

Об утверждении норм естественной убыли мяса и мясопродуктов при хранении

Приказ · № 395 · от 16.08.2007 · Министерство сельского хозяйства · Действует без изменений

ПРИКАЗ

Министерства сельского хозяйства Российской Федерации

от 16 августа 2007 г. N 395

Об утверждении норм естественной убыли мяса и мясопродуктов при хранении

Зарегистрирован Минюстом России 11 сентября 2007 г.

Регистрационный N 10120

Во исполнение постановления Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2002 г. N 814 "О порядке утверждения норм естественной убыли при хранении и транспортировке материально-производственных запасов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2002, N 46, ст. 4596; 2006, N 23, ст. 2523) приказываю:

Утвердить согласованные с Министерством экономического развития и торговли Российской Федерации:

нормы естественной убыли парного мяса и субпродуктов при охлаждении (приложение N 1);

нормы естественной убыли мяса и субпродуктов при доохлаждении (приложение N 2);

нормы естественной убыли охлажденного мяса и субпродуктов при хранении (приложение N 3);

нормы естественной убыли парного мяса при подмораживании (приложение N 4);

нормы естественной убыли замороженного мяса при последующем хранении (приложение N 5);

нормы естественной убыли парного мяса при замораживании (однофазный способ) (приложение N 6);

нормы естественной убыли охлажденного мяса при замораживании (двухфазный способ) (приложение N 7);

нормы естественной убыли при замораживании мяса и субпродуктов с исходной температурой выше 4°C (приложение N 8);

нормы естественной убыли парного мяса и субпродуктов при остывании и замораживании естественным холодом (вне холодильников) (приложение N 9);

нормы естественной убыли неблочных субпродуктов при замораживании (приложение N 10);

нормы естественной убыли замороженного мяса и субпродуктов неблочных всех видов при хранении (приложение N 11);

нормы естественной убыли вырезки говяжьей и свиной в блоках при холодильной обработке (приложение N 12);

нормы естественной убыли вырезки говяжьей и свиной в блоках при хранении в охлажденном виде (приложение N 13);

нормы естественной убыли бескостного мяса и субпродуктов в блоках при замораживании (приложение N 14);

нормы естественной убыли мяса на костях в блоках при замораживании (приложение N 15);

нормы естественной убыли шпика несоленого в блоках при замораживании (приложение N 16);

нормы естественной убыли шпика несоленого в блоках при хранении (приложение N 17);

нормы естественной убыли замороженных мяса и субпродуктов в блоках при хранении (приложение N 18);

нормы естественной убыли эндокринно-ферментного и специального сырья при замораживании (приложение N 19);

нормы естественной убыли при хранении замороженного эндокринно-ферментного и специального сырья, упакованного в полимерные пленки (приложение N 20);

нормы естественной убыли при хранении замороженного эндокринно-ферментного и специального сырья, упакованного в пергамент (приложение N 21);

нормы естественной убыли пищевой цельной, дефибринированной, стабилизированной крови, плазмы (сыворотки) и форменных элементов крови в блоках, упакованных в полимерные пленки, при замораживании (приложение N 22);

нормы естественной убыли замороженных пищевой цельной, дефибринированной, стабилизированной крови, плазмы (сыворотки) и форменных элементов крови в блоках, упакованных в полимерные пленки, при хранении (приложение N 23);

нормы естественной убыли мяса в блоках при размораживании в камерах с паровоздушной средой (приложение N 24);

нормы естественной убыли колбасных изделий и копченостей при хранении в камерах склада готовой продукции (баз, экспедиций) с воздушной системой охлаждения (приложение N 25);

нормы естественной убыли колбас и копченостей при хранении в камерах холодильников (приложение N 26);

нормы естественной убыли полуфабрикатов при хранении в охлаждаемых помещениях (камерах экспедиций) (приложение N 27).

Министр А.В.Гордеев

Приложение N 1

Н О Р М Ы

естественной убыли парного мяса и субпродуктов при охлаждении В процентах (к массе парного мяса и субпродуктов) +-----+ | Вид и категория мяса, субпродукты | Продолжительность | | охлаждения, ч | | +-----| | до 16 |от 16 до 24| +-----
-----| | Говядина в полутушах и четвертинах: | +-----
-----| | Первой категории | 1,40 | 1,60 | | +-----+-----+-----
---| | Второй категории | 1,57 | 1,75 | | +-----+-----+-----| | Тощая | 1,89 |
2,10 | +-----| | Баранина и козлятина в тушах: | +-----
-----| | Первой категории | 1,51 | 1,69 | | +-----+-----+-----
-+-----| | Второй категории | 1,57 | 1,82 | | +-----+-----+-----| | Тощая |
1,78 | 2,04 | +-----| | Свиная в тушах и полутушах: | +-----
-----| | Первой категории (беконная) | 1,30 | 1,47 | | +-----
-----| | Второй категории (мясная - молодняк): | | +-----
-----| | - в шкуре | 1,30 | 1,47 | | +-----+-----+-----| | - без шкуры |
1,16 | 1,30 | | +-----+-----+-----| | - со снятым крупном | 1,15 | 1,29 | | +----
-----+-----+-----| | - обреза | 1,59 | 1,85 | | +-----
-----| | Второй категории (мясо подсвинков): | | +-----+-----+-----| | -
в шкуре | 1,30 | 1,47 | | +-----+-----+-----| | - без шкуры | 1,18 | 1,30 | | +----
-----+-----+-----| | Третьей категории (жирная): | | | +-----
-----+-----+-----| | - в шкуре | 1,08 | 1,23 | | +-----+-----+-----| | - без
шкуры | 0,97 | 1,13 | | +-----+-----+-----| | - со снятым крупном | 1,04 |
1,20 | | +-----+-----+-----| | Четвертой категории (промпереработка): | | |
+-----+-----+-----| | - в шкуре | 1,30 | 1,47 | | +-----
+-----+-----| | - без шкуры | 1,16 | 1,32 | | +-----+-----+-----| | - со
снятым крупном | 1,24 | 1,40 | | +-----+-----+-----| | Пятой категории
(мясо поросят) | 2,50 | 2,80 | | +-----+-----+-----| | Не соответствующая
требованиям стандарта | 1,64 | 1,93 | | и мясо хряков | | | +-----
-| | Конина в полутушах и четвертинах: | +-----+-----+-----| | Первой
категории | 1,60 | 1,81 | | +-----+-----+-----| | Второй категории | 1,76 |

указываются масса и температура недоохлажденных мяса и мясных продуктов при приемке их на холодильник с подтверждением сведений о температуре представителем грузоотправителя или перевозчика и утверждением директором или главным инженером предприятия грузополучателя, а также при наличии сведений о доохлаждении этой продукции в технологическом журнале и форме складского учета ПГ-18.

