

**Сардельки (ТОВ «Глобінський м'ясокомбінат»)**

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

**Органолептичні показники:**

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	Батончики сардельок з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків	Батончики сардельок з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Пружна, соковита	Пружна, соковита	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	Ковбасні вироби з однорідною структурою – рожевий або світло рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям. У варених ковбасах другого, третього сортів з однорідною структурою можлива наявність дрібних часток сполучної тканини та прянощів. Ковбасні вироби з неоднорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш з шматочками сала білого кольору або з блідо-рожевим відтінком, жиру-сирцю яловичого або баранячого, язика, грудинки, свинини, яловичини тощо. На розрізі ковбас першого, другого сортів дозволено наявність одиничних шматочків сала з жовтуватим відтінком без ознак осалювання. На розрізі ковбасних виробів можлива наявність дрібної пористості	Мають однорідну структуру, світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Запах та смак	Властиві даному виду продукту, з ароматом	Властиві даному виду продукту, з	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

1	2	3	4	5	6
	прянощів, в міру солодкий, без стороннього запаху та присмаку	ароматом прянощів, в міру солодкий, без стороннього запаху та присмаку			

**Фізико-хімічні показники:**

1	2	3	4	5	6
Масова частка жиру, %	32	20,4	± 0,01	ГОСТ 23042-86	Відповідає
Масова частка вологи, %	не більше ніж 75	61,0	± 0,01	ГОСТ 9793-74	Відповідає
Масова частка крохмалю, %	Перший 3	Не виявлено	-	ГОСТ 10574-91	Відповідає
Масова частка кухонної солі, %	2,5	0,10	± 0,02	ГОСТ 9957-73	Відповідає
Масова частка кісткових краплень (у разі використання м'ясної маси)	Перший 0,2	Не виявлено	-	ДСТУ 4436:20058 (згідно з додатком В)	Відповідає

**Мікробіологічні показники:**

1	2	3	4	5	6
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	1x10 <sup>3</sup>	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Бактерії групи кишкової палички, в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Патогенні мікроорганізми у т. ч. бактерії роду Salmonella, в 25 г	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення Listeria monocytogenes в 25 г	Не допускається	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Сульфітредувальні клостридії, в 1,0 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
S. aureus, в 1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає