

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ПРИКАЗ

от 16 августа 2007 года N 395

**Об утверждении норм естественной убыли мяса
и мясопродуктов при хранении**

Во исполнение постановления Правительства Российской Федерации от 12 ноября 2002 года 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 подмороженного 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°С (приложение N 8);

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

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

нормы естественной убыли замороженного мяса и субпродуктов не блочных 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 паро-воздушной 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

Зарегистрировано
в Министерстве юстиции
Российской Федерации
11 сентября 2007 года,
регистрационный N 10120

Приложение N 1
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ
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
Свинина 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
	- обрезная	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 и мясо хряков	1,64	1,93
Конина в полутушах и четвертинах:			
	Первой категории	1,60	1,81
	Второй категории	1,76	2,02
	Тощая	1,89	2,18
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах:			
	Первой категории	1,66	1,87
	Второй категории	1,79	2,05
	Тощая	1,90	2,20
Субпродукты от всех видов убойных животных:			
	Мякотные, слизистые, шерстные	1,37	1,58
	Мясокостные	1,31	1,51

Примечания:

1. Нормы естественной убыли предусмотрены для охлаждения парного мяса и субпродуктов в диапазоне температур от 35°C-42°C до 0°C-4°C в течение до 16 ч, что соответствует условиям быстрого охлаждения в камерах при паспортной температуре воздуха минус 3°C и скорости его движения не менее 0,8 м/с на уровне бедра полутуш, а более 16 ч (до 24 ч) - условиям ускоренного охлаждения в камерах при паспортной температуре воздуха 0°C и скорости его движения не менее 0,5 м/с.

2. Температура мяса в тушах, полутушах и четвертинах замеряется в толще мышц бедра на глубине до 6 см в точке со стороны распила рядом с лонным сращением, а для передних четвертин - в толще мышц лопатки на глубине 6 см в точке со стороны распила в нижнем углу грудной коробки между 2 и 3 ребром.

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 2
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ естественной убыли мяса и субпродуктов при доохлаждении

Температура мяса, °С	Удельные нормы естественной убыли от полагающейся нормы для полного охлаждения мяса, %	
	Поставщик	Получатель
От 4,1 до 6,0	90	10
От 6,1 до 12,0	80	20
От 12,1 до 18,0	65	35
От 18,1 до 25,0	45	55
От 25,1 до 32,0	25	75
От 32,1 и выше	15	85

Примечания:

1. При поступлении на холодильник частично охлажденного или остывшего мяса с другого предприятия и при доохлаждении этого мяса до температуры 4°C-0°C удельные нормы естественной убыли начисляются в процентах от нормы, указанной в приложениях N 1 и N 2:

- поставщиком в зависимости от температуры мяса, зафиксированной в товарно-транспортной накладной в момент отгрузки, с учетом продолжительности его охлаждения;

- получателем в зависимости от температуры мяса, зафиксированной при его приемке и продолжительности охлаждения.

2. В случае направления на переработку частично охлажденного или остывшего мяса,

выработанного на данном предприятии, нормы начисляются на холодильнике также в зависимости от фактической температуры.

3. Данные нормы естественной убыли применяются при наличии коммерческих или других актов, где указывается 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
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ
естественной убыли охлажденного мяса и субпродуктов при хранении

В процентах (к массе парного мяса и субпродуктов)

Вид и категория мяса		Естественная убыль за сутки хранения				
		1-е	2-е	3-и	4-е	5-е
Говядина в полутушах, четвертинах и отрубках:						
	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
Свинина в тушах и полутушах						
	Первой категории (беконная)	0,20	0,16	0,07	0,03	0,03
	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
Верблюжatina 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
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ **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	1,00

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

Приложение N 5
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ **естественной убыли подмороженного мяса при последующем хранении**

В процентах (к массе замороженного мяса)

