністю готові до вживання, не потребуючи додавання будь-яких додаткових речовин (води, олії, бульйону, спецій тощо) чи додаткової термічної обробки, окрім розігріву.

Готові перші, другі та м'ясні страви мають бути виготовлені відповідно до рецептури виробника, з дотриманням санітарних норм та правил, затверджених у встановленому порядку та відповідати встановленим вимогам цих ТУ.

Вимоги до сировини готових перших, других та м'ясних страв

Для виготовлення готових страв використовують наступну сировину:

– яловичину – згідно з ДСТУ 4426, ДСТУ 6030, першої категорії згідно з чинними нормативними документами та отриману після її ділення, обвалювання та жилювання; яловичину знежировану (або блоки) – м'язова тканина з вмістом жирової та сполучної тканини від 6% до 14%;

– свинину – згідно з ДСТУ 7158, ДСТУ 7706 – другої та четвертої категорії без шкури, отриману після її ділення, обвалювання та жилювання;

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		6

- свинину знежиловану (або блоки) з вмістом жирової тканини до 30%;
- м'ясо птиці першої категорії – згідно з ДСТУ 3143;
- картоплю – згідно з ДСТУ 4993;
- горох – згідно з ДСТУ 4523;
- крупи горохові – згідно з ДСТУ 7701;
- крупи гречані – згідно з ДСТУ 7697;
- крупи рисові – згідно з ГОСТ 6292;
- рис – згідно з ДСТУ 4965;
- крупи пшеничні – згідно з ДСТУ 7699;
- крупи ячмінні – згідно з ДСТУ 7700;
- квасоллю продовольчу – згідно з ГОСТ 7758;
- олію соняшникову – згідно з ДСТУ 4492;
- капусту білоголова – згідно з ДСТУ 7037;
- перець солодкий – згідно з ДСТУ 2659;
- моркву свіжу – згідно з ДСТУ 7035;
- буряк столовий свіжий – згідно з ДСТУ 7033;
- цибулю ріпчасту свіжу – згідно з ДСТУ 3234;
- петрушку кореневу свіжу – згідно з ДСТУ 343;
- зелень кропу свіжу – згідно з РСТ УССР 304;
- зелень кропу, петрушки, селери сушену – згідно з ГОСТ 16732;
- перець духмянний – згідно з ГОСТ 29045;
- перець чорний і білий – згідно з ГОСТ 29050;
- перець червоний – згідно з ГОСТ 29053;
- лист лавровий сухий – згідно з ГОСТ 17594;
- цукор білий не нижче третього сорту – згідно з ДСТУ 4623/ГОСТ 31361 (ГОСТ 31361, IDT);
- сіль кухонну харчову – згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830);
- воду питну – згідно з ДСТУ 7525.

Сировина, що поділяється на сорти та категорії, повинна бути не нижче першого сорту чи категорії, за винятком свинини та цукру.

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		7

Допускається використання сировини та допоміжних матеріалів згідно з іншою чинною нормативною документацією або імпортованих, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

Допускається використання ароматизаторів, барвників, консервантів в кількості, що не перевищує максимально допустимі рівні, згідно з вимогами чинного законодавства.

Не допускається використання:

- м'яса замороженого більше одного разу;
- м'яса кнурів, бугаїв;
- свинини з салом пожовтілим або яке жовтіє під час випробування варінням;
- м'яса птиці механічного обвалювання;
- колагеновмісної сировини тваринного походження (шкура свиняча, жилка ковбасна, шкура птиці, яловичі рубці і губи тощо).

Сировина тваринного походження повинна бути дозволена до використання Державною ветеринарною та фітосанітарною службою України та супроводжуватися відповідними документами, згідно з чинним законодавством.

У сировині, що застосовується для приготування готових страв, вміст токсичних елементів, мікотоксинів, патуліну, антибіотиків, гормональних препаратів не повинен перевищувати максимально допустимі рівні, встановлені МБТ и СН № 5061-89, наказам Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368, від 19.07.2012 № 548, не перевищувати рівні вмісту радіонуклідів, встановлених ГН 6.6.1.1-130, за вмістом пестицидів не перевищувати допустимі рівні згідно з ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000.

1.3.2 Після стерилізації страв проводять інкубаційний період впродовж двох тижнів при температурі 25°C.

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		8

1.3.3 На виробництві готових страв повинна бути впроваджена система управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР, що задекларована ДСТУ 4161, ДСТУ ISO 22000.

1.3.4 Харчові продукти за показниками якості та безпечності повинні відповідати вимогам чинної нормативної документації.

1.3.5 Харчові продукти за показниками безпечності, масової частки токсичних елементів, нітратів, радіонуклідів та пестицидів не повинні перевищувати допустимих рівнів, що встановлені МБТ и СН № 5061-89, наказом Міністерства охорони здоров'я України від 13.05.2013 № 368, від 19.07.2012 № 548, ДСП 8.8.1.2.3.4-000-2001, ГН 6.6.1.1-130-2006 і бути дозволені до використання уповноваженим органом, що реалізовує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

1.3.6 Поживна та енергетична цінність харчових продуктів зазначається виробником із позначенням методів обґрунтування: аналітичний або розрахунковий з урахуванням рецептури продукту.

