

ДКПП 10.85

УКНД 67.020

ПОГОДЖЕНО
Заступник Міністра оборони України
генерал-майор



(підпись)

"14" 01 2017 р.

О.М. ШЕВЧУК

ЗАТВЕРДЖУЮ
Міністр оборони України
генерал армії України



С.Т. ПОЛТОРАК

"14" 01 2017 р.

**СПОВІЩЕННЯ ПРО ЗМІНИ №2
ДОБОВИЙ ПОЛЬОВИЙ НАБІР ПРОДУКТІВ**
Технічні умови
ТУ У 10.8-00034022-153:2016

Дата надання чинності _____
Чинні до _____

ПОГОДЖЕНО
ТВО начальника Тилу Збройних Сил України
полковник



(підпись)

"13" 01 2017 р.

Р.В. КУБАЛЬ

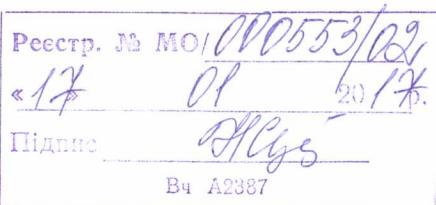
РОЗРОБЛЕНО
Начальник Головного управління розвитку
та супроводження матеріального
забезпечення Збройних Сил України
підполковник



Д.О. МАРЧЕНКО

(підпись)

"11" 01 2017 р.



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



С.Л. ЛИТОВКА

ПОГОДЖЕНО
ТВО начальника Управління стандартизації,
кодифікації та каталогізації
полковник



О.В. ЧУВІЛЬСЬКИЙ

"12" 01 2017 р.

Інв. № правд.	Підп. та дата	Інв. № дубл.	Зам. інв. №

ГУРСМЗ ЗСУ	ВРНПЗ	ПОВІДОМЛЕННЯ ДПНП-02:2017	ТУ У 10.8-00034022-153:2016		
ДАТА ВИПУСКУ <u>11.01.2017</u>	СТРОК ЗМ.			АРКУШ	АРКУШІВ 1
ПРИЧИНА	Впровадження та зміна стандартів та технічних умов				4
ВКАЗІВКА ПРО ДОРОБОК					
ВКАЗІВКА ПРО ВПРОВАДЖЕННЯ					
ЗАСТОСУВАННЯ					
РОЗІСЛАТИ					
ДОДАТОК	Аркуші 10-17				
ЗМ.	ЗМІСТ ЗМІНИ				
2					

Аркуші 10-17 зміни № 1 до технічних умов ТУ У 10.8-00034022-153:2016 анулювати та замінити аркушами 10-17 зміни № 2 до ТУ У 10.8-00034022-153:2016 в новій редакції.

Склад	СТРУЖНИКОВА І.В.		<i>І.В.Стружникова</i>	11.01.2017
Перевірив	ЯЖЛО В.С.		<i>В.С.Яжло</i>	11.01.2017
Нач. відділу	КАМОРЯНСЬКИЙ М.Я.		<i>М.Я.Каморянський</i>	11.01.2017
Нач. управління ГУРСМЗ ЗСУ	СТАРОЩУК В.Ф.		<i>В.Ф.Старощук</i>	11.01.2017
Нач. ГУРСМЗ ЗСУ	МАРЧЕНКО Д.О.		<i>Д.О.Марченко</i>	11.01.2017

- 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 перші страви повинні бути фасовані не менше ніж в чотирьохшаровий реторт-пакет типу “Дой-пак”, готові другі та м’ясні страви повинні бути фасовані не менше ніж в чотирьохшаровий реторт-пакет типу “Саше”. Реторт-пакет повинен відповісти 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

№ з/п	Найменування шару плівки	Вага фасованої одиниці 200 г – 500 г
1	PET, мкм, не менше ніж	12
2	AL-Foil або ALU мкм, не менше ніж	9
3	OPA або NY, мкм, не менше ніж	15
4	PP, мкм, не менше ніж	80

Реторт-пакет повинен відповісти наступним вимогам:

- ширина реторт-пакету повинна бути не більше ніж 210 мм;
- висота реторт-пакету повинна бути не більше ніж 210 мм;
- бокові шви спайки повинні бути не менше ніж 6 мм;
- ширина спайки швів над лінією розкриття не менше ніж 10 мм;
- мати місця надриву з обох боків для розкриття пакету впродовж верхньої частини;
- заокруглені краї пакету;
- захисне покриття неяскравого кольору (зелених, коричневих відтінків).