Вид мяса	Норма естественной убыли за сутки хранения		
	одни	двое	трое
Говядина в полутушах и четвертинах, свинина в полутушах	0,23	0,31	0,35

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

Приложение N 6
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ

естественной убыли парного мяса при замораживании (однофазный способ)

В процентах (к массе парного мяса)

Вид и категория мяса		Норма
Говядина в полутушах и четвертинах:		
	Первой категории	1,58
	Второй категории	1,85
	Тощая	2,10
Баранина и козлятина в тушах:		
	Первой категории	1,74
	Второй категории	1,93
	Тощая	2,20
Свинина в тушах и полутушах:		
	Первой категории (беконная)	1,60
	Второй категории (мясная молодняк):	
	- в шкуре	1,55
	- без шкуры	1,22
	- со снятым крупноном	1,48
	- обрезная	1,55
	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 крупноном	1,25
	Четвертой категории (промпереработка):	
	- в шкуре	1,55
	- без шкуры	1,23
	- со снятым крупноном	1,42
	Пятой категории (мясо поросят)	2,50

	Не соответствующая требованиям стандарта и мясо хряков	1,80
Конина в полутушах и четвертинах		
	Первой категории	1,76
	Второй категории	1,94
	Тощая	2,17
Верблюжати́на в полутушах и четвертинах		
	Первой категории	1,89
	Второй категории	2,10
	Тощая	2,30

Примечания:

1. Нормы естественной убыли предусмотрены на замораживание парного мяса в диапазоне температур от 35°С-42°С до минус 8°С 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
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

**НОРМЫ
естественной убыли охлажденного мяса при замораживании
(двухфазный способ)**

В процентах (к массе охлажденного мяса)

Вид и категория мяса		Продолжительность замораживания, ч	
		До 40	Свыше 40
Говядина в полутушах и четвертинах:			
	Первой категории	0,70	0,90
	Второй категории	0,82	1,05
	Тощая	1,02	1,20
Баранина и козлятина в тушах:			
	Первой категории	0,90	1,00
	Второй категории	0,96	1,08
	Тощая	1,30	1,37
Свинина 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 крупноном	0,72	0,82
	- обрезная	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 крупноном	0,62	0,68
Четвертой категории (промпереработка):		
- в шкуре	0,81	0,91
- без шкуры	0,62	0,73
- со снятым крупноном	0,72	0,82
Пятой категории (мясо поросят)	1,45	1,61
Не соответствующая требованиям стандарта и мясо хряков	0,88	0,97
Конины в полутушах и четвертинах		
Первой категории	0,88	0,98
Второй категории	0,97	1,08
Тощая	1,07	1,20
Верблюжатины в полутушах и четвертинах		
Первой категории	0,93	1,10
Второй категории	1,08	1,27
Тощая	1,13	1,34

Примечания:

1. Нормы естественной убыли предусмотрены на замораживание охлажденного мяса в диапазоне температур от 0°С-4°С до минус 8°С и ниже. При этом продолжительность замораживания свыше 40 ч предусмотрена для камер с паспортной температурой воздуха выше минус 23°С, а продолжительность замораживания до 40 ч предусмотрена для камер с паспортной температурой минус 23°С 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 8
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

**НОРМЫ
естественной убыли при замораживании мяса и субпродуктов
с исходной температурой выше 4°С**

Надбавка к разности норм естественной убыли при замораживании парного и охлажденного мяса и субпродуктов, %	Температура мяса и субпродуктов при поступлении на холодильник, °С
5	от 4,1 до 6,0

15	от 6,1 до 12,0
30	от 12,1 до 18,0
55	от 18,1 до 25,0
75	от 25,1 до 32,0
90	от 32,1 и выше

Примечания:

1. При замораживании мяса, поступившего с других предприятий с температурой выше 4°С, применяется надбавка к норме естественной убыли согласно фактической температуре груза, зафиксированной в документах при отгрузке и приемке, и в размерах согласно данным настоящего приложения.