1.3.7 Допоміжні матеріали повинні відповідати вимогам безпечності, мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України на використання та контакт з харчовими продуктами.

1.3.8 Кожна партія харчових продуктів і допоміжних матеріалів, що входять до комплектації набору, повинна супроводжуватися документами про якість встановленої форми.

У сертифікаті про якість зазначають:

- країну-виробника;
- назву підприємства-виробника, його знак для товарів і послуг, повну адресу та телефон;
- назву продукту;
- склад продукту;
- номер партії виробника;
- дату виробництва;
- результати контролю за показниками якості;

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		9

- кількість одиниць упаковок;
- кінцеву дату споживання “Вжити до”;
- позначення нормативної документації;
- номер і дату видачі документа про якість;
- прізвище і підпис особи, що видала документ про якість.

1.3.9 Готові страви повинні бути фасовані в чотирьохшаровий реторт-пакет типу дой-пак, згідно з вимогами чинної нормативної документації вітчизняного або імпортного виробництва, що дозволений до використання у встановленому порядку.

Вимоги щодо складу реторт-пакету наведено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 – Склад реторт-пакету

№ п/п	Найменування шару плівки	Вага фасованої одиниці	
		200/350 г	500 г
1	PET, мкм, не менше	12	12
2	AL-Foil, мкм, не менше	9	9
3	OPA, мкм, не менше	15	15
4	PP, мкм, не менше	80	100

Реторт-пакет типу дой-пак повинен мати:

- ширина спайки швів не менше 10 мм;
- захисне покриття;
- закруглені краї упаковки;
- направлений розрив впродовж продольної осі упаковки;
- мати місця надриву з обох боків упаковки.

1.3.10 Вхідний контроль якості продуктів і допоміжних матеріалів проводять згідно з ГОСТ 24297 у встановленому порядку підприємством виробником.

1.4 Вимоги до продуктів та допоміжних матеріалів

Для комплектування наборів використовують наступні готові харчові продукти:

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
						10
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		

1.4.1 Галети з борошна пшеничного першого сорту, порційно фасовані, повинні відповідати вимогам ДСТУ 4429 або вимогам іншої чинної нормативної документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

1.4.2 Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного, порційно фасовані, повинні відповідати ДСТУ 7041, ГОСТ 686 або вимогам чинної нормативної документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

1.4.3 Готові до вживання перші страви, порційно фасовані, борщ з м'ясом або супи круп'яні чи овочеві з м'ясом в асортименті, повинні відповідати вимогам чинної нормативної документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку та вимогам даних ТУ.

Готові перші страви готують на м'ясному чи м'ясо-кістковому бульйоні. У готовій страві вміст м'яса, відповідного виду, має бути не менше 10% (50 г), нарізаного кубиками або шматочками, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини. Вміст густої частини повинен становити не менше 50% (250 г) від маси готової страви.

Фізико-хімічні показники готових перших страв наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4 — Фізико-хімічні показники готових перших страв

Найменування показників	Норма для готових перших страв	
	Борщ з м'ясом	Супи круп'яні або овочеві з м'ясом
Масова частка жиру, %, не більше	15,0	20,0
Масова частка бульйону, %, не більше	50,0	50,0
Масова частка кухонної солі, %	1,5–2,5	1,5–2,5
Масова частка сухих речовин, %, не менше	20,0	25,0
Мінеральні домішки	Не дозволено	Не дозволено
Домішки рослинного походження	Не дозволено	Не дозволено
Сторонні домішки	Не дозволено	Не дозволено

Готові перші страви порційно фасують в чотирьохшаровий реторт-пакет типу дой-пак, згідно вимог розділу 1.3.9.

1.4.4 Готові до вживання другі страви, порційно фасовані, каші або овочі з м'ясом, бобові з м'ясом в асортименті, повинні відповідати вимогам чинної

нормативної документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку та вимогам цих ТУ.

Другі страви, окрім певного виду крупи, овочів та інших інгредієнтів, повинні містити від 20 % – 24 % (70 г – 84 г) м'яса відповідного виду від маси готової страви, м'ясо шматочками не розварене, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини.

Фізико-хімічні показники готових других страв наведено у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5 — Фізико-хімічні показники готових других страв

Найменування показників	Норма для готових других страв	
	Бобові з м'ясом	Каші або овочі з м'ясом
Масова частка жиру, %, не більше	13,0	25,0
Масова частка білку, %, не менше	4,0	4,0
Масова частка кухонної солі, %	1,0-2,0	1,0-2,0
Мінеральні домішки	Не дозволено	Не дозволено
Домішки рослинного походження	Не дозволено	Не дозволено
Сторонні домішки	Не дозволено	Не дозволено

Готові другі страви порційно фасують в чотирьохшаровий реторт-пакет типу дой-пак, згідно вимог розділу 1.3.9.

1.4.5 Готові м'ясні страви, м'ясо тушковане яловичини вищого сорту або м'ясо тушковане свинини безсортowe, порційно фасовані, повинні відповідати вимогам чинної нормативної документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку та вимогам цих ТУ.

Готові м'ясні страви повинні містити шматочки тушкованого м'яса масою не меншою, ніж 30 г, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини.

Фізико-хімічні показники готових м'ясних страв наведено у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6 — Фізико-хімічні показники готових м'ясних страв

Найменування показників	Норма для готових м'ясних страв	
	Яловичини вищого сорту	Свинини безсортowej
Масова частка м'яса з жиром, %, не менше	56,5	59,0
Масова частка жиру, %, не більше	17,0	35,0
Масова частка кухонної солі, %	1,0 – 1,5	1,0-1,5
Мінеральні домішки	Не дозволено	Не дозволено
Домішки рослинного походження	Не дозволено	Не дозволено
Сторонні домішки	Не дозволено	Не дозволено

Готові м'ясні страви порційно фасують в чотирьохшаровий реторт-пакет типу дой-пак, згідно вимог розділу 1.3.9.

1.4.6 Чай чорний або зелений, порційно фасований, повинен відповідати вимогам ДСТУ 7174 та ГОСТ 1939 або іншій чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

Чай порційно фасують масою нетто по 2 г у пористий пакетик одноразової заварки, що не розмокає. До пакетика має бути прикріплена віскозна, бавовняна або з іншого матеріалу нитка, що дозволена до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я України. Пакет повинен бути вкладений у зовнішній захисний пакетик із паперу для етикеток або герметичний пакетик із багатошарового комбінованого матеріалу.

1.4.7 Кава розчинна, порційно фасована, повинна відповідати вимогам ДСТУ 4394 або іншій чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

1.4.8 Цукор білий кристалічний, порційно фасований, повинен відповідати вимогам ДСТУ 4623/ГОСТ 31361 (ГОСТ 31361, IDT) або іншій чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

1.4.9 Мед натуральний, порційно фасований, повинен відповідати вимогам ДСТУ 4497 або іншій чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

1.4.10 Джем фруктовий в асортименті, порційно фасований, повинен відповідати вимогам ДСТУ 4900 або чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

1.4.11 Сухофрукти в асортименті, порційно фасовані, повинні відповідати вимогам ДСТУ 2435, ГОСТ 6882, ГОСТ 28501, ГОСТ 28502 або іншій чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		13

1.4.12 Шоколад чорний (какао не менше 56 %), порційно фасований, повинен відповідати вимогам ДСТУ 3924 або іншій чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

1.4.13 Перець чорний мелений, порційно фасований, повинен відповідати вимогам ГОСТ 29050 або іншій чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

1.4.14 Сіль, порційно фасована, повинна відповідати вимогам ДСТУ 3583 або іншій чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

1.4.15 Гумка жувальна, порційно фасована, повинна відповідати вимогам чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

Для комплектування набору використовують наступні допоміжні матеріали:

1.4.16 Ложка пластикова одноразова, столова в упаковці, повинна відповідати вимогам чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку. Дозволяється використання ложки білого або прозорого кольору.

1.4.17 Серветка паперова повинна відповідати вимогам чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку. Серветка паперова повинна бути виготовлена з високоякісної целюлози, двошарова, білого кольору та розміром не менше 240x240 мм.

1.4.18 Серветка волога повинна відповідати вимогам чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

Основу просоченої вологої серветки становить багатокомпонентний склад з антибактеріальними властивостями без вмісту спирту. Кожна серветка окремо упакована у полімерну, герметично запаяну плівку, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

Безполумєневий нагрівач їжі (БНІ) вітчизняного або імпорного виробництва, повинен відповідати вимогам чинної нормативної документації, що

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		14

дозволений до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

БНІ призначений для розігріву готових перших, других та м'ясних страв. У разі використання БНІ іноземного виробництва, забезпечується наявність інструкції щодо використання державною мовою.

БНІ складається з наступних складових:

Зовнішній пакет для розігріву, що виготовлений з комбінованого полімерного матеріалу. Поверхня зовнішнього пакету має бути не блискучого металізованого кольору. На пакеті зазначено інструкцію з використання: мінімальний рівень необхідної кількості води для активації термоелемента, тривалість розігріву, застереження щодо застосування.

Розміри пакету:

- ширина – від 210 мм до 250 мм;
- довжина – не менше 340 мм;
- ширина спайки швів – не менше 8 мм.

Пакет для розігріву повинен витримувати не менш чотирьох циклів розігрівання та охолодження від 10 °С до 100 °С без втрати функціональних властивостей.

Пакет (або пакети) з хімічною сумішшю (термоелемент), що використовується у якості розігрівуючого елементу, за температури страви від 0 °С до 2 °С повинен забезпечувати розігрівання страви (раціон сніданку 350 г; раціон обіду 500 г та 350 г; раціон вечері 350 г та 200 г) до температури не менше 40 °С впродовж 15 – 20 хв.

Під час використання БНІ, не повинно виділятися різких хімічних запахів.

1.4.19 Термін придатності комплектуючих повинен бути не менше, ніж термін придатності набору.

1.5 Пакування

1.5.1 Для пакування наборів харчові продукти та допоміжні матеріали повинні надходити в споживчому пакуванні, бути цілими, герметичними,

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		15

чистими, без стороннього запаху, забезпечуючи збереження якості продукції під час її транспортування та зберігання.

1.5.2 Маса нетто харчової продукції повинна відповідати вимогам цих ТУ. Допустимі відхилення кількості фасованої продукції у пакувальній одиниці, заповненій за масою нетто, від номінальної кількості повинні відповідати вимогам Р 50-056, що зазначено в таблиці 1.7.

