

	0,6	0,7	0,6	0,7	0,5	0,6	0,9	1,0
Замораживание остьшего мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов, % (к массе остьшего мяса)	1,2	1,3	1,2	1,3	1,0	1,2	1,4	1,5
Замораживание охлажденного в воздухе мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов, % (к массе остьшего мяса)	1,0	0,6	1,0	0,6	0,7	0,5	0,6	0,5
Замораживание охлажденного в ледной воде мяса птицы в потрошеном виде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах, % (к массе охлажденного мяса)	1,9	2,0	1,9	2,0	1,8	1,9	2,3	2,4
Хранение замороженного мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов в течение 15 суток, % (к массе остьшего мяса)	0,2	0,3	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,3
Хранение замороженного мяса птицы в потрошеном виде, предварительно охлажденного в ледной воде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах в течение 15 суток, % (к массе охлажденного мяса)	0,8	0,8	0,8	0,8	0,6	0,6	0,7	0,8

Вид холодильной обработки	Вид мяса и категории утилитности					
	утки	гуси	индейки	кролики	1 кат	2 кат
Охлаждение мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов в воздухе, % (к массе остьшего мяса)	0,6	0,6	0,6	0,6	0,3	0,4
Замораживание остьшего мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов, % (к массе остьшего мяса)	1,1	1,1	1,1	1,1	0,6	0,8
Замораживание охлажденного в воздухе мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов, % (к массе остьшего мяса)	0,5	0,5	0,5	0,5	0,3	0,4
Замораживание охлажденного в ледной воде мяса птицы в потрошеном виде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах, % (к массе охлажденного мяса)	2,1	2,2	2,5	2,6	2,1	2,1
Хранение замороженного мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов в течение 15 суток, % (к массе остьшего мяса)	0,2	0,3	0,2	0,3	0,2	0,3
Хранение замороженного мяса птицы в потрошеном виде, предварительно охлажденного в ледной воде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах в течение 15 суток, % (к массе охлажденного мяса)	0,6	0,7	0,7	0,8	0,6	0,6

1. Холодная обработка птицы проводится до достижения в толще грудной мышцы температуры при охлаждении — от 0°С до 4°С; при замораживании — минус 8°С и ниже.

2. При охлаждении мяса птицы и кроликов, упакованного в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убитости не применяются.

3. При использовании для упаковки птицы ящиков из гофрированного картона, выстланных подпергаментом, пергаментом или полимерной пленкой, нормы естественной убитости при замораживании птицы снижаются на 0,1%, при замораживании птицы, охлажденной в ледной воде, — на 0,4%.

4. При замораживании тушек птицы в потрошеном виде, упакованных в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убитости составляют 0,1% к массе остьшего или охлажденного в ледной воде мяса и 0,2% к массе охлажденного в ледной воде мяса со свободным перемещением тушек в погружных ваннах (цпеллата, цпеллата-бройлеры, куры).

5. Нормы естественной убитости замороженного мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов при хранении в течение 15 суток распространяются на все виды транспортной тары, при использовании для упаковки мяса птицы в потрошеном виде, предварительно охлажденного в ледной воде (пункт 6 настоящего приложения), ящиков из гофрированного картона, выстланных подпергаментом, пергаментом или полимерной пленкой, нормы естественной убитости мяса цпеллата и цпеллата-бройлеров снижаются на 0,3%, а мяса кур, утят, уток, гусей и индеек — на 0,2% к массе мяса, охлажденного в ледной воде.

6. Нормы естественной убитости замороженного мяса птицы в потрошеном виде, упакованного в пакеты из полимерных пленок, при хранении в течение 15 суток составляют 0,1% к массе остьшего мяса или охлажденного в ледной воде.

7. Указанные нормы естественной убитости разработаны для производственных холодильников.

XV. Нормы естественной убитости мяса птицы и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, при охлаждении, замораживании и хранении на холодильниках в камерах с принудительной циркуляцией воздуха

Вид холодильной обработки	Вид мяса и категории утилитности (далее — кат)					
	цпеллата	цпеллата-бройлеры	куры	утята	1 кат	2 кат
Замораживание остьшего мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, % (к массе остьшего мяса)	0,6	0,8	0,7	0,9	0,6	0,8
Замораживание охлажденного в воздухе мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, % (к массе остьшего мяса)	0,2	0,3	0,3	0,4	0,2	0,4
Замораживание охлажденного в ледной воде мяса птицы в потрошеном виде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, % (к массе охлажденного мяса)	1,8	1,9	1,8	1,9	1,7	1,8

Вид холодильной обработки	Вид мяса и категории утилитности					
	утки	гуси	индейки	кролики	1 кат	2 кат
Замораживание остьшего мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, % (к массе остьшего мяса)	0,7	0,9	0,7	0,9	0,5	0,7
Замораживание охлажденного в воздухе мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, % (к массе остьшего мяса)	0,3	0,4	0,3	0,4	0,2	0,4
Замораживание охлажденного в ледной воде мяса птицы в потрошеном виде, в том числе со свободным перемещением тушек в погружных ваннах, не упакованного в пакеты из полимерных пленок, % (к массе охлажденного мяса)	2,0	2,1	2,4	2,5	2,0	2,0

1. Холодная обработка птицы проводится до достижения в толще грудной мышцы температуры при охлаждении — от 0°С до 4°С; при замораживании — минус 8°С и ниже.

2. При охлаждении мяса птицы и кроликов, упакованного в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убитости не применяются.

3. При использовании для упаковки птицы ящиков из гофрированного картона, выстланных подпергаментом, пергаментом или полимерной пленкой, нормы естественной убитости при замораживании остьшей птицы снижаются на 0,1%, при замораживании птицы, охлажденной в ледной воде, — на 0,4%.

4. При замораживании тушек птицы в потрошеном виде, упакованных в пакеты из полимерных пленок, нормы естественной убитости составляют 0,1% к массе остьшего или охлажденного в ледной воде мяса и 0,2% к массе мяса, охлажденного в ледной воде, со свободным перемещением тушек в погружных ваннах (цпеллата, цпеллата-бройлеры, куры).

5. Нормы естественной убитости замороженного мяса птицы в полуотрошеном и потрошеном видах и кроликов при хранении в течение 15 суток распространяются на все виды транспортной тары, при использовании для упаковки мяса птицы в потрошеном виде, предварительно охлажденного в ледной воде, ящиков из гофрированного картона, выстланных подпергаментом, пергаментом или полимерной пленкой, нормы естественной убитости мяса цпеллата и цпеллата-бройлеров снижаются на 0,3%, а мяса кур, утят, уток, гусей и индеек — на 0,2% к массе мяса, охлажденного в ледной воде.

6. Нормы естественной убитости замороженного мяса птицы в потрошеном виде, упакованного в пакеты из полимерных пленок, при хранении в течение 15 суток составляют 0,1% к массе остьшего мяса или охлажденного в ледной воде.

7. Указанные нормы естественной убитости разработаны для производственных холодильников.

XVI. Нормы естественной убитости колбас и копченостей при хранении на холодильниках

Наименование продуктов	Срок хранения, сутки	Нормы естественной убитости при температуре хранения					
		от минус 9°С до минус 7°С	от минус 7°С до минус 1°С	от минус 1°С до минус 0,5°С	от минус 0,5°С до минус 0,2°С	от минус 0,2°С до минус 0,1°С	от минус 0,1°С до минус 0°С
Колбасы и копчености	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
	90	2,00	2,20	2,40	1,60	1,70	2,00
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
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
Копчености сырокопченые, колбасы сырокопченые	1	0,10	0,10	0,10	0,08	0,08	0,08
	2	0,13	0,14	0,14	0,10	0,11	0,11
	3	0,15	0,16	0,16	0,12	0,13	0,13
	4	0,18	0,20	0,22	0,14	0,15	0,21
	5	0,20	0,22	0,24	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	0,60	0,40	0,48	0,64
	90	0,55	0,60	0,65	0,44	0,50	0,68

Шлик свиной	Продолжительность хранения, месяцы										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
5	0,10	0,11	0,12	0,10	0,11	0,12	0,10	0,11	0,12	0,10	0,11
15	0,13	0,14	0,15	0,13	0,14	0,15	0,13	0,14	0,15	0,13	0,14
30	0,15	0,16	0,17	0,15	0,16	0,17	0,15	0,16	0,17	0,15	0,16
60	0,17	0,18	0,20	0,17	0,18	0,20	0,17	0,18	0,20	0,17	0,18

Примечания:
1. В случае хранения колбас полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и копченостей при температуре от 0°С до 4°С применяются нормы естественной убитости, установленные для температуры от минус 6°С до минус 1°С в течение 30 суток и до 5 суток — для цпеллат.

Срок хранения, сутки	Нормы естественной убитости при температуре от минус 5 градусов до минус 3°С, % к массе колбас										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
2	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
3	0,03	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
4	0,04	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
5	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06	0,06
10	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
15	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19	0,19
30	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
45	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25

Примечания:
1. Для промежуточных сроков хранения колбас нормы естественной убитости определяются следующим образом: к норме, установленной для меньшего (по сравнению с фактическим) срока хранения, прибавляется средняя норма за период хранения сверх указанного срока.
Пример: Колбаса мятая (типа салими) хранится 35 суток. Норма естественной убитости при хранении за 30 суток составляет 0,19%. Норма естественной убитости за 45 суток — 0,25%. Средняя норма убитости за последующие 5 суток составит:
 $(0,25 - 0,19) \times 5 / 15 = 0,02$.

2. Естественную убитость мяса полукопченых колбас финского производства при хранении на холодильниках следует списывать по нормам согласно Разделу XVI настоящих Норм для колбас, завезенных из других областей и краев.

XVIII. Нормы естественной убитости замороженных мяса и субпродуктов при хранении в камерах с воздушной рубашкой

Наименование продуктов	В процентах (за один месяц хранения)			
	I	II	III	IV
Мясоед — говядина	0,03	0,11	0,17	0,08
Первой категории	0,03	0,11	0,17	0,08
Второй категории и тощая	0,05	0,16	0,24	0,10
Мясоед — баранина и козлятина	0,05	0,17	0,26	0,12
Первой категории	0,05	0,17	0,26	0,12
Второй категории и тощая	0,06	0,19	0,29	0,13
Мясоед — свинина	0,03	0,11	0,17	0,07
Жирная	0,04	0,14	0,21	0,09
Мясная, беконная, обрешная (без шпика), нестандартная от молодых свинок (подсвинок), от поросят 1 и 2 категории	0,04	0,14	0,21	0,09
Субпродукты (небольшые)	0,04	0,13	0,20	0,08
Сердце, языки, мозги, почки, печень	0,04	0,13	0,20	0,08
Все прочие субпродукты	0,05	0,14	0,22	0,10

XIX. Нормы естественной убитости сыров при хранении на холодильниках

Наименование сыров	Срок хранения в течение	Нормы естественной убитости за месяцы хранения при температуре от минус 4 градусов до 1°С в камерах с охлаждением, %			
		батарею	воздушное	в таре	без тары
Советский и алтайский	Одного месяца	0,08	0,09	0,09	0,09
Каждого из последующих семи месяцев	0,06	0,08	0,07	0,09	
Голландский, котормской, пошхонский, ярославский, эстонский, углицкий, украинский, степной	Одного месяца	0,15	-	0,19	-
Каждого из последующих пяти месяцев	0,08	-	0,08	-	
Литовский, минский, тартуский, вырусский, дугава, рам-баса, шетский и другие, а также колбасный копченый	Одного месяца	0,18	-	0,13	-
Каждого из последующих трех месяцев	0,08	-	0,2	-	

В парфименом покрытии жирностью 45% и более:

Советский и алтайский	Одного месяца	0,08	0,09	0,09	0,09
Каждого из последующих семи месяцев	0,06	0,08	0,07	0,09	

Голландский, котормской, пошхонский, ярославский, эстонский, углицкий, украинский, степной

Одного месяца	0,15	-	0,19	-
Каждого из последующих пяти месяцев	0,08	-	0,08	-

Литовский, минский, тартуский, вырусский, дугава, рам-баса, шетский и другие, а также колбасный копченый

Одного месяца	0,18	-	0,13	-
Каждого из последующих трех месяцев	0,08	-	0,2	-

В полимерной пленке:

Голландский, котормской, чеддер, литовский, российский и другие	Одного месяца	0,01	-	0,01	-
Второго месяца	0,01	-	0,01	-	
Каждого из последующих двух месяцев	0,01	-	0,01	-	

В фольге:

Рокфор, пикантный и другие	Одного месяца	0,09	-	0,11	-
Каждого из последующих двух месяцев	0,09	-	0,09	-	

В пергаменте:

Латвийский и другие	Одного месяца	0,38	-	0,39	-
Каждого из последующих двух месяцев	0,2	-	0,25	-	

Без покрытия:

Швейцарский и другие	Одного месяца	0,15	0,19	0,16	0,2
Каждого из последующих восьми месяцев	0,14	0,19	0,16	0,21	

Нормы естественной убитости за месяцы хранения при температуре от 0,1 градуса до 4°С в камерах с охлаждением, %

Наименование сыров	Срок хранения в течение	батарею				воздушное			
		в таре	без тары	в таре	без тары	в таре	без тары	в таре	без тары
Советский и алтайский	Одного месяца	0,1	-	0,11	-	0,12	-	0,13	-
Каждого из последующих пяти месяцев	0,12	-	0,13	-	0,13	-	0,14	-	
Голландский, котормской, пошхонский, ярославский, эстонский, углицкий, украинский, степной	Одного месяца	0,23	-	0,24	-	0,23	-	0,24	-
Каждого из последующих четырех месяцев	0,1	-	0,1	-	0,1	-	0,1	-	
Литовский, минский, тартуский, вырусский, дугава, рам-баса, шетский и другие, а также колбасный копченый	Одного месяца	-	-	-	-	-	-	-	-
Каждого из последующих трех месяцев	-	-	-	-	-	-	-	-	-