2. При поступлении на холодильник с другого предприятия не полностью замороженного мяса всех видов и категорий применяют следующие нормы естественной убыли на его домораживание:

- для частично оттаявшего, с температурой от минус 7,9°С до минус 1,6°С - 0,25% к его массе;

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

3. При поступлении на холодильник полностью оттаявшего мяса с температурой в толще мышц бедра минус 1,5°С и выше и если нет возможности срочной реализации или промпереработки, по разрешению администрации производится повторное замораживание мяса и мясных продуктов и 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 указывается 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
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

**НОРМЫ
естественной убыли парного мяса и субпродуктов при остывании
и замораживании естественным холодом (вне холодильников)**

В процентах (к массе парного мяса)

Вид и категория мяса, субпродукты	При остывании в неохлаждаемых помещениях до температуры окружающего воздуха в течение времени	При замораживании парного мяса
-----------------------------------	---	--------------------------------

	0-6 ч	6-24 ч	24 ч	естественным холодом до температуры не выше минус 8°С
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
Свинина 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 крупномом	0,65	0,65	1,30	1,80
- обрезная	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 крупномом	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 стандарта и мясо хряков	0,85	0,85	1,78	2,49
Конина в полутушах и четвертинах:				
	0,90	0,90	1,80	2,70
Верблюжати́на 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
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ
естественной убыли не блочных субпродуктов при замораживании

В процентах (к массе нетто субпродуктов, поступивших на замораживание)

Наименование субпродуктов, термическое состояние		При замораживании в морозильных камерах	
		Без упаковки	В упаковке из полимерной 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
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ
естественной убыли замороженного мяса и субпродуктов
не блочных всех видов при хранении

В процентах (к массе замороженных мяса и субпродуктов за один месяц хранения)

Вид и категория мяса, субпродукты		Климатическая группа	I кв.	II кв.	III кв.	IV кв.
1. Одноэтажные холодильники емкостью от 300 т и более						
Говядина в полутушах, четвертинах и отрубях:						
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 и тощая	Первая	0,08	0,22	0,34	0,15
		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 (жирная)	Первая	0,05	0,13	0,20	0,08
		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 отрубях:						
	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 и тощая	Первая	0,07	0,19	0,30	0,13
		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 и тощая	Первая	0,08	0,21	0,32	0,14
		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 (жирная)	Первая	0,05	0,12	0,18	0,07
		Вторая	0,07	0,14	0,20	0,10
		Третья	0,12	0,15	0,20	0,16
Субпродукты не блочные 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 отрубях:

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 и тощая	Первая	0,06	0,17	0,25	0,11
	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 и тощая	Первая	0,06	0,19	0,30	0,14
	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 (жирная)	Первая	0,04	0,10	0,17	0,07
	Вторая	0,05	0,14	0,16	0,10
	Третья	0,12	0,15	0,19	0,14

Субпродукты не блочные 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 и тощая	Первая	0,05	0,15	0,23	0,10
	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 и тощая	Первая	0,06	0,18	0,27	0,12
	Вторая	0,10	0,22	0,30	0,17
	Третья	0,19	0,26	0,32	0,23

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	0,04	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 (жирная)	Первая	0,04	0,10	0,16	0,06
		Вторая	0,05	0,12	0,18	0,10
		Третья	0,11	0,14	0,18	0,14
	Субпродукты не блочные всех видов:					
			Первая	0,05	0,13	0,20
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 теплему 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 не блочных 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°С и ниже.

При хранении замороженного мяса и субпродуктов на всех холодильниках с паспортной (проектной) температурой воздуха камеры выше минус 15°С, 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
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

**НОРМЫ
естественной убыли вырезки говяжьей и свиной
в блоках при холодильной обработке**

В процентах (к массе вырезки, поступившей на охлаждение и замораживание)

Наименование мясопродуктов	При охлаждении в камерах холодиль- ников с продолжи- тельностью до 24 ч	При замораживании	
		В морозильных камерах холодильников при температуре воздуха минус 23°С и ниже	В скороморозиль- ных аппаратах в упаковке из полимерной пленки
Вырезка говяжья и свиная:			
После технологической обработки (без упаковки)	0,93	0,86	-
После охлаждения (без упаковки)	-	0,62	-
После технологической обработки (в упаковке из полимерной пленки)	0,35	0,33	0,12

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

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 не блочных 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°С до минус 1,6°С - 0,25% к их массе;

- с температурой от минус 8°С до минус 12°С и хранении их в камерах с температурой минус 15°С 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°С) 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 указывается масса и температура полностью или частично оттаявших субпродуктов при приемке их на холодильник.

Приложение N 13
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

**НОРМЫ
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
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

**НОРМЫ
естественной убыли бескостного мяса и субпродуктов**

в блоках при замораживании

В процентах (к массе нетто)

Наименование мясопродуктов	При замораживании		
	В морозильных камерах		в скоро- морозиль- ных аппаратах
	без упаковки	в поли- мерной пленке	
Говядина, свинина, баранина бескостные (жилованные) всех сортов - охлажденные	0,60	0,25	0,12
Субпродукты мякотные (кроме нижеприведенных) и слизистые после технологической обработки	1,10	0,40	0,16
Сердце, вымя, печень, мясная обрезь после технологической обработки	1,10	0,50	0,22
Субпродукты мякотные (кроме нижеприведенных) и слизистые - охлажденные	0,85	0,30	0,16
Сердце, вымя, печень, мясная обрезь - охлажденные	0,85	0,40	0,22

Примечания:

1. При замораживании в морозильных камерах мяса бескостного (жилованного) всех видов и субпродуктов, упакованных в ламинированную бумагу, применяются нормы естественной убыли в размере 0,6%.

2. При холодильной обработке и хранении мяса говяжьих и свиных голов, свиной шкурки, свиной грудинки, щековины, соединительной ткани и хрящей применяются нормы естественной убыли, приведенные для мясной обрезки.

3. 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.

4. При поступлении на холодильник с другого предприятия мяса и мясопродуктов в блоках, а также не блочных 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°С до минус 1,6°С - 0,25% к их массе;

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

5. 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°С) 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.

НОРМЫ
естественной убыли мяса на костях в блоках при замораживании

В процентах (к массе мяса, поступившего на замораживание)

Наименование мясопродуктов	При замораживании в морозильных камерах холодильников при температуре минус 23°С и ниже	
	без упаковки	в упаковке из полимерной пленки
Говядина, свинина, баранина на костях в блоках, выработанные из сырья:		
После технологической обработки	0,86	0,40
После охлаждения	0,60	0,37

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 не блочных 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°С до минус 1,6°С - 0,25% к их массе;

- с температурой от минус 8°С до минус 12°С и хранения их в камерах с температурой минус 15°С 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°С) 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
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ
естественной убыли шпика несоленого в блоках при замораживании

В процентах (к массе шпика перед замораживанием)

Наименование мясопродуктов	Без упаковки	В полимерной пленке

Шпик несоленый после технологической обработки	0,25	0,07
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 не блочных 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°С до минус 1,6°С - 0,25% к их массе;

- с температурой от минус 8°С до минус 12°С и хранении их в камерах с температурой минус 15°С 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°С) 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
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ

естественной убыли шпика несоленого в блоках при хранении

В процентах (к массе замороженного шпика за каждый месяц хранения)

Наименование мясопродуктов	Без упаковки	Упакованный в		
		крафт-мешки, влагонепроницаемые бумажные пакеты, пергамент или подпергамент	деревянные ящики, выстланные пергаментом или подпергаментом	полимерную пленку
Шпик несоленый замороженный	0,08	0,07	0,04	0,02

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
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ
естественной убыли замороженных мяса и субпродуктов
в блоках при хранении

В процентах (за один месяц хранения)

Наименование мясопродуктов	Без индивидуальной упаковки				
	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.

НОРМЫ
естественной убыли эндокринно-ферментного и специального
сырья при замораживании

В процентах (от массы парного сырья)

Наименование сырья	Температура замораживания	
	минус 23 °С	минус 45 °С- минус 40 °С
Поджелудочные железы крупного рогатого скота	1,57	0,68
Поджелудочные железы свиней	1,43	0,71
Гипофизы крупного рогатого скота, передние доли	2,11	1,21
Гипофизы крупного рогатого скота, задние доли	2,21	1,23
Гипофизы свиней	2,43	1,26
Слизистые оболочки сычугов крупного рогатого скота	1,50	1,24
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 скота	2,00	1,02
Щитовидные железы свиней	1,73	1,02
Паращитовидные железы крупного рогатого скота	2,40	1,04
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°С и в скороморозильных шкафах при температуре минус 45°С - минус 40°С.

**естественной убыли при хранении замороженного
эндокринно-ферментного и специального сырья,
упакованного в полимерные пленки**

В процентах (к массе сырья)

Наименование сырья	Срок хранения, мес.					
	1	2	3	4	5	6
Поджелудочные железы крупного рогатого скота	0,17	0,27	0,32	0,38	0,41	0,48
Поджелудочные железы свиней	0,17	0,22	0,26	0,34	0,36	0,39
Гипофизы крупного рогатого скота, передние доли	0,46	0,64	0,82	0,99	1,14	1,22
Гипофизы крупного рогатого скота, задние доли	0,52	0,65	0,70	0,77	0,84	0,88
Гипофизы свиней	0,44	0,65	0,80	0,95	1,05	1,11
Слизистые оболочки сычугов крупного рогатого скота	0,15	0,28	0,38	0,42	0,45	0,56
Слизистые оболочки свиных желудков	0,25	0,36	0,50	0,73	0,84	0,92
Мозг спинной крупного рогатого скота	0,14	0,22	0,27	0,31	0,32	0,37
Мозг головной крупного рогатого скота	0,18	0,25	0,33	0,35	0,39	0,41
Семенники крупного рогатого скота	0,24	0,33	0,40	0,46	0,52	0,54
Семенники баранов и козлов	0,24	0,39	0,48	0,55	0,64	0,66
Надпочечники крупного рогатого скота	0,18	0,27	0,36	0,44	-	-
Надпочечники свиней	0,19	0,31	0,42	0,52	-	-
Щитовидные железы крупного рогатого скота	0,12	0,21	0,28	0,34	-	-
Щитовидные железы свиней	0,12	0,21	0,26	0,32	-	-
Паращитовидные железы крупного рогатого скота	0,59	1,02	1,27	1,39	-	-
Яичники крупного рогатого скота	0,59	0,70	0,82	0,93	1,03	1,11
Яичники свиней	0,47	0,60	0,72	0,79	0,90	0,95
Эпифизы крупного рогатого скота	0,68	1,01	1,45	1,49	1,55	1,56

Примечания:

1. При хранении слизистой оболочки сычугов крупного рогатого скота и свиных желудков свыше 6 мес. естественная убыль в течение каждого последующего месяца допускается в размере 0,03% от массы сырья.

2. При упаковке сырья в герметические полимерные мешочки, верхние концы которых завариваются или завязываются, нормы естественной убыли при хранении не применяются.

3. Нормы естественной убыли распространяются на хранение замороженного сырья в камерах холодильников при температуре минус 20°С - минус 18°С.

НОРМЫ
естественной убыли при хранении замороженного
эндокринно-ферментного и специального сырья,
упакованного в пергамент

В процентах (к массе сырья)

Наименование сырья	Срок хранения, мес.					
	1	2	3	4	5	6
Поджелудочные железы крупного рогатого скота	0,27	0,45	0,53	0,61	0,66	0,72
Поджелудочные железы свиней	0,28	0,49	0,66	0,77	0,88	0,93
Гипофизы крупного рогатого скота, передние доли	0,82	1,25	1,63	2,00	2,34	2,57
Гипофизы крупного рогатого скота, задние доли	1,04	1,46	1,75	2,25	2,66	2,81
Гипофизы свиней	0,86	1,36	1,91	2,31	2,60	2,80
Слизистые оболочки сычугов крупного рогатого скота	0,52	0,72	1,07	1,12	1,46	1,61
Слизистые оболочки свиных желудков	0,51	0,74	1,20	1,58	1,73	1,83
Мозг спинной крупного рогатого скота	0,29	0,43	0,56	0,67	0,77	0,84
Мозг головной крупного рогатого скота	0,32	0,50	0,66	0,78	0,88	0,96
Семенники крупного рогатого скота	0,55	0,67	0,85	1,00	1,26	1,36
Семенники баранов и козлов	0,63	0,85	1,15	1,34	1,57	1,67
Надпочечники крупного рогатого скота	0,50	0,67	0,78	0,90	-	-
Надпочечники свиней	0,61	0,80	0,88	1,00	-	-
Щитовидные железы крупного рогатого скота	0,52	0,78	1,00	1,20	-	-
Щитовидные железы свиней	0,57	0,84	1,09	1,31	-	-
Паращитовидные железы крупного рогатого скота	1,10	2,08	2,43	2,53	-	-
Яичники крупного рогатого скота	1,65	1,91	2,12	2,21	2,25	2,26
Яичники свиней	1,28	1,41	1,85	2,17	2,36	2,43
Эпифизы крупного рогатого скота	1,20	2,00	2,45	2,85	2,94	2,95
Стекловидное тело глаз	-	-	0,09	-	-	-

Примечания:

1. При хранении слизистой оболочки сычугов крупного рогатого скота и свиных желудков свыше 6 мес. естественная убыль в течение каждого последующего месяца допускается в размере 0,05% от

массы сырья.

2. Нормы естественной убыли распространяются на хранение замороженного сырья в камерах холодильников при температуре минус 20°С - минус 18°С.

Приложение N 22
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ
естественной убыли пищевой цельной, дефибринированной,
стабилизированной крови, плазмы (сыворотки) и форменных
элементов крови в блоках, упакованных в полимерные пленки,
при замораживании

В процентах (к массе сырья)

Вид продукции	Норма
Цельная, дефибринированная, стабилизированная кровь крупного рогатого скота	0,13
Цельная, дефибринированная, стабилизированная кровь свиней	0,15
Плазма (сыворотка) крови крупного рогатого скота и свиней	0,08
Форменные элементы крови крупного рогатого скота и свиней	0,09

Приложение N 23
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ
естественной убыли замороженных пищевой цельной,
дефибринированной, стабилизированной крови,
плазмы (сыворотки) и форменных элементов крови
в блоках, упакованных в полимерные пленки, при хранении

В процентах (к массе замороженного сырья за сутки хранения)

Вид продукции	Срок хранения, сут.				
	10	20	30	60	90
Цельная, дефибринированная, стабилизированная кровь крупного рогатого скота	0,04	0,07	0,09	0,12	0,14
Цельная, дефибринированная, стабилизированная кровь свиней	0,06	0,08	0,10	0,14	0,16

Плазма (сыворотка) крови крупного рогатого скота и свиней	0,04	0,06	0,08	0,17	0,22
Форменные элементы крови крупного рогатого скота и свиней	0,02	0,06	0,07	0,14	0,17

Примечание. При более длительном хранении блоков крови и ее фракций применяется норма 0,01% за каждые 10 дней.

Приложение N 24
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ
естественной убыли мяса в блоках при размораживании
в камерах с паровоздушной средой

В процентах (к массе нетто замороженного мяса)

Наименование мясного сырья		Норма естественной убыли мяса
Свинина на костях:		
	Корейка	3,5
	Шейка	2,5
	Грудинка, окорок	1,5
Свинина бескостная нежилованная:		
	Лопатка	5,0
	Окорок	6,0
	Карбонад	7,5
	Шейка	3,5
	Грудинка	2,5
Мясо жилованное:		
Говядина:		
	Односортная	5,0
	Высший сорт	8,5
	Первый сорт	6,5
	Второй сорт	4,5
	Жирная	3,0
Свинина:		
	Односортная	3,0
	Жирная	1,5
	Полужирная	3,5
	Нежирная	5,5
Мясообрезь:		
	Говядина	8,5
	Свинина	6,0
Мясо птицы бескостное нежилованное:		
	Филе, бедро	6,0

Примечания:

1. Нормы потерь массы мяса в блоках отечественного производства и импортного разработаны при размораживании в камерах с паровоздушной средой в течение 24-40 ч ($T_{в} = 18^{\circ}\text{C}-20^{\circ}\text{C}$; $V_{в} = 0,5-1,0$ м/с; отн. влажность = 75-100%).

2. При размораживании в камерах с паровоздушной средой при вышеуказанных условиях мяса всех видов убойных животных в полутушах и четвертинах нормы естественной убыли не применяются.

Приложение N 25
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

НОРМЫ
естественной убыли колбасных изделий и копченостей
при хранении в камерах склада готовой продукции
(баз, экспедиций) с воздушной системой охлаждения

В процентах (к массе нетто принятой продукции)

Наименование продукции, оболочка	Срок хранения, ч/сут							
	3/0	6/0	12/0	24/1	48/2	72/3	96/4	120/5
Колбасные изделия:								
Сосиски, сардельки, шпикачки:								
Натуральная оболочка (черева)	0,30	0,55	0,85	1,40	2,0	2,40	-	-
Натуральная оболочка (черева баранья, коллаген)	0,50	0,70	1,15	1,75	2,45	3,0	-	-
Искусственная оболочка (целлюлоз)	0,25	0,35	0,60	1,05	1,65	2,00	-	-
Искусственная оболочка (белковая)	0,15	0,25	0,40	0,65	0,95	1,25	1,45	1,60
Искусственная оболочка (полиамид)	0,10	0,15	0,20	0,30	0,45	0,60	0,70	0,80
Колбасы вареные (ветчина, паштеты, зельцы, хлеба):								
Натуральная оболочка (черева, круга и др.)	0,20	0,35	0,60	1,0	1,50	1,85	-	-
Натуральная оболочка (в том числе ливерные, чайные, кровяные)	0,25	0,50	0,80	1,30	1,85	2,05	-	-
Натуральная оболочка (синюги, пузыри)	0,15	0,25	0,40	0,65	0,90	1,10	1,25	1,40
Искусственная обол. (целлюлоз)	0,25	0,35	0,70	1,00	1,60	1,90	-	-

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

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%.

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, варенокопченых, сырокопченых и копченостей при температуре от 0°C до 4°C применяются нормы естественной убыли, 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
к приказу Минсельхоза России
от 16 августа 2007 года N 395

**НОРМЫ
естественной убыли полуфабрикатов при хранении
в охлаждаемых помещениях (камерах экспедиций)**

В процентах (к массе полуфабрикатов, принятых для реализации)

Групповой ассортимент, вид сырья, из которого изготовлены полуфабрикаты	Нормы естественной убыли		Нормы потерь мясного сока полуфабрикатов	
	из охлажден- ного мяса	из разморо- женного мяса	из охлажден- ного мяса	из разморо- женного 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.

Электронный текст документа
подготовлен ЗАО "Кодекс" и сверен по:
Бюллетень нормативных актов
федеральных органов
исполнительной власти,

№ 44, 29.10.2007

ИС «Техэксперт: 6 поколение» Интранет