Таблиця 1.7 — Значення границь мінусових відхилів кількості фасованої продукції в пакувальній одиниці

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці (г, см ³)	Значення границі допустимого відхилення від номінального значення	
	%	г, см ³
від 5 до 50 включно	9,0	-
понад 50 до 100 включно	-	4,5
понад 100 до 200 включно	4,5	-
понад 200 до 300 включно	-	9,0
понад 300 до 500 включно	3,0	-
понад 500 до 1000 включно	-	15,0
понад 1000 до 10000 включно	1,5	-

1.5.3 Набори та раціони упаковують в рукави або пакети з поліетиленової плівки марки М, згідно з ГОСТ 10354 або з матеріалу аналогічної якості, вітчизняного виробництва згідно з чинною нормативною документацією або імпортовані, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України на використання і контакт з харчовими продуктами.

1.5.4 Основні розміри пакувальної плівки набору та раціонів наведено в таблиці 1.8.

Таблиця 1.8 — Основні розміри пакувальної плівки набору та раціонів

Показник	Раціони	Набори
Товщина, не менше	0,200 мм	0,200 мм
Ширина	від 2500 мм	від 3500 мм
Колір	Темно-зелений з матовим відтінком	

1.5.5 Шви спайки поліетиленової плівки повинні бути щільно термозварені.

1.5.6 Укомплектовані набори упаковують в ящики з гофрованого картону, згідно з чинною нормативною документацією. За вимогою Замовника ящики виготовляють з тришарового або п'ятишарового картону.

1.5.7 Транспортування наборів здійснюється в ящиках по п'ять комплектів.

1.5.8 Ящики повинні бути сухими, чистими, без пошкоджень та сторонніх запахів.

1.6 Маркування

1.6.1 Кожна фасована одиниця складової набору повинна мати маркування відповідно до вимог Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, ДСТУ 4518 та вимог наказу Держспоживстандарту України від 28.10.2010 № 487 “Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів”. Маркування виконується типографічним, літографічним або іншим способом на державній мові, що забезпечує чітке прочитання.

1.6.2 Маркування упакованого набору та раціонів виконують на одній зі сторін пакувального рукава із зазначенням:

- назви комплектуючих харчових продуктів та допоміжних матеріалів;
- маси нетто г/кг та кількості комплектуючих;
- маси брутто, кг;
- назви повної адреси і телефонів виробника;
- номеру партії виробника;
- інформацію щодо поживної та енергетичної цінності;
- кінцеву дату споживання “Вжити до”;
- умови зберігання;
- штрих-код згідно з ДСТУ 3147;
- позначення цих ТУ;
- емблема Збройних Сил України;
- із зазначенням “ВЛАСНІСТЬ ЗСУ, НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ”.

Засоби нанесення інформації на пакувальний матеріал повинні забезпечувати стійкість маркування під час транспортування, відвантаження та зберігання.

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		17

1.6.3 Транспортне маркування проводять згідно з ГОСТ 14192, ДСТУ ISO 780-2001 з нанесенням маніпуляційних знаків.

1.6.4 Маркування транспортної тари виконують державною мовою, згідно з законодавством України, в доступній для сприймання формі. Наноситься на одну з бокових сторін пакування фарбою, що не змивається і не має запаху, за допомогою трафарету або наклеювання ярлика, який виконаний типографським способом із обов'язковим зазначенням наступної інформації:

- назва набору;
- юридична адреса;
- кількість наборів у ящику, комплектів з позначенням раціонів;
- маса брутто наборів;
- штрих-код згідно з ДСТУ 3147;
- дата виготовлення набору та терміни придатності;
- номер партії;
- позначення відповідності нормативної документації;
- умови зберігання.

2 Вимоги безпеки та охорони довкілля, утилізація

2.1 При виробництві комплектуючих складових набору необхідно керуватися вимогами безпеки праці, відповідно вимогам ГОСТ 12.3.002.

2.2 Система стандартів безпеки праці. Засоби індивідуального захисту. Загальні вимоги та класифікація ДСТУ 7239.

2.3 Державні санітарні норми та правила при роботі з джерелами електромагнітних полів, затверджено наказом Міністерства охорони здоров'я України від 19. 08. 2008 № 476.

2.4 Системи управління безпекою та гігієною праці. Основні принципи виконання вимог OHSAS 18001 (OHSAS 18001, IDT) згідно вимог ДСТУ OHSAS 18001.

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		18

2.5 Система опалення та вентиляція повинні забезпечувати виконання санітарно-гігієнічних вимог до повітря робочої зони згідно з ГОСТ 12.1.005, параметри мікроклімату згідно з ДСН 3.3.6-042.

2.6 Вимоги до безпеки у виробничих приміщеннях відповідно ГОСТ 12.1.004, ДСТУ ГОСТ 12.2.061, електробезпеки – згідно з вимогами, які встановлені ДСТУ 7237.

2.7 Виробничі та побутові приміщення повинні мати припливно-витяжну і місцеву вентиляцію згідно з ДСТУ Б А.3.2-12, ДБН В.2.2-28, ДБН В.2.5-67.

2.8 Виробниче обладнання та комунікації повинні бути обладнані заземленням від статичного електричного струму згідно з ГОСТ 12.1.018.

2.9 Виробничі приміщення повинні бути забезпеченні водою питною згідно з ДСанПіН 2.2.4-171-10.

2.10 Всі працівники проходять медогляд згідно наказів Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280, від 21.05.2007 № 246, від 21.02.2013 № 150.

2.11 Працівники повинні бути забезпечені санітарним одягом, взуттям відповідно до галузевих норм і санітарних правил, затвердженими у спеціальному порядку.

2.12 Природне та штучне освітлення повинно відповідати вимогам, які встановлені ДБН В 2.5-28-2006.

2.13 Рівень шуму має відповідати вимогам ДСН 3.3.6.037-99, ГОСТ 12.1.003-83. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку, затверджено Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01.12.1999 № 37 та регламентуються вимогами ДСН 3.3.6.037-99.

2.14 Рівень вібрації має відповідати вимогам ДСН 3.3.6.039-99, ДСТУ ГОСТ 12.1.012.

2.15 Пожежна безпека виробництва повинна відповідати вимогам ДСТУ 2272.

2.16 Стічні води при виробництві повинні піддаватися очищенню і відповідати СанПіН 4630-88.

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		19

2.17 Контроль за дотриманням гранично допустимих викидів в атмосферу повинен відповідати вимогам ГОСТ 17.2.3.02 та наказу Міністерства охорони здоров'я України від 17.03.2011 № 145 .

2.18 Охорона ґрунту від забруднення промисловими, побутовими відходами при виробництві здійснюється згідно з вимогами ДСанПіН 2.2.7.029-99, ДСТУ 4462.3.01, ДСТУ 4462.3.02 та наказом Міністерства охорони здоров'я України від 17.03.2011 № 145.

2.19 Переробка, утилізація, знищення неякісної та небезпечної продукції повинна здійснюватися відповідно до Закону України від 14.01.2000 № 1393-XIV, постанови Кабінету Міністрів України від 24.01.2001 № 50 та відповідати вимогам ДСТУ 4462.3.01, ДСТУ 4462.3.02.

2.20 Вантажні і розвантажувальні роботи повинні проводитись відповідно до вимог, які встановлені ГОСТ 12.3.009.

2.21 Засоби захисту обладнання, що застосовується, повинні відповідати вимогам ГОСТ 12.4.124.

2.22 Утилізація наборів проводиться відповідно до вимог Закону України від 14.01.2000 № 1393-XIV.

3 Правила приймання

3.1 Приймання наборів здійснюється відповідно до вимог цих ТУ.

3.2 Постачальник наборів зобов'язаний надати чинну нормативну документацію, згідно з якою виготовлена продукція.

3.3 Набори приймають партіями.

Партія наборів – сукупність фасованих комплектувальних складових різних назв, однієї дати пакування, з однаковою кількістю складових продуктів та допоміжних матеріалів, що оформлені та супроводжуються документом про якість відповідно до вимог чинного законодавства.

Партія комплектуючих – кількість продукту одного виду, що оформлений одним документом про якість, прийнятий від одного відправника, для комплектування набору.

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		20

3.4 Кожна партія комплектувальних складових, що входить до набору, повинна супроводжуватись документом, який посвідчує якість продукції, де вказано:

- країну-виробника;
- назву підприємства-виробника, його знак для товарів і послуг, повну адресу та телефон;
- назву продукту;
- склад продукту;
- номер партії виробника;
- дату виробництва;
- результати контролю за показниками якості;
- кількість одиниць упаковок;
- кінцеву дату споживання “Вжити до”;
- позначення нормативної документації;
- номер і дату видачі документа про якість;
- прізвище і підпис особи, що видала документ про якість.

3.5 Перед комплектацією наборів, з партії комплектуючих, відбирають проби у складі комісії Замовника та обов’язковій присутності Постачальника.

3.6 Для проведення контролю за показниками якості та безпечності керуються нормативною документацією на конкретний вид продукту.

3.7 Лабораторні дослідження проводять у лабораторії, визначеній Замовником.

3.8 Відповідальність за відповідність показників якості та безпечності продукції несе виробник.

3.9 Результати перевірки вважають позитивними, якщо показники досліджень відповідають вимогам цих ТУ або чинній нормативній документації, яка не суперечить цим ТУ, після чого досліджена продукція допускається до комплектування набору.

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		21

3.10 У разі отримання незадовільних результатів досліджень, хоча б за одним з показників, за заявою постачальника проводять повторні дослідження за його рахунок наступним порядком:

- з тієї ж самої партії комплектуючих відбирають подвоєну кількість зразків та відправляють у випробувальну лабораторію, акредитовану на відповідність вимогам ДСТУ ISO/IEC 17025, яка обирається за рішенням членів комісії з числа акредитованих в Україні незалежних лабораторій, з урахуванням географічного розташування лабораторії, її дослідних спроможностей та рейтингу;

- результати досліджень є остаточними та поширюються на всю партію комплектуючих.

3.11 Для перевірки відповідності наборів вимогам цих ТУ Замовник проводить приймально-здавальні та періодичні випробовування.

3.12 Приймально-здавальним випробуванням підлягає кожна партія наборів для перевірки якості пакування та маркування, маси нетто пакувальної одиниці, комплектності набору.

3.13 Результати перевірки вважають позитивними, якщо показники досліджень відповідають вимогам цих ТУ та чинній нормативній документації.

3.14 При отриманні незадовільних результатів приймально-здавальних випробувань хоча б за одним з показників, проводять повторні дослідження подвоєної кількості зразків, які відбирають комісією Замовника від тієї ж самої партії наборів.

3.15 Результати повторних досліджень є остаточними та поширюються на всю партію наборів. Приймання партії зупиняють до виявлення та усунення причин браку.

3.16 Періодичні випробування наборів проводять відповідно до затверджених Замовником планів перевірки за показниками якості та безпеки.

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		22

4 Методи контролювання

4.1 Перед комплектуванням наборів від кожної партії комплектуючих відбираються проби. При відборі проб керуються вимогами нормативної документації на окремі види продукції.

4.2 Визначення показників безпечності та якості проводять відповідно до методів контролю нормативно-технічної документації на кожен вид продукту.

4.3 Контроль якості пакування та маркування, комплектності набору, проводять візуально. Від партії наборів, методом випадкового відбору, відбирають вибірку у кількості, необхідній для проведення досліджень. Візуальну перевірку готових страв в реторт-пакеті перевіряють згідно з додатком В.

4.4 Масу нетто комплектувальних складових набору контролюють шляхом зважування на вагах для статистичного зважування, які мають відповідне метрологічне забезпечення згідно з вимогами чинного законодавства.

За результат приймають середнє арифметичне трьох вимірювань та зважувань.

4.5 При отриманні незадовільних результатів хоча б за одним з показників, проводять повторні дослідження подвійної вибірки від тієї ж самої партії.

4.6 У разі невідповідності дослідної партії вимогам цих ТУ та вимогам чинної нормативної документації, приймання партії зупиняють до виявлення та усунення причин браку.

4.7 Дозволено використовувати інші, атестовані та затверджені в установленому порядку, методи контролювання.

5 Транспортування та зберігання

5.1 Транспортування наборів.

5.1.1 Набори транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах, відповідно до правил перевезення вантажів, які діють на цьому виді транспорту.

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		23

5.1.2 Не дозволено використовувати транспортні засоби, в яких перевозили отруйні речовини та вантажі з різким запахом, а також транспортувати набори разом із продуктами або матеріалами, що мають специфічний запах.

5.1.3 Набори повинні транспортуватися в картонних ящиках по п'ять комплектів в кожному та бути захищеними від атмосферних опадів.

5.2 Зберігання наборів.

5.2.1 Набори зберігають у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, які не заражені шкідниками, за температури не вище $18^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ та відносній вологості повітря не вище, ніж 75 %.

Зберігання наборів в польових умовах у спеціально обладнаних укриттях та інженерних спорудах, які забезпечують збереження наборів від впливу атмосферних опадів і ґрунтових вод, за температури від 0°C до 25°C не більше трьох місяців.

5.2.2 Під час зберігання наборів на стелажах, висота стосів повинна бути не більшою, ніж 2 м.

5.2.3 Набори продуктів при зберіганні і транспортуванні повинні бути захищені від впливу кислот, лугів, бензину, змащувальних матеріалів і інших речовин, що руйнують полімерні матеріали.

5.2.4 Термін придатності наборів встановлюється за мінімальним терміном придатності складових набору та не повинен бути меншим, ніж 11 місяців.

6 Гарантії виробника

6.1 Виробник гарантує відповідність наборів вимогам цих ТУ, при дотриманні споживачем умов транспортування та зберігання.

6.2 Гарантійний термін придатності наборів встановлюється за мінімальним терміном придатності комплектуючих продуктів з урахуванням термінів їх закупок та виготовлення.

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		24

ДОДАТОК А

(обов'язковий)

Перелік документів, на які є посилання

Таблиця А

Познака НД	Назва НД	Номер пункту (підпункту), в якому наведено посилання на НД
ДСТУ 343-91	Петрушка коренева свіжа. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 2272:2006	ССБП. Пожежна безпека. Терміни та визначення основних понять	2.15
ДСТУ 2435:2007	Сливи сушені. Технічні умови	1.4.11
ДСТУ 2659-94	Перець солодкий свіжий. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 3143:2013	М'ясо птиці. Загальні технічні умови	1.3.1
ДСТУ 3147-95	Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрих кодівих позначок EAN на тарі та паковані товарної продукції. Загальні вимоги	1.6.2, 1.6.4
ДСТУ 3234-95	Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 3583-97 (ГОСТ 13830-97)	Сіль кухонна. Загальні технічні умови	1.3.1, 1.4.14
ДСТУ 3924:2014	Шоколад. Загальні технічні умови	1.4.12
ДСТУ 4161-2003	Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги	1.3.3
ДСТУ 4394:2005	Кава натуральна розчинна. Загальні технічні умови	1.4.7
ДСТУ 4426:2005	М'ясо. Яловичина у відрубках. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 4429:2005	Галети. Загальні технічні умови	1.4.1
ДСТУ 4462.3.01:2006	Охорона природи. Поводження з відходами. Порядок здійснення операцій	2.18, 2.19
ДСТУ 4462.3.02:2006	Охорона природи. Поводження з відходами. Пакування, маркування і захоронення відходів. Правила перевезення відходів. Загальні технічні та організаційні вимоги	2.18, 2.19
ДСТУ 4492:2005	Олія соняшникова. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 4497:2005	Мед натуральний. Технічні умови	1.4.9
ДСТУ 4518:2008	Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила	1.6.1
ДСТУ 4523:2006	Горох. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 4623:2006/ГОСТ 31361-2008 (ГОСТ 31361-2008, IDT)	Цукор білий. Технічні умови	1.3.1, 1.4.8
ДСТУ 4900:2007	Джеми. Загальні технічні умови	1.4.10
ДСТУ 4965:2008	Рис. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 4993:2008	Картопля для промислового переробляння. Технічні умови	1.3.1

Продовження таблиці А

ДСТУ 6030:2008	М'ясо. Яловичина та телятина в тушах, півтушах і чвертинах. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 7033:2009	Буряк столовий свіжий. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 7035:2009	Морква свіжа. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 7037:2009	Капуста білоголова свіжа. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 7041:2009	Вироби хлібобулочні сухарні. Загальні технічні умови	1.4.2
ДСТУ 7158:2010	М'ясо. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 7174:2010	Чай чорний байховий фасований. Технічні умови	1.4.6
ДСТУ 7237:2011	Система стандартів безпеки праці. Електробезпека. Загальні вимоги та номенклатура видів захисту	2.6
ДСТУ 7239:2011	Система стандартів безпеки праці. Засоби індивідуального захисту. Загальні вимоги та класифікація	2.2
ДСТУ 7525:2014	Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості	1.3.1
ДСТУ 7697:2015	Крупи гречані. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 7699:2015	Крупи пшеничні. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 7700:2015	Крупи ячмінні. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 7701:2015	Крупи горохові. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ 7706:2015	М'ясо фасоване. Технічні умови	1.3.1
ДСТУ ISO 780:2001	Пакування. Графічне маркування щодо поводження з товарами (ISO 780:1997, IDT)	1.6.3
ДСТУ ISO/IFC 17025:2006	Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій (ISO/IFC 17025:2006, IDT)	3.10
ДСТУ ISO 22000:2007	Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT)	1.3.3
ДСТУ Б А.3.2-12:2009	ССБП. Системи вентиляційні. Загальні вимоги	2.7
ДСТУ OHSAS 18001:2010	Системи управління гігієною та безпекою праці. Вимог (OHSAS 18001:2007, IDT)	2.4
ДСТУ ГОСТ 12.1.012:2008	ССБТ. Вибрационная безопасность. Общие требования	2.14
ДСТУ ГОСТ 12.2.061:2009	ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности к рабочим местам	2.6
ГОСТ 12.1.003-83	ССБТ. Шум. Общие требования безопасности	2.13
ГОСТ 12.1.004-91	ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования	2.6
ГОСТ 12.1.005-88	ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны	2.5
ГОСТ 12.1.018-93	ССБТ. Пожаровзрывобезопасность статистического электричества. Общие требования	2.8
ГОСТ 12.3.002-75	ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности	2.1

Продовження таблиці А

ГОСТ 12.3.009-76	ССБТ. Работы погрузочно-разгрузочные. Общие требования безопасности	2.20
ГОСТ 12.4.124-83	ССБТ. Средства защиты от статического электричества. Общие технические требования	2.21
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями	2.17
ГОСТ 686-83	Сухари армейские. Технические условия	1.4.2
ГОСТ 1939-90	Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия	1.4.6
ГОСТ 6292-93	Крупа рисовая. Технические условия	1.3.1
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия	1.4.11
ГОСТ 7758-75	Фасоль продовольственная. Технические условия	1.3.1
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия	1.5.3
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов	1.6.3
ГОСТ 16732-71	Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия	1.3.1
ГОСТ 17594-81	Лист лавровый сухой. Технические условия	1.3.1
ГОСТ 24297-87	Входной контроль продукции. Основные положения	1.3.10
ГОСТ 28501-90	Фрукты косточковые сушеные. Технические условия	1.4.11
ГОСТ 28502-90	Фрукты семечковые сушеные. Технические условия	1.4.11
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец душистый. Технические условия	1.3.1
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный и белый. Технические условия	1.3.1, 1.4.13
ГОСТ 29053-91	Пряности. Перец красный молотый. Технические условия	1.3.1
РСТ УССР 304-89	Кріп свіжий. Технічні умови	1.3.1
ГН 6.6.1.1-130-2006	Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ^{137}Cs і ^{90}Sr у продуктах харчування та питній воді. Державні гігієнічні нормативи	1.3.1, 1.3.5
Р 50-056-96	Продукція фасована в пакованні. Загальні вимоги до кількості	1.5.2
ДБН В2.2-28:2010	Будинки адміністративного та побутового призначення	2.7
ДБН В 2.5-28-2006	Природне і штучне освітлення	2.12
ДБН В.2.5-67:2013	Опалення, вентиляція та кондиціонування	2.7
ДСН 3.3.6.037-99	Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку	2.13