Приложение N 3

Н О Р М Ы

естественной убыли охлажденного мяса и субпродуктов при хранении

В процентах (к массе охлажденного мяса и субпродуктов) +-----									
---+ Вид и категория мяса Естественная убыль за сутки хранения +-----	1-е								
2-е 3-й 4-е 5-е +-----	Говядина в полутушах,								
четвертинах и отрубях: +-----	Первой категории 0,30								
0,15 0,08 0,04 0,04 +-----	Второй категории 0,37								
0,16 0,07 0,04 0,04 +-----	Тощая 0,46 0,19 0,04								
0,04 0,04 +-----	Баранина и козлятина в тушах: +-----								
-----	Первой категории 0,36 0,19 0,08 0,04 0,04 +-----								
-----+-----+-----+-----+-----	Второй категории 0,43 0,19 0,08 0,04 0,04 +-----								
-----+-----+-----+-----+-----	Тощая 0,53 0,21 0,05 0,04 0,04 +-----								
-----	Свиная в тушах и полутушах: +-----								
Первой категории 0,20 0,16 0,07 0,03 0,03 (беконная) +-----	-----								
-----	Второй категории (мясная - молодняк) в шкуре, без шкуры, без крупона: +-----								
-----	0,20 0,16 0,08 0,03 0,03 +-----								
-----	Второй категории обрезная, от подсвинков в шкуре, без шкуры: +-----								
-----	0,30 0,16 0,16 0,03 0,03 +-----								
----	Третьей категории (жирная) в шкуре, без шкуры, без крупона: +-----								
-----	0,15 0,15 0,08 0,03 0,03 +-----								
Четвертой категории (промпереработка) в шкуре, без шкуры, без крупона: +-----	-----								
-----	0,20 0,16 0,08 0,03 0,03 +-----								
Пятой категории (мясо поросят); свинина, не соответствующая требованиям стандарта, мясо	хряков: +-----								
-----	0,30 0,16 0,16 0,03 0,03 +-----								
-----	Конина в полутушах и четвертинах +-----								
-----	0,43 0,20 0,04 0,04 0,04 +-----								
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах +-----	0,50								
0,20 0,06 0,04 0,04 +-----	Субпродукты всех видов +-----								
-----	0,37 0,18 0,16 - - +-----								
-----+-----									

Примечания:

1. При хранении мяса в охлажденном виде с 6 сут на 7 сут нормы естественной убыли исчисляются по 0,02% за каждые сутки, при хранении свыше 7 суток нормы начисляются по 0,01% за каждые сутки.
2. На холодильниках, на которые поступает ранее хранившееся охлажденное мясо, расчет естественной убыли осуществляют по нормам на фактический срок хранения на данном предприятии по каждой партии с момента прибытия мяса на холодильник, исключив при этом нормы естественной убыли за предшествующее время хранения на мясокомбинате и на транспорте. Количество предшествующих суток хранения определяют вычитанием даты выработки мяса, указанной в качественном удостоверении, из даты поступления мяса на холодильник и вычетом одних суток на охлаждение мяса. При отсутствии даты выработки мяса в качественном

удостоверении предшествующее время хранения берут только на транспорте (вычитанием даты отгрузки из даты поступления). Количество суток хранения на холодильнике устанавливают комиссионно по фактически сложившимся суткам хранения и ежемесячно фиксируют актом, который прилагают к ежемесячной расчетной ведомости по естественной убыли.

3. При холодильной обработке и хранении телятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для тощей говядины; мяса яков, буйволятины, оленины и лосятины - нормами для говядины второй категории; ягнятины - нормами для тощей баранины; жеребятины - нормами для тощей конины.

4. Нормы естественной убыли субпродуктов при холодильной обработке и хранении распространяются на субпродукты всех видов убойных животных.

Приложение N 4

Н О Р М Ы

естественной убыли парного мяса при подмораживании

В процентах (к массе парного мяса)	Вид мяса
Норма естественной убыли	Говядина в полутушах и четвертинах
1,27	Свинина в полутушах

Примечание. Нормы естественной убыли предусмотрены на подмораживание мяса в диапазоне температур от 35°C - 42°C до минус 3°C - минус 2°C.

Приложение N 5

Н О Р М Ы

естественной убыли подмороженного мяса при последующем хранении

В процентах (к массе подмороженного мяса)	Вид мяса	Норма естественной убыли за	сутки хранения	одни	двое	трое
0,23	Говядина в полутушах и четвертинах	0,31	0,35	свинина в полутушах		

Примечание. За каждые последующие сутки хранения нормы естественной убыли увеличиваются на 0,02%.

Приложение N 6

Н О Р М Ы

естественной убыли парного мяса при замораживании

(однофазный способ)

В процентах (к массе парного мяса)	Вид и категория мяса	Норма
1,58	Говядина в полутушах и четвертинах: Первой категории	
1,85	Второй категории	
2,10	Тощая	
1,74	Баранина и козлятина в тушах: Первой категории	
1,93	Второй категории	
2,20	Тощая	
1,60	Свинина в тушах и полутушах: Первой категории (беконная)	
1,55	Второй категории (мясная - молодняк): без шкуры	
1,22	без шкуры	
1,48	со снятым крупном	
1,55	обрезная	
	Второй категории (мясо)	

подсвинков): ||| +-----+-----| | - в шкуре | 1,60 | | +-----+-----+-----| | - без шкуры | 1,23 | | +-----+-----+-----| |
Третьей категории (жирная):			+-----+-----+-----		- в шкуре	1,31		+-----+-----+-----		- без шкуры	0,98		+-----+-----+-----		- со снятым крупном	1,25		+-----+-----+-----		Четвертой категории (промпеработка):			+-----+-----+-----		- в шкуре	1,55		+-----+-----+-----		- без шкуры	1,23		+-----+-----+-----		- со снятым крупном	1,42		+-----+-----+-----		Пятой категории (мясо поросят)	2,50		+-----+-----+-----		Не соответствующая требованиям стандарта и мясо хряков	1,80	+-----+-----+-----		Конины в полутушах и четвертинах: +-----+-----+-----	
Первой категории	1,76		+-----+-----+-----		Второй категории	1,94		+-----+-----+-----		Тошая	2,17	+-----+-----+-----		Верблюжатины в полутушах и четвертинах: +-----+-----+-----																																				
Первой категории	1,89		+-----+-----+-----		Второй категории	2,10		+-----+-----+-----		Тошая	2,30	+-----+-----+-----																																						
-----+

Примечания:

1. Нормы естественной убыли предусмотрены на замораживание парного мяса в диапазоне температур от 35°C - 42°C до минус 8°C и ниже.
2. При холодильной обработке и хранении телятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для тощей говядины; мяса яков, буйволятины, оленины и лосятины - нормами для говядины второй категории; ягнятины - нормами для тощей баранины; жеребятины - нормами для тощей конины.

Приложение N 7

Н О Р М Ы

естественной убыли охлажденного мяса при замораживании

(двухфазный способ)

В процентах (к массе охлажденного мяса) +-----+-----+-----| Вид и категория мяса |Продолжительности | | замораживания, ч | | +-----+-----+-----| | до 40 |свыше 40| +-----+-----+-----| | Говядина в полутушах и четвертинах: +-----+-----+-----| | Первой категории | 0,70 | 0,90 | | +-----+-----+-----| | Второй категории | 0,82 | 1,05 | | +-----+-----+-----| | Тошая | 1,02 | 1,20 | +-----+-----+-----| | Баранины и козлятины в тушах: +-----+-----+-----| | Первой категории | 0,90 | 1,00 | | +-----+-----+-----| | Второй категории | 0,96 | 1,08 | | +-----+-----+-----| | Тошая | 1,30 | 1,37 | +-----+-----+-----| | Свиныны в тушах и полутушах: +-----+-----+-----| | Первой категории (беконная) | 0,81 | 0,91 | | +-----+-----+-----| | Второй категории (мясная - молодняк): ||| +-----+-----+-----| | - в шкуре | 0,81 | 0,85 | | +-----+-----+-----| | - без шкуры | 0,62 | 0,69 | | +-----+-----+-----| | - со снятым крупном | 0,72 | 0,82 | | +-----+-----+-----| | - обрезающая | 0,86 | 0,97 | | +-----+-----+-----| | Второй категории (мясо подсвинков): ||| +-----+-----+-----| | - в шкуре | 0,81 | 0,91 | | +-----+-----+-----| | - без шкуры | 0,67 | 0,73 | | +-----+-----+-----| | Третьей категории (жирная): ||| +-----+-----+-----| | - в шкуре | 0,67 | 0,73 | | +-----+-----+-----| | - без шкуры | 0,55 | 0,61 | | +-----+-----+-----| | - со снятым

применяются нормы естественной убыли, указанные в приложении N 7, в зависимости от условий замораживания.

4. Данные нормы естественной убыли применяются при наличии коммерческих или других актов, где указываются масса и температура полностью оттаявших, недоохлажденных или недомороженных мясных продуктов при приемке их на холодильник с подтверждением сведений о температуре и массе продукции представителем грузоотправителя или перевозчика и утверждением директором или главным инженером предприятия грузополучателя, а также при наличии сведений о процессе в технологическом журнале и формах складского учета ПГ-18 и ПГ-19.

Приложение N 9

Н О Р М Ы

естественной убыли парного мяса и субпродуктов при остывании

и замораживании естественным холодом (вне холодильников)

В процентах (к массе парного мяса) +-----+ При остывании
в При замо- неохлаждаемых раживании помещениях до парного Вид и категория мяса,
субпродукты температуры мяса окружающего естествен- воздуха в течение ным
времени холодом до +----- температу- 0-6 ч 6-24 ч 24 ч ры не выше минус 8°C +---
----- Говядина в полутушах и четвертинах: +-----
----- Первой категории 0,70 0,70 1,40 2,23 +-----+-----
+-----+-----+----- Второй категории 0,80 0,80 1,60 2,50 +-----+-----+-----
+-----+----- Тощая 0,90 0,90 1,80 2,70 +----- Баранина и
козлятина в тушах: +----- Первой категории 0,77 0,77
1,54 2,34 +-----+-----+-----+----- Второй категории 0,80 0,80 1,60
2,60 +-----+-----+-----+----- Тощая 0,90 0,90 1,80 2,75 +-----
----- Свинына в тушах и полутушах: +-----
----- Первой категории (беконная) 0,70 0,70 1,40 2,00 +-----
----- Второй категории (мясная - молодняк): +----- - в
шкуре 0,70 0,70 1,40 2,00 +-----+-----+-----+----- - без шкуры 0,60
0,60 1,20 1,60 +-----+-----+-----+----- - со снятым крупном 0,65 0,65
1,30 1,80 +-----+-----+-----+----- - обрезаная 0,80 0,80 1,60 2,20 +---
----- Второй категории (мясо подсвинков): +-----
----- - в шкуре 0,70 0,70 1,40 2,00 +-----+-----+-----
+----- - без шкуры 0,60 0,60 1,20 1,60 +-----
Третьей категории (жирная): +----- - в шкуре 0,60 0,60
1,20 1,60 +-----+-----+-----+----- - без шкуры 0,49 0,49 0,98 1,39 +---
+-----+-----+-----+----- - со снятым крупном 0,55 0,55 1,10 1,50 +-----
----- Четвертой категории (промпереработка): +-----
----- - в шкуре 0,70 0,70 1,40 2,00 +-----+-----+-----
+----- - без шкуры 0,60 0,60 1,20 1,60 +-----+-----+-----+-----
Пятой категории (мясо поросят) 1,58 1,58 3,16 4,40 +-----+-----+-----+-----
--- Не соответствующая требованиям 0,85 0,85 1,78 2,49 стандарта и мясо хряков +-----
----- Конина в полутушах и четвертинах +-----
----- 0,90 0,90 1,80 2,70 +-----
Верблюжатына в полутушах и четвертинах +----- 1,04
1,04 2,08 3,00 +----- Субпродукты всех видов +-----
----- 0,83 0,83 1,66 2,50 +-----
-----+

Примечания:

1. При холодильной обработке и хранении телятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для тощей говядины; мяса яков, буйволятины, оленины и лосятины - нормами для говядины второй категории; ягнятины - нормами для тощей баранины; жеребятины - нормами для тощей конины.

2. Нормы естественной убыли применяются при наличии комиссионных актов, утвержденных директором или главным инженером предприятия, на исключительно вынужденную производственную необходимость использования естественного холода и, соответственно, допущенные отклонения от паспорта холодильного хозяйства.

Приложение N 10

Н О Р М Ы

естественной убыли неблочных субпродуктов при замораживании В процентах (к массе нетто субпродуктов, поступивших

на замораживание) +-----+ | | При замораживании в | |
| морозильных камерах | | Наименование субпродуктов, +-----| | термическое состояние | без
| в упаковке | | упаковки | из поли- | | | мерной | | | пленки | +-----
-----| | Языки, почки, мозги поштучно на противнях: | +-----| |
| После технологической обработки | 1,04 | 0,61 | | +-----+-----+-----| |
| После охлаждения | 0,79 | - | +-----| | Мясокостные, шерстные
субпродукты, уложенные: | +-----| | В ящики или стоечные
поддоны (контейнеры) | 1,16 | - | | +-----+-----+-----| | В мешки из
ламинированной бумаги | - | 1,04 | +-----| | Все прочие
субпродукты поштучно (навалом): | +-----| | После
технологической обработки | 1,35 | - | | +-----+-----+-----| | Охлажденные
| 1,15 | - | +-----+

Приложение N 11

Н О Р М Ы естественной убыли замороженного мяса

и субпродуктов неблочных всех видов при хранении

В процентах (к массе замороженных мяса и субпродуктов

за один месяц хранения) +-----+ | Вид и категория

| Климатическая | I кв. | II кв. | III кв. | IV кв. | | мяса, субпродукты | группа | | | +-----
-----| | 1. Одноэтажные холодильники емкостью от 300 т и более | +-----
-----| | Говядина в полутушах, четвертинах и отрубках: | +-----
-----| | Первой категории | Первая | 0,06 | 0,16 | 0,25 | 0,10 | | | +-----+-----+-----+-----
+-----| | | Вторая | 0,08 | 0,20 | 0,27 | 0,14 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,16 | 0,22
| 0,26 | 0,21 | | +-----+-----+-----+-----| | | Второй категории | Первая | 0,07 |
0,20 | 0,30 | 0,14 | | | и тощая +-----+-----+-----+-----| | | Вторая | 0,10 | 0,24 | 0,34 | 0,19 | | |
+-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,20 | 0,29 | 0,36 | 0,26 | +-----
-----| | Баранина и козлятина в тушах: | +-----| |
| Первой категории | Первая | 0,07 | 0,20 | 0,31 | 0,14 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Вторая |
0,10 | 0,24 | 0,34 | 0,19 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,21 | 0,29 | 0,37 | 0,26 | | +-----
+-----+-----+-----+-----| | | Второй категории | Первая | 0,08 | 0,22 | 0,34 | 0,15 | | | и
тощая +-----+-----+-----+-----| | | Вторая | 0,11 | 0,26 | 0,37 | 0,20 | | | +-----+-----+-----
+-----+-----| | | Третья | 0,22 | 0,31 | 0,40 | 0,29 | +-----| |

Свинина в тушах и полутушах: | +-----| | Первой категории
(беконная), второй категории (мясная - | | | молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории | |
| (промпереработка), пятой категории (мясо поросят), не | | | соответствующая требованиям стандарта,

и мясо хряков | | +-----| | |Первая | 0,06 | 0,16 | 0,24 | 0,10 | | | +-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,08 | 0,19 | 0,26 | 0,14 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,16 | 0,21 | 0,25 | 0,20 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третьей категории |Первая | 0,05 | 0,13 | 0,20 | 0,08 | | |(жирная) +-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,07 | 0,15 | 0,21 | 0,11 | | | +-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,12 | 0,15 | 0,20 | 0,17 | +-----+-----+-----+-----+-----| | |Субпродукты неблочные всех видов: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Первая | 0,07 | 0,18 | 0,27 | 0,12 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,09 | 0,21 | 0,30 | 0,16 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,19 | 0,26 | 0,33 | 0,23 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | 2. Многоэтажные холодильники емкостью | | от 300 до 3 тыс. т включительно | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | Говядина в полутушах, четвертинах и отрубках: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| |Первой категории |Первая | 0,06 | 0,14 | 0,22 | 0,10 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,08 | 0,18 | 0,26 | 0,14 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,16 | 0,20 | 0,24 | 0,20 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Второй категории |Первая | 0,07 | 0,19 | 0,30 | 0,13 | | |и тощая +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,10 | 0,22 | 0,32 | 0,18 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,20 | 0,25 | 0,32 | 0,24 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| |Баранина и козлятина в тушах: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| |Первой категории |Первая | 0,07 | 0,18 | 0,30 | 0,13 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,10 | 0,22 | 0,32 | 0,18 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,21 | 0,27 | 0,34 | 0,24 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Второй категории |Первая | 0,08 | 0,21 | 0,32 | 0,14 | | |и тощая +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,11 | 0,25 | 0,35 | 0,19 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,22 | 0,30 | 0,37 | 0,27 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| |Свинина в тушах и полутушах: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| |Первой категории (беконная), второй категории (мясная - | |молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории | |(промпереработка), пятой категории (мясо поросят), не | |соответствующая требованиям стандарта, и мясо хряков | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Первая | 0,06 | 0,15 | 0,22 | 0,10 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,08 | 0,18 | 0,25 | 0,14 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,16 | 0,21 | 0,25 | 0,19 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третьей категории |Первая | 0,05 | 0,12 | 0,18 | 0,07 | | |(жирная) +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,07 | 0,14 | 0,20 | 0,10 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,12 | 0,15 | 0,20 | 0,16 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| |Субпродукты неблочные всех видов: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Первая | 0,07 | 0,17 | 0,26 | 0,11 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,09 | 0,20 | 0,28 | 0,15 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,19 | 0,24 | 0,31 | 0,22 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | 3. Многоэтажные холодильники емкостью от 3 до 10 тыс. т | | включительно | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | Говядина в полутушах, четвертинах и отрубках: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| |Первой категории |Первая | 0,04 | 0,11 | 0,18 | 0,08 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,06 | 0,14 | 0,20 | 0,10 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,14 | 0,18 | 0,23 | 0,18 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Второй категории |Первая | 0,06 | 0,17 | 0,25 | 0,11 | | |и тощая +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,09 | 0,20 | 0,27 | 0,15 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,17 | 0,23 | 0,29 | 0,22 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| |Баранина и козлятина в тушах: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Первой категории |Первая | 0,05 | 0,18 | 0,27 | 0,12 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,10 | 0,21 | 0,30 | 0,16 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,19 | 0,26 | 0,30 | 0,22 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Второй категории |Первая | 0,06 | 0,19 | 0,30 | 0,14 | | |и тощая +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Вторая | 0,11 | 0,22 | 0,32 | 0,18 | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| | |Третья | 0,20 | 0,28 | 0,32 | 0,26 | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| |Свинина в тушах и полутушах: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----| |Первой категории (беконная), второй категории (мясная - | |молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой

категории | | (промпереработка), пятой категории (мясо поросят), не | | соответствующая требованиям стандарта, и мясо хряков | | +-----| | | Первая | 0,05 | 0,13 | 0,21 | 0,10 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Вторая | 0,07 | 0,16 | 0,22 | 0,13 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,15 | 0,20 | 0,25 | 0,18 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третьей категории | Первая | 0,04 | 0,10 | 0,17 | 0,07 | | | (жирная) +-----+-----+-----+-----| | | Вторая | 0,05 | 0,14 | 0,16 | 0,10 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,12 | 0,15 | 0,19 | 0,14 | +-----| | Субпродукты неблочные всех видов: | +-----| | | Первая | 0,06 | 0,14 | 0,22 | 0,10 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Вторая | 0,08 | 0,18 | 0,25 | 0,14 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,16 | 0,22 | 0,27 | 0,19 | +-----| | 4. Многоэтажные холодильники емкостью свыше 10 тыс. т | +-----| | Говядина в полутушах, четвертинах и отрубях: | +-----| | | Первой категории | Первая | 0,04 | 0,10 | 0,17 | 0,07 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Вторая | 0,05 | 0,12 | 0,18 | 0,10 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,13 | 0,18 | 0,22 | 0,16 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Второй категории | Первая | 0,05 | 0,15 | 0,23 | 0,10 | | | и тощая +-----+-----+-----+-----| | | Вторая | 0,08 | 0,18 | 0,25 | 0,14 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,15 | 0,22 | 0,26 | 0,19 | +-----| | Баранина и козлятина в тушах: | +-----| | | Первой категории | Первая | 0,05 | 0,16 | 0,25 | 0,10 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Вторая | 0,09 | 0,19 | 0,27 | 0,15 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,18 | 0,23 | 0,30 | 0,21 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Второй категории | Первая | 0,06 | 0,18 | 0,27 | 0,12 | | | и тощая +-----+-----+-----+-----| | | Вторая | 0,10 | 0,22 | 0,30 | 0,17 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,19 | 0,26 | 0,32 | 0,23 | +-----| | Свиная в тушах и полутушах: | +-----| | | Первой категории (беконная), второй категории (мясная - | | молодняк, обрезная и подсвинки), четвертой категории | | (промпереработка), пятой категории (мясо поросят), не | | соответствующая требованиям стандарта, и мясо хряков | | +-----+-----+-----+-----| | | Первая | 0,04 | 0,13 | 0,19 | 0,09 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Вторая | 0,07 | 0,15 | 0,22 | 0,11 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,13 | 0,18 | 0,23 | 0,17 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третьей категории | Первая | 0,04 | 0,10 | 0,16 | 0,06 | | | (жирная) +-----+-----+-----+-----| | | Вторая | 0,05 | 0,12 | 0,18 | 0,10 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,11 | 0,14 | 0,18 | 0,14 | +-----| | Субпродукты неблочные всех видов: | +-----| | | Первая | 0,05 | 0,13 | 0,20 | 0,09 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Вторая | 0,07 | 0,16 | 0,22 | 0,12 | | | +-----+-----+-----+-----| | | Третья | 0,14 | 0,18 | 0,24 | 0,17 | +-----+-----+-----+-----|

Примечания:

1. К первой климатической группе (соответствует холодному макроклиматическому району) относятся: Республика Коми, Ямало-Ненецкий автономный округ, Ханты-Мансийский автономный округ, Таймырский (Долгано-Ненецкий) автономный округ, Эвенкийский автономный округ, Красноярский край, Республика Саха (Якутия), Чукотский автономный округ, Корякский автономный округ, Магаданская область, Хабаровский край, Амурская область, Томская область.

Ко второй климатической группе (соответствует холодному умеренному макроклиматическому району) относятся: Агинский Бурятский автономный округ, Республика Алтай, Алтайский край, Архангельская область, Республика Башкортостан, Белгородская область, Брянская область, Республика Бурятия, Владимирская область, Волгоградская область, Вологодская область, Воронежская область, Еврейская автономная область, Ивановская область, Иркутская область, Калининградская область, Калужская область, Камчатская область, Республика Карелия, Кемеровская область, Кировская область, Коми-Пермяцкий автономный округ, Костромская область,

Курганская область, Курская область, Ленинградская область, Липецкая область, Республика Марий Эл, Республика Мордовия, Москва, Московская область, Мурманская область, Ненецкий автономный округ, Нижегородская область, Новгородская область, Новосибирская область, Омская область, Оренбургская область, Орловская область, Пензенская область, Пермская область, Приморский край, Псковская область, Рязанская область, Самарская область, Санкт-Петербург, Саратовская область, Сахалинская область, Свердловская область, Смоленская область, Тамбовская область, Республика Татарстан (Татарстан), Тверская область, Тульская область, Республика Тыва, Тюменская область, Удмуртская Республика, Ульяновская область, Усть-Ордынский Бурятский автономный округ, Республика Хакасия, Челябинская область, Читинская область, Чувашская Республика, Ярославская область.

К третьей климатической группе (соответствует теплomu умеренному макроклиматическому району) относятся: Республика Адыгея (Адыгея), Астраханская область, Республика Дагестан, Ингушская Республика, Кабардино-Балкарская Республика, Республика Калмыкия, Карачаево-Черкесская Республика, Республика Северная Осетия - Алания, Чеченская Республика, Краснодарский край, Ставропольский край, Ростовская область.

2. Нормы естественной убыли распространяются на хранение замороженного мяса (говядина, свинина, баранина, козлятина и др.) и субпродуктов неблочных всех видов убойных животных в камерах холодильников с батарейной и смешанной системами охлаждения.

3. При хранении замороженных мяса и субпродуктов применяются нормы естественной убыли в зависимости от емкости каждого отдельно стоящего холодильника, исчисляемой по камерам хранения только замороженных грузов.

4. При хранении на холодильниках замороженных конины, верблюжатины, мяса яков, буйволятины, телятины и ягнятины следует пользоваться нормами естественной убыли, предусмотренными для говядины второй категории.

5. При хранении замороженного мяса диких животных следует пользоваться нормами естественной убыли:

лося, оленя (марала), медведя - для говядины второй категории; косули, сайгака - для баранины, козлятины второй категории; дикого кабана - для свинины второй категории (мясная - молодняк).

6. Нормы естественной убыли замороженного мяса и субпродуктов даны при хранении в камерах холодильников с паспортной (проектной) температурой воздуха минус 15°C и ниже.

При хранении замороженного мяса и субпродуктов на всех холодильниках с паспортной (проектной) температурой воздуха камеры выше минус 15°C, кроме холодильников емкостью менее 300 т, нормы увеличиваются по II, III, IV кварталам на 15%.

7. На холодильниках емкостью менее 300 тонн нормы естественной убыли при хранении замороженного мяса и субпродуктов предусматриваются в I квартале на 10%, во II, III, IV кварталах на 25% выше норм, указанных в приложениях N 10 и 11, для одноэтажных холодильников емкостью от 300 т и выше.

8. При хранении замороженного мяса всех видов и категорий в камерах с ледяными экранами или при укрытии штабелей мяса тканями с нанесением ледяной глазури нормы естественной убыли уменьшаются на 20% на всех холодильниках, кроме одноэтажных, с электрообогревом грунта.

9. При хранении замороженного мяса и субпродуктов в камерах с принудительной воздушной системой охлаждения предусматриваются нормы естественной убыли во II, III, IV кварталах на 15% выше норм, указанных в приложениях N 10 и 11, для одноэтажных холодильников емкостью от 300 тонн и выше.

Приложение N 12

Н О Р М Ы

естественной убыли вырезки говяжьей и свиной в блоках

при холодильной обработке

В процентах (к массе вырезки, поступившей на охлаждение

и замораживание) +-----+ | Наименование мясопродуктов|

При | При замораживании | | |охлаждении+-----| | |в камерах |в морозильных|в

скроморо-| | |холодиль- | камерах | зильных | | |ников с |холодильников|аппаратах в | | |продолжи-

|при темпера- |упаковке из | | |тельностью|туре воздуха |полимерной | | |до 24 ч |минус 23°C и |

пленки | | |ниже | | +-----| | Вырезка говяжья и свиная: | +---

-----| | |После технологической | 0,93 | 0,86 | - | | |обработки (без
упаковки)| | | | +-----+-----+-----+-----| | |После охлаждения (без | - | 0,62 | - | |

|упаковки)| | | | +-----+-----+-----+-----| | |После технологической | 0,35 | 0,33

| 0,12 | | |обработки (в упаковке | | | |из полимерной пленки) | | | | +-----+-----+-----

-----+-----| | |После охлаждения (в | - | 0,25 | 0,12 | | |упаковке из полимерной | | | |пленки) | | | |

+-----+

Примечания:

1. Нормы естественной убыли для холодильной обработки и хранения блоков из мяса и мясопродуктов, а также штучных субпродуктов распространяются на эти виды продукции, упакованные в обертки и пакеты из полиэтиленовой пленки, пленки "повиден" и комбинированного материала.

2. При поступлении на холодильник с другого предприятия мяса и мясопродуктов в блоках, а также неблочных мясных продуктов, в т. ч. штучных субпродуктов с незавершенным процессом замораживания, применяются следующие нормы естественной убыли на их домораживание:

- для частично оттаявших с температурой от минус 7,9°C до минус 1,6°C - 0,25% к их массе;

- с температурой от минус 8°C до минус 12°C и хранении их в камерах с температурой минус 15°C или ниже - 0,1% к их массе.

3. При поступлении на холодильник полностью оттаявших субпродуктов они подлежат срочной реализации или переработке. При невозможности этих мер полностью оттаявшие, а также частично оттаявшие субпродукты (выше минус 8°C) подлежат домораживанию. В этом случае применяются нормы естественной убыли в зависимости от начальной и конечной температуры. Данные нормы естественной убыли применяются при наличии коммерческих или других актов, где указываются масса и температура полностью или частично оттаявших субпродуктов при приемке их на холодильник.

Приложение N 13

Н О Р М Ы

естественной убыли вырезки говяжьей и свиной в блоках при хранении в охлажденном виде

В процентах (к массе вырезки, поступившей на хранение) +-----

---+ |Наименование мясопродуктов | При хранении, сут | | +-----| | |1 | 2 | 3 | +-----

-----| | |Вырезка говяжья и свиная: | +-----

-----| | |Без упаковки | 0,35 | 0,48 | 0,57 | +-+-----+-----+-----+-----| | |В

упаковке из полимерной пленки | 0,10 | 0,15 | 0,19 | +-----+

Приложение N 14

Н О Р М Ы

естественной убыли бескостного мяса и субпродуктов

в блоках при замораживании

В процентах (к массе нетто) +-----+ | | При замораживании | |

+-----| | Наименование мясопродуктов |в морозильных камерах| в скоро- | | +-----

-----|морозильных| | |без |в полимерной| аппаратах | | |упаковки| пленке | | +-----

материала.

2. При поступлении на холодильник с другого предприятия мяса и мясопродуктов в блоках, а также неблочных мясных продуктов, в т. ч. штучных субпродуктов с незавершенным процессом замораживания, применяются следующие нормы естественной убыли на их домораживание:

- для частично оттаявших с температурой от минус 7,9°C до минус 1,6°C - 0,25% к их массе;
- с температурой от минус 8°C до минус 12°C и хранении их в камерах с температурой минус 15°C или ниже - 0,1% к их массе.

3. При поступлении на холодильник полностью оттаявших субпродуктов они подлежат срочной реализации или переработке. При невозможности этих мер полностью оттаявшие, а также частично оттаявшие субпродукты (выше минус 8°C) подлежат домораживанию. В этом случае применяются нормы естественной убыли в зависимости от начальной и конечной температуры. Данные нормы естественной убыли применяются при наличии коммерческих или других актов, где указываются масса и температура полностью или частично оттаявших субпродуктов при приемке их на холодильник.

Приложение N 16

Н О Р М Ы

естественной убыли шпика несоленого в блоках при замораживании

В процентах (к массе шпика перед замораживанием) +-----+				
Наименование мясопродуктов Без В полимерной упаковки пленке +-----				
--+-----+----- Шпик несоленый после технологической 0,25 0,07 обработки +-----				
-----+-----+----- Шпик несоленый охлажденный 0,15 0,05 +-----				
-----+-----				

Примечания:

1. При замораживании в морозильных камерах шпика несоленого, уложенного в пакеты из полимерной пленки, и при замораживании в роторных скороморозильных аппаратах нормы не применяются.
2. Нормы естественной убыли для холодильной обработки и хранения блоков из мяса и мясопродуктов, а также штучных субпродуктов распространяются на эти виды продукции, упакованные в обертки и пакеты из полиэтиленовой пленки, пленки "повиден" и комбинированного материала.
3. При поступлении на холодильник с другого предприятия мяса и мясопродуктов в блоках, а также неблочных мясных продуктов, в том числе штучных субпродуктов с незавершенным процессом замораживания, применяются следующие нормы естественной убыли на их домораживание:
 - для частично оттаявших с температурой от минус 7,9°C до минус 1,6°C - 0,25% к их массе;
 - с температурой от минус 8°C до минус 12°C и хранении их в камерах с температурой минус 15°C или ниже - 0,1% к их массе.
4. При поступлении на холодильник полностью оттаявших субпродуктов они подлежат срочной реализации или переработке. При невозможности этих мер полностью оттаявшие, а также частично оттаявшие субпродукты (выше минус 8°C) подлежат домораживанию. В этом случае применяются нормы естественной убыли в зависимости от начальной и конечной температуры. Данные нормы естественной убыли применяются при наличии коммерческих или других актов, где указываются масса и температура полностью или частично оттаявших субпродуктов при приемке их на холодильник.

Приложение N 17

Н О Р М Ы

естественной убыли шпика несоленого в блоках при хранении

В процентах (к массе замороженного шпика за каждый месяц хранения) +-----
+-----+ | | | Упакованный в | | | +-----+ | | | крафт-мешки, |
деревянные | | | Наименование | Без | влагонепрони- | ящики, | полимерную |
| мясопродуктов | упаковки | цаемые бумажные | высланные | пленку | | | пакеты, | пергаментом или | |
| | пергамент или | подпергаментом | | | подпергамент | | | +-----+-----+-----+-----
+-----+ | Шпик | 0,08 | 0,07 | 0,04 | 0,02 | | несолёный | | | | замороженный | | | | +-----+
+-----+

Примечания:

1. При хранении шпика несоленого замороженного, упакованного в пакеты из полимерной пленки, нормы естественной убыли не применяются.
2. При хранении шпика в течение первых трех месяцев применяются нормы, указанные в данном приложении. За каждый последующий месяц хранения применяются следующие нормы:
 - без упаковки - 0,04%;
 - для всех видов упаковки, кроме оберток из полимерной пленки, - 0,03%;
 - в обертках из полимерной пленки нормы не применяются.

Приложение N 18

Н О Р М Ы

естественной убыли замороженных мяса и субпродуктов
в блоках при хранении

В процентах (за один месяц хранения) +-----+ | Наименование
| Без индивидуальной упаковки | | мясопродуктов +-----+ |
| климатическая группа | I кв. | II кв. | III кв. | IV кв. | +-----+ |
Говядина, свинина, баранина жилованные всех сортов, вырезка, | | мясо всех видов на костях в
блоках: | +-----+ | | Первая | 0,04 | 0,11 | 0,17 | 0,08 | | +-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+ | | Вторая | 0,05 | 0,13 | 0,19 | 0,11 | | +-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+ | | Третья | 0,09 | 0,17 | 0,21 | 0,15 | | +-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+ | | Субпродукты
всех видов: | +-----+-----+-----+-----+-----+ | | Первая | 0,05 | 0,19 | 0,29 | 0,14 | | +-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+ | | Вторая | 0,09 | 0,25 | 0,36 | 0,20 | | +-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+ | | Третья | 0,16 | 0,29 | 0,38 | 0,27 | | +-----+-----+-----+-----+
+-----+

Примечания:

1. При хранении замороженных неупакованных мяса и субпродуктов в блоках в штабеле с укрытием применяются нормы естественной убыли в зависимости от климатической группы согласно примечанию 1 к приложению N 11.
2. При хранении замороженных, упакованных в полимерные пленки мяса и субпродуктов в блоках применяются следующие нормы естественной убыли: для говядины, свинины, баранины жилованных всех сортов, вырезки - 0,02%, мяса всех видов на костях - 0,05%, субпродуктов всех видов - 0,03% за один месяц хранения независимо от зоны и периода года.
3. При хранении замороженного мяса, вырезки и субпродуктов в блоках, упакованных в изотермические контейнеры, картонные коробки, парафинированные бумажные и ламинированные мешки, нормы естественной убыли устанавливаются в размере 50% от норм, предусмотренных в настоящей таблице для неупакованных блоков.
4. При хранении замороженных мяса и субпродуктов в блоках, упакованных в нестандартную тару (рогожные кули и др.), применяются нормы естественной убыли, указанные в настоящей таблице для неупакованных блоков.

Приложение N 19

Н О Р М Ы

естественной убыли эндокринно-ферментного
и специального сырья при замораживании

В процентах (от массы парного сырья) +-----+ | Температура
замораживания | Наименование сырья +-----| | минус 23°C | минус 45°C - | | | минус
40°C | +-----+-----+-----+-----+ | Поджелудочные железы крупного рогатого
1,57 | 0,68 | | скота | | +-----+-----+-----+-----+ | Поджелудочные железы
свиней | 1,43 | 0,71 | +-----+-----+-----+-----+ | Гипофизы крупного рогатого
скота, | 2,11 | 1,21 | | передние доли | | +-----+-----+-----+-----+ | Гипофизы
крупного рогатого скота, | 2,21 | 1,23 | | задние доли | | +-----+-----+-----+-----+
- | Гипофизы свиней | 2,43 | 1,26 | +-----+-----+-----+-----+ | Слизистые
оболочки сычугов крупного | 1,50 | 1,24 | | рогатого скота | | +-----+-----+-----+-----+
-----+-----+-----+-----+ | Слизистые оболочки свиных желудков | 1,70 | 0,95 | +-----+-----+-----+-----+
-----+-----+-----+-----+ | Мозг спинной крупного рогатого скота | 1,30 | 0,67 | +-----+-----+-----+-----+
-----+-----+-----+-----+ | Мозг головной крупного рогатого скота | 1,90 | 0,78 | +-----+-----+-----+-----+
-----+-----+-----+-----+ | Семенники крупного рогатого скота | 1,80 | 1,03 | +-----+-----+-----+-----+
---+-----+-----+-----+ | Семенники баранов и козлов | 1,70 | 0,89 | +-----+-----+-----+-----+ |
| Надпочечники крупного рогатого скота | 1,90 | 0,79 | +-----+-----+-----+-----+ |
| Надпочечники свиней | 1,60 | 0,98 | +-----+-----+-----+-----+ | Щитовидные
железы крупного рогатого | 2,00 | 1,02 | | скота | | +-----+-----+-----+-----+ |
| Щитовидные железы свиней | 1,73 | 1,02 | +-----+-----+-----+-----+ |
| Паращитовидные железы крупного рогатого | 2,40 | 1,04 | | скота | | +-----+-----+-----+-----+
-----+-----+-----+-----+ | Яичники крупного рогатого скота | 1,90 | 1,03 | +-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+ | Яичники свиней | 1,99 | 1,05 | +-----+-----+-----+-----+ | Эпифизы
крупного рогатого скота | 2,26 | 1,27 | +-----+-----+-----+-----+ | Стекловидное
тело глаз | 0,75 | 0,60 | +-----+-----+-----+-----+

Примечание. Нормы естественной убыли распространяются на замораживание сырья в морозильных
камерах при температуре не выше минус 23°C и в скороморозильных шкафах при температуре минус
45°C - минус 40°C.

Приложение N 20

Н О Р М Ы

естественной убыли при хранении замороженного

эндокринно-ферментного и специального сырья, упакованного в полимерные пленки

В процентах (к массе сырья) +-----+ | Срок хранения, мес. | |
Наименование сырья +-----| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | +-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+ | Поджелудочные железы крупного | 0,17 | 0,27 | 0,32 | 0,38 | 0,41 | 0,48 | | рогатого скота | | | | |
| | +-----+-----+-----+-----+ | Поджелудочные железы свиней
| 0,17 | 0,22 | 0,26 | 0,34 | 0,36 | 0,39 | +-----+-----+-----+-----+ | Гипофизы крупного
рогатого скота, | 0,46 | 0,64 | 0,82 | 0,99 | 1,14 | 1,22 | | передние доли | | | | | +-----+-----+-----+-----+
---+-----+-----+-----+ | Гипофизы крупного рогатого скота, | 0,52 | 0,65 | 0,70 | 0,77 | 0,84 | 0,88 | | задние доли | |
| | | | | +-----+-----+-----+-----+ | Гипофизы свиней
| 0,44 | 0,65 | 0,80 | 0,95 | 1,05 | 1,11 | +-----+-----+-----+-----+ | Слизистые
оболочки сычугов крупного | 0,15 | 0,28 | 0,38 | 0,42 | 0,45 | 0,56 | | рогатого скота | | | | | +-----+-----+-----+-----+
-----+-----+-----+-----+ | Слизистые оболочки свиных желудков | 0,25 | 0,36 | 0,50 | 0,73 | 0,84 | 0,92 |
+-----+-----+-----+-----+ | Мозг спинной крупного
рогатого | 0,14 | 0,22 | 0,27 | 0,31 | 0,32 | 0,37 | | скота | | | | | +-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+ | Мозг головной крупного рогатого | 0,18 | 0,25 | 0,33 | 0,35 | 0,39 | 0,41 | | скота | | | | | +-----+-----+-----+-----+
-----+-----+-----+-----+ | Семенники крупного рогатого скота | 0,24 | 0,33 | 0,40 | 0,46 | 0,52 | 0,54 |

оболочка |0,15|0,25|0,40|0,65|0,90|1,10|1,25|1,40 | |(синюги, пузыри) | | | | | | | | +-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| |(целлюлоз) | | | | | | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|0,15|0,25|0,40|0,60|0,90|1,20|1,40|1,55 | |(белковая) | | | | | | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Искусственная оболочка |0,05|0,05|0,05|0,10|0,10|0,10|0,10|0,10 | |(полиамид) | | | | | | | | +-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Колбасы полукопченые: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Натуральная оболочка |0,25|0,35|0,65|1,10|1,60|2,00|2,30|2,55 | |(черева, круга и
др.) | | | | | | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|0,40|0,60|1,00|1,50|1,95|2,25|2,55|2,80 | |(черева баранья) | | | | | | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Искусственная оболочка |0,20|0,30|0,45|0,75|1,30|1,70|2,00|2,25 | |(белковая) | | |
| | | | | | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Колбасы варено-копченые: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Натуральная оболочка |0,15|0,25|0,35|0,60|1,05|1,35|1,55|1,75 | |(круга и
др.) | | | | | | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
|0,10|0,15|0,25|0,50|0,90|1,15|1,40|1,55 | |(белковая) | | | | | | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Колбасы сырокопченые: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Натуральная оболочка |0,05|0,05|0,10|0,20|0,35|0,45|0,55|0,65 | |(круга и др.) | | | | | | | | +-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Искусственная оболочка |0,05|0,05|0,10|0,20|0,35|0,45|0,55|0,65 |
| |(белковая) | | | | | | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Копчености: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Варено-копченые, копчено-запеченные прессованные: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Натуральная, |0,10|0,20|0,35|0,50|0,70|0,85|1,00|1,10 | |искусственная
оболочка | | | | | | | | |(бумага, целлюлоз) | | | | | | | | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Сырокопченые: | +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
| | Натур., искусст. |0,05|0,05|0,1
|0,15|0,25|0,35|0,45|0,55 | |оболочка (бумага, | | | | | | | | |целлюлоз) | | | | | | | | +-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+

Примечания:

1. При производственной необходимости дальнейшего хранения продукции применяются дополнительные нормы потерь массы к указанным в настоящем приложении. В последующие 5 сут нормы потерь составляют за каждые сутки для:

- полукопченых колбас - 0,15%;
- вареных, варено-копченых колбас и копченостей - 0,10%;
- сырокопченых колбас и копченостей - 0,05%.

Далее (после 10 сут и до 30 сут), соответственно, для:

- полукопченых колбас - 0,05%;
- вареных, варено-копченых колбас и копченостей - 0,03%;
- сырокопченых колбас и копченостей - 0,02%.

Далее (после 30 сут), соответственно, для:

- полукопченых колбас - 0,02%;
- варено-копченых колбас и копченостей, сырокопченых колбас и копченостей - 0,01%.

2. Для вареных колбас в полиамиде норма потерь после первых 5 сут составляет 0,15% независимо от срока дальнейшего хранения и вида транспортной тары.

3. Нормы естественной убыли распространяются на колбасные изделия и копчености всех сортов по групповому ассортименту в натуральных и искусственных оболочках, соответствующие требованиям нормативных документов по качеству и температуре, уложенные в полимерные решетчатые ящики с выстилкой бумагой и хранящиеся в холодильных камерах с воздушной системой охлаждения при температуре 0°C - 8°C и относительной влажности воздуха 75% - 85%, скорости движения воздуха 0,25 - 1 м/с.

4. При хранении колбасных изделий и копченостей, уложенных в полимерные решетчатые ящики с полным обертыванием продукции бумагой (групповая упаковка из оберточной или целлюлозной

бумаги), а также уложенных в тару из гофрированного картона, применяются нормы естественной убыли, приведенные в настоящем приложении, но с уменьшением величины потерь массы на 50%.

5. При хранении колбас и копченостей в холодильных камерах с батарейной системой охлаждения и естественной циркуляцией воздуха нормы потерь массы уменьшаются на 40% для продукции, уложенной в решетчатые полимерные ящики с выстилкой бумагой, и на 80% - в полимерные ящики с полным обертыванием продукции оберточной или целлюлозной бумагой, а также уложенной в тару из гофрированного картона по сравнению с камерами воздушного охлаждения.

6. Нормы естественной убыли не применяются к расфасованным и герметически упакованным колбасным изделиям и копченостям (полимерная пленка, вакуумирование, термоусадка и др.).

7. При вторичном хранении в холодильных камерах (после доставки на склад) при определении фактических сроков хранения следует учитывать дату и время выработки и транспортировки с соответствующим расчетом удельных величин нормативных потерь массы продукции.

8. Определение сроков хранения колбасных изделий и копченостей производится партионным и среднесуточным способами учета. При несовпадении сроков с указанными в настоящем приложении расчет потерь производится по средней величине за час между крайними значениями величин данного диапазона.

Приложение N 26

Н О Р М Ы

естественной убыли колбас и копченостей при хранении
в камерах холодильников

В процентах (к массе продуктов, принятых в холодильник) +-----																
----+ Нормы естественной убыли при температуре хранения Срок +-----																
----- Наименова- хране- от минус 9°C от минус 6°C ние ния, до минус 7°C до минус 1°C																
продуктов сут +-----+-----+----- первая вторая третья первая вторая третья																
климат. климат. климат. климат. климат. климат. гр. гр. гр. гр. гр. гр. +-----																
----- Колбасы и копчености +-----																
Колбасы полукопченые, изготовленные в пределах области или края +-----																
----- 1 0,40 0,40 0,40 0,32 0,32 0,32 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----																
- 2 0,55 0,55 0,55 0,44 0,44 0,44 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 3 0,70																
0,70 0,70 0,56 0,56 0,56 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 4 0,85 0,85 0,85																
0,68 0,68 0,68 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 5 1,00 1,00 1,00 0,80 0,80																
0,80 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 10 1,40 1,40 1,40 1,12 1,12 1,12 +-----																
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 15 1,60 1,60 1,60 1,28 1,28 1,28 +-----+-----+-----																
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 30 1,80 1,90 2,00 1,44 1,50 1,60 +-----+-----+-----+-----																
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 45 1,90 2,10 2,30 1,52 1,60 1,84 +-----+-----+-----+-----+-----+-----																
60 2,00 2,20 2,50 1,60 1,70 2,00 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 90 2,10																
2,30 2,70 1,68 1,80 2,16 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- Колбасы полукопченые,																
завезенные из других областей или краев +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 1 0,30																
0,30 0,30 0,24 0,24 0,24 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 2 0,45 0,45 0,45																
0,36 0,36 0,36 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 3 0,60 0,60 0,60 0,48 0,48																
0,48 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 4 0,70 0,70 0,70 0,56 0,56 0,56 +-----+-----																
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 5 0,80 0,80 0,80 0,64 0,64 0,64 +-----+-----+-----+-----																
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 10 1,10 1,15 1,30 0,88 0,94 1,04 +-----+-----+-----+-----+-----																
+-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 15 1,30 1,35 1,50 1,04 1,10 1,20 +-----+-----+-----+-----+-----+-----																
30 1,60 1,65 1,80 1,28 1,34 1,44 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 45 1,75 1,80																
1,90 1,40 1,45 1,52 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 60 1,85 1,90 2,00 1,48																
1,53 1,60 +-----+-----+-----+-----+-----+-----+----- 90 1,90 1,95 2,10 1,52 1,58 1,68																

+----- Колбасы варено-копченые +-----									
----- 1 0,13 0,13 0,13 0,10 0,10 0,10 +-----+-----+-----+-----+-----									
+----- 2 0,16 0,16 0,16 0,13 0,13 0,13 +-----+-----+-----+-----+----- 3									
0,19 0,19 0,19 0,15 0,15 0,15 +-----+-----+-----+-----+----- 4 0,22 0,22									
0,22 0,18 0,18 0,18 +-----+-----+-----+-----+----- 5 0,25 0,25 0,25 0,20									
0,20 0,20 +-----+-----+-----+-----+----- 10 0,35 0,35 0,35 0,28 0,28 0,28									
+-----+-----+-----+-----+----- 15 0,40 0,40 0,40 0,32 0,32 0,32 +-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+----- 30 0,50 0,50 0,50 0,40 0,40 0,40 +-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+----- 45 0,60 0,60 0,60 0,48 0,48 0,48 +-----+-----									
+----- 60 0,70 0,70 0,70 0,56 0,56 0,56 +-----+-----+-----+-----+----- 90									
0,80 0,80 0,80 0,64 0,64 0,64 +-----+-----+-----+-----+----- 120 0,90 0,90									
0,90 0,72 0,72 0,72 +----- Копчености сырокопченые, колбасы сырокопченые +-----									
----- 1 0,10 0,11 0,14 0,08 0,09 0,11 +-----+-----+-----+-----+----- 2 0,13 0,14 0,18 0,10 0,11 0,14									
+-----+-----+-----+-----+----- 3 0,15 0,16 0,22 0,12 0,13 0,18 +-----+-----+-----									
+-----+-----+-----+-----+----- 4 0,18 0,20 0,26 0,14 0,15 0,21 +-----+-----+-----+-----									
+-----+----- 5 0,20 0,22 0,30 0,16 0,18 0,24 +-----+-----+-----+-----+-----									
10 0,30 0,33 0,40 0,24 0,26 0,32 +-----+-----+-----+-----+----- 15 0,40									
0,44 0,50 0,32 0,35 0,40 +-----+-----+-----+-----+----- 30 0,45 0,50 0,60									
0,36 0,40 0,48 +-----+-----+-----+-----+----- 60 0,50 0,55 0,80 0,40 0,48									
0,64 +-----+-----+-----+-----+----- 90 0,55 0,60 0,85 0,44 0,50 0,68 +-----									
+-----+-----+-----+-----+----- 120 0,60 0,70 0,90 0,48 0,55 0,72 +-----									
----- Шпик свиной +----- 5 0,05									
0,05 0,06 0,05 0,05 0,06 +-----+-----+-----+-----+----- 15 0,10 0,11 0,12									
0,10 0,11 0,12 +-----+-----+-----+-----+----- 30 0,13 0,14 0,15 0,13 0,14									
0,15 +-----+-----+-----+-----+----- 60 0,15 0,16 0,17 0,15 0,16 0,17 +-----									
+-----+-----+-----+-----+----- 90 0,17 0,18 0,20 0,17 0,18 0,20 +-----									
-----+									

Примечания:

1. Климатические группы - см. примечание 1 в приложении N 11.
2. В случае хранения колбас полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и копченостей при температуре от 0°C до 4°C применяются нормы естественной убули, установленные для температуры от минус 6°C до минус 1°C в течение 30 сут и до 5 сут - для шпика свиного.

Приложение N 27

Н О Р М Ы

естественной убули полуфабрикатов при хранении

в охлаждаемых помещениях (камерах экспедиций)

В процентах (к массе полуфабрикатов, принятых для реализации) +-----

-----+ Нормы естественной Нормы потерь мясного Групповой ассортимент, убули сока									
полуфабрикатов вид сырья, из которого +-----+----- изготовлены из охлаж- из									
размо- из охлаж- из разморо- полуфабрикаты денного роженного денного женного мяса									
мяса мяса мяса +----- Крупнокусковые полуфабрикаты									
из: +----- - говядины 0,10 0,13 0,22 0,34 +-----									
+-----+-----+-----+----- - баранины 0,05 0,06 0,10 0,16 +-----+-----									
+-----+-----+----- - свинины 0,13 0,18 0,25 0,37 +-----									
--+									

Примечания:

1. Нормы естественной убыли на мелкокусковые, порционные и панированные полуфабрикаты не применяются, так как естественная убыль этих продуктов находится в пределах отклонения массы порций, допускаемой нормативными и техническими документами.
 2. Нормы потерь массы применяются к количеству реализованной продукции в межинвентаризационный или учетный (месячный) период независимо от фактических сроков хранения полуфабрикатов.
-