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:

Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата	Арк
2	Заявка № ПІ-02:2017				10

ТУ У 10.8-00034022-153:2016

1.4.1 Галети з борошна пшеничного першого сорту, порційно фасовані, повинні відповісти 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 відповісти 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 відповісти вимогам чинної нормативної документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку та вимогам цих 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 ніж	15,0	20,0
Масова частка бульйону, %, не більше ніж	50,0	50,0
Масова частка кухонної солі, %	1,5–2,5	1,5–2,5
Масова частка сухих речовин, %, не менше ніж	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 не менше ніж 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 відповісти вимогам чинної

2	Змін.	ДЛІНП-02:2017		
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата

ТУ У 10.8-00034022-153:2016

Арк.

11

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 ніж	13,0	25,0
Масова частка білку, %, не менше ніж	5,0	5,0
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 не менше ніж в чотирьохшаровий реторт-пакет типу “Саше”, згідно вимог розділу 1.3.9.

1.4.5 Готові м'ясні страви, м'ясо тушковане яловичини вищого сорту або м'ясо тушковане свинини безсортове, 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 безсортової
Масова частка м'яса з жиром, %, не менше ніж	56,5	59,0
Масова частка жиру, %, не більше ніж	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

2	Задін	СПНП-02.2017		
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата

ТУ У 10.8-00034022-153:2016

Арк.

12

Готові м'ясні страви порційно фасують не менше ніж в чотирьохшаровий реторт-пакет типу “Саше”, 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.

Змін.	Змін.	№ докум.	Підп.	Дата	Арк.
2	Задіяно	ДПНП-02-2017			13

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

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

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

1.4.15 Гумка жувальна, порційно фасована, повинна відповісти 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 відповісти вимогам чинній нормативній документації, що дозволена до застосування у встановленому порядку. Ложка повинна мати заокруглені краї. Конструкція ложки повинна забезпечувати зручність у використанні.

1.4.17 Серветка паперова повинна відповісти 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 відповісти 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.

1.4.19 Безполуменевий нагрівач їжі (БНІ) вітчизняного або імпортного виробництва, повинен відповісти вимогам чинної нормативної документації,

2	Замін	ДПНП-02. 2017				Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата	ТУ У 10.8-00034022-153:2016	14

що 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 неяскравого кольору. На пакеті зазначено інструкцію з використання: мінімальний рівень необхідної кількості води для активації термоелемента, тривалість розігріву, застереження щодо застосування.

Розміри зовнішнього пакету повинні забезпечувати зручне розміщення готової страви в реторт-пакеті. Пакет для розігріву повинен витримувати 100 °C впродовж терміну розігріву без втрати функціональних властивостей.

Пакет (або пакети) з хімічною сумішшю (термоелемент), що використовується у якості розігриваючого елементу, за температури страви від 0 °C до 2 °C повинен забезпечувати розігрівання страви (раціон сніданку 350 г; раціон обіду 500 г та 350 г; раціон вечеरі 350 г та 200 г) до температури не менше 40 °C впродовж 15 – 20 хв. Містити позначення “Не вживати. Небезечно для життя”.

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

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

1.5.2 Маса нетто харчової продукції повинна відповісти вимогам

2	Змін. Залік ДПНП-02-2017	Арк.	ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.	
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата	15

цих ТУ. Допустимі відхили кількості фасованої продукції у пакувальній одиниці, заповнений за масою нетто, від номінальної кількості повинні відповідати вимогам Р 50-056, що зазначено в таблиці 1.7.

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

Номінальне значення кількості продукції в пакувальній одиниці (г, см ³)	Значення границі допустимого відхилення 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 ніж	0,200 мм	0,200 мм
Ширина, не більше ніж	—	400 мм
Колір	Неяскравого кольору (зелених, коричневих відтінків)	

1.5.5 Шви спайки поліетиленової плівки повинні бути щільно термозварені.

1.5.6 Набір повинен забезпечувати зручне та компактне розміщення комплектувальних складових.

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

2	Зашків	ДЛІП-02-2017			Арк.
Змін.	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата	16

витримувати навантаження штабеля (ящик укомплектований наборами) не менше ніж 2,5 м.

1.5.8 Транспортування наборів здійснюється в ящиках по сім комплектів.

1.5.9 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;
- інформації щодо поживної та енергетичної цінності;
- кінцевої дати споживання “Вжити до”;
- умов зберігання;
- штрих-коду згідно з ДСТУ 3147;
- позначення цих ТУ;
- емблеми Збройних Сил України;
- надпису “ВЛАСНІСТЬ ЗСУ, НЕ ДЛЯ ПРОДАЖУ”.

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

Змін.	Змін.	ДПЧП-02:2017	Арк.	№ докум.	Підп.	Дата	ТУ У 10.8-00034022-153:2016	Арк.
2	Змін.	ДПЧП-02:2017						17