Продовження таблиці А

ДСН 3.3.6.039-99	Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації	2.14
ДСН 3.3.6-042-99	Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень	2.5
ДСанПіН 2.2.4-171-10	Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною	2.9
ДСанПіН 2.2.7.029-99	Гігієнічні вимоги щодо поводження з промисловими відходами визначення їх класу небезпеки для здоров'я населення	2.18
ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001	Допустимі дози, концентрації, кількості та рівні вмісту пестицидів у сільськогосподарській сировині, харчових продуктах, повітрі робочої зони, атмосферному повітрі, вод	1.3.1,1.3.5
СанПиН 4630-88	Санитарные правила и нормы охраны поверхностных вод от загрязнения	2.16
МБТ и СН № 5061-89	Медиико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов	1.3.1, 1.3.5
Закон України №771/97-ВР від 29.12.1997	Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів	1.6.1,
Закон України № 1393-XIV від 14.01.2000	Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції	2.19, 2.22
Постанова Кабінету Міністрів №50 від 24.01.2001	Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції	2.19
Наказ МОЗ України №145 від 17.03.2011	Про затвердження Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць	2.17, 2.18
Наказ МОЗ України №150 від 21.02.2013	Про внесення змін до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23 липня 2002 року №280	2.10
Наказ МОЗ України №246 від 21.05.2007	Про затвердження порядку проведення медичних оглядів працівників певних категорій	2.10
Наказ МОЗ №280 від 23.07.2002	Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб	2.10
Наказ МОЗ №368 від 13.05.2013	Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах	1.3.1,1.3.5

Кінець таблиці А

Наказ МОЗ України № 476 від 13.03.2003	Про затвердження Державних санітарних норм та правил при роботі з джерелами електромагнітних полів	2.3
Наказ Держспоживстандарт України № 487 від 28.10.2010	Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів	1.6.1
Наказ МОЗ України №548 від 19.07.2012	Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпеки харчових продуктів	1.3.5

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		29

ДОДАТОК Б
(обов'язковий)
Національні номенклатурні номери

	ННН
НПП-П	8970-61-013-0886
НПП-ПП	8970-61-013-0883

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
						30
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		

ДОДАТОК В (обов'язковий)

Візуальна перевірка готових страв в реторт-пакеті

Під час проведення візуальної перевірки реторт-пакету не допускається:

- складки біля верхнього шву;
- нерівність шву;
- сторонніх включень;
- ширини шву менше 10 мм;
- розшарування (де- ламінація);
- розтріскування
- здуття пакетів;



Зовнішній вигляд якісного реторт-пакету

Допускається незначний дефект:

Не зовсім гладкий шов



Хвилястість



Не допускаються наступні дефекти реторт-пакету:

Складки біля верхнього шву



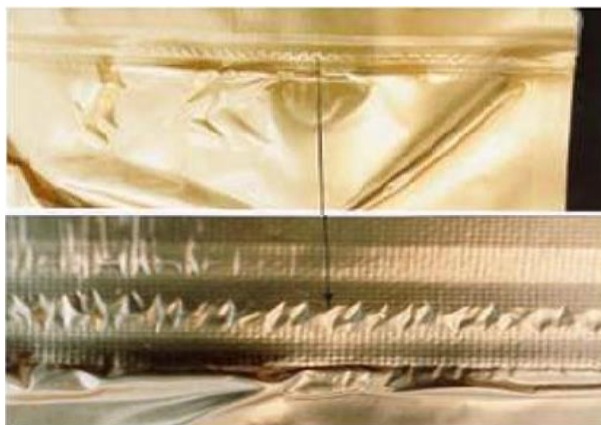
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата

ТУ У 10.8-00034022-153:2016

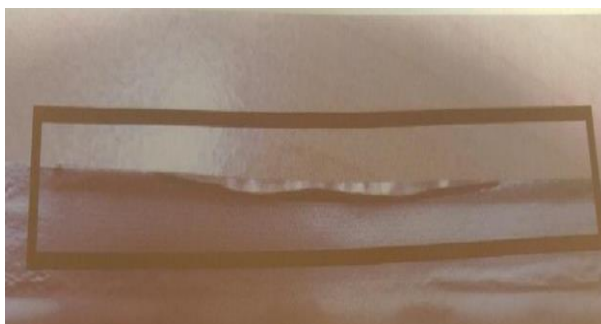
Арк.

31

Сторонні вклучення



Де-ламiнацiя



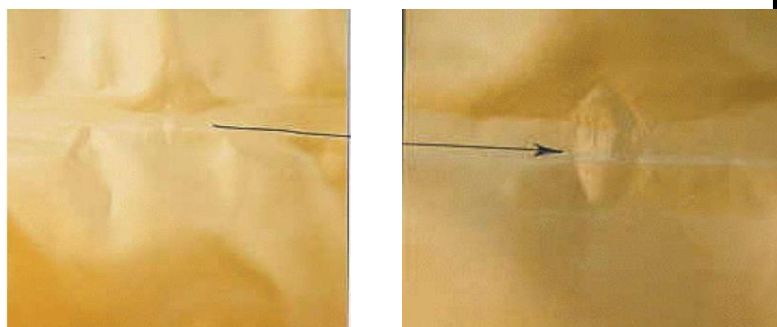
Нерiвнiсть швiв



Повiтряний простiр



Протiкання – тунелi



АРКУШ ОБЛІКУ ЗМІН ТЕХНІЧНИХ УМОВ

[illegible]

					ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
						33
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата		