

ДКПП 10.91.10

УКНД 65.120

ПОГОДЖЕНО

Директор ДНДКІ ветпрепаратів
та кормових добавок, д.вет.н.,
професор



Володимир СТИБЕЛЬ
« 19 » 06 2025 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор з наукової та інноваційної
діяльності Білоцерківського НАУ,
д. екон.н., професор



Ольга ВАРЧЕНКО
« 10 » червня 2025 р.

ПРОТЕЇНАТИ МІКРОЕЛЕМЕНТІВ ДЛЯ СВИНЕЙ

Технічні умови

ТУ У 10.9-00493712-002:2025

(Введено вперше) _____
Дата надання чинності 19.06.25р
Чинні до 19.06.35р

РОЗРОБЛЕНО

Завідувач кафедри технології кормів,
кормових добавок і годівлі тварин
Білоцерківського НАУ, д.с.-г.н.,
професор

Віталій БОМКО
« 05 » 06 2025 р.

Здобувач другого (магістерського)
рівня вищої освіти,
Білоцерківського НАУ

Дмитро ШАПОВАЛОВ
« 05 » 06 2025 р.

ЗМІСТ	С.
1 Сфера застосування	3
2 Нормативні посилання	4
3 Технічні вимоги	7
4 Вимоги безпеки та охорони довкілля, утилізування	11
5 Правила приймання	13
6 Методи контролювання	15
7 Транспортування та зберігання	16
8 Вказівки щодо застосування	17
9 Гарантії виробника	17
Аркуш реєстрації змін	
Додаток А	

1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Ці технічні умови (далі — ТУ У) поширюються на Протеїнати мікроелементів для свиней для сільськогосподарських тварин (далі – протеїнати).

Протеїнати одержують шляхом пророщення зерна пшениці з додаванням розчину солей мікроелементів (цинку та заліза) згідно рецептури та подальшим екструдуванням. Рецептуру одержання для кожного віку свиней розраховують та затверджують згідно норм годівлі у встановленому порядку.

Обов'язкові вимоги до технологічного процесу виготовлення і якості продукту, які забезпечують безпеку для життя, здоров'я та майна населення, охорони довкілля, утилізування наведені в розділі 4 цих ТУ.

Ці ТУ можуть використовувати підприємства незалежно від форм власності і підлеглості, громадяни-суб'єкти підприємницької діяльності за договірними правами або (і) ліцензіями на право виготовлення та реалізацію продукції.

Ці ТУ не можуть бути повністю чи частково відтворені, тиражовані і розповсюджені без дозволу організації-власника майнової частини ТУ, що надає дозвіл на тиражування ТУ. Власником майнової частини ТУ є Білоцерківський НАУ.

Ці ТУ треба перевіряти регулярно, але не рідше одного разу на п'ять років після надання їм чинності чи останнього перевіряння, якщо не виникає потреби перевірити його раніше у разі прийняття нормативно-правових актів, відповідних національних (міждержавних) стандартів та інших нормативних документів, якими регламентовано інші вимоги, ніж ті, що встановлені у цих ТУ.

Приклад позначення при замовленні та в документації:

«Протеїнат цинку для свиней», ТУ У 10.9-00493712-002:2025».

«Протеїнат заліза для свиней», ТУ У 10.9-00493712-002:2025».

2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цих ТУ наведено посилання на:

Закон України “ Про управління відходами ”

Закон України “Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції”

Закон України “Про охорону атмосферного повітря”

Закон України “Про безпечність та гігієну кормів“

ДСТУ 3147-95 Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакуванні товарної продукції. Загальні вимоги

ДСТУ 3273-95 Безпечність промислових підприємств. Загальні положення та вимоги

ДСТУ 3570-97 (ГОСТ 13496.7-97) Зерно фуражне, продукти його переробки, комбікорми. Методи визначення токсичності

ДСТУ 4462.3.01:2006 Охорона природи. Поводження з відходами. Порядок здійснення операцій

ДСТУ 4462.3.02:2006 Охорона природи. Поводження з відходами. Пакування, маркування і захоронення відходів. Правила перевезення відходів. Загальні технічні та організаційні вимоги

ДСТУ 4482:2005 Премікси. Технічні умови

ДСТУ 7237:2011 Система стандартів безпеки праці. Електробезпека. Загальні вимоги та номенклатура видів захисту

ДСТУ 7239:2011 Система стандартів безпеки праці. Засоби індивідуального захисту. Загальні вимоги та класифікація

ДСТУ 7270:2012. Метрологія. Прилади зважувальні еталонні. Загальні технічні вимоги, порядок та методи атестації

ДСТУ 7469:2013 Борошно кормове тваринного походження. Методи бактеріологічного аналізування

ДСТУ 7670:2014 Сировина і продукти харчові. Готування проб. Мінералі-

зація для визначання вмісту токсичних елементів

ДСТУ 7796:2015 Мішки паперові. Технічні умови

ДСТУ 7965:2015 Корми для тварин, сировина для виготовлення повнораціонних сумішей, виділення тварин. Визначання вмісту кадмію, кобальту, молібдену, нікелю та хрому методом атомно-абсорбційної спектrometerи з електротермічною атомізацією

ДСТУ 8048:2015 Комбікорми. Комбікормова сировина. Метод визначення кислотного числа жиру

ДСТУ 8050:2015 Корми для тварин, сировина для виготовлення повнораціонних сумішей, виділення тварин. Визначення вмісту миш'яку та ртуті методом атомно-абсорбційної спектrometerії

ДСТУ 8168:2015 Зернові культури, продукти їх переробляння, комбікорми. Метод визначення вмісту дезоксиніваленолу

ДСТУ БА.3.2-12:2009 Система стандартів безпеки праці. Системи вентиляційні. Загальні вимоги

ДСТУ EN 12824:2004 Мікробіологія харчових продуктів і кормів для тварин. Горизонтальний метод виявлення Salmonella (EN 12824:1997, IDT)

ДСТУ EN ISO 6497:2022 (EN ISO 6497:2005, IDT; ISO 6497:2002, IDT) Корми для тварин. Відбирання проб

ДСТУ ISO 5985:2004 Корми для тварин. Визначення вмісту сирії золи, нерозчинної в соляній кислоті (ISO 5985:2002, IDT)

ДСТУ ISO 6309:2007 Протипожежний захист. Знаки безпеки. Форма та колір (ISO 6309:1987, IDT)

ДСТУ ISO 6496:2005 Корми для тварин. Визначення вмісту вологи та інших летких речовин (ISO 6496:1999, IDT)

ДСТУ ISO 6497:2005 Корми для тварин. Методи відбирання проб (ISO 6497:2002, IDT)

ДСТУ ISO 6498:2006 Корми для тварин. Готування проб для дослідження (ISO 6498:1998, IDT)

ДСТУ ISO 6651:2003 Корми для тварин. Визначання вмісту афлатоксину В₁ (ISO 6651:1987, IDT)

ДСТУ ISO 6870:2006 Корми для тварин. Метод визначення вмісту зеараленону (ISO 6870:1985, IDT)

ДСТУ ISO 14181:2003 Корми для тварин. Визначення залишків хлорорганічних пестицидів. Метод газової хроматографії (ISO 14181:2000, IDT)

ДСТУ ISO 14182:2006 Корми для тварин. Визначання залишків фосфорорганічних пестицидів методом газової хроматографії (ISO 14182:1999, IDT)

ДСТУ ISO 14718:2006 Корми для тварин. Визначення вмісту афлатоксину В₁ методом високоефективної рідинної хроматографії (ISO 14718:1998, IDT)

ДСТУ ISO 17372:2009 Корми для тварин. Визначення зеараленону методом імуноафінової колонкової хроматографії та високоефективної рідинної хроматографії (ISO 17372:2008, IDT)

ДСТУ ГОСТ 21444:2018 (ГОСТ 21444-2016, IDT) Папір крейдовий. Технічні умови

ГН 2.2.6.-184-2013 Орієнтовно безпечні рівні впливу (ОБРВ) забруднюючих речовин в атмосферному повітрі населених місць

ДГН 6.6.1.1-130-2006 Державні гігієнічні нормативи. Допустимі рівні вмісту радіонуклідів ¹³⁷Cs і ⁹⁰Sr у продуктах харчування та питній воді

ДСанПіН 2.2.4-171-10 Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною

ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку

ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої та локальної вібрації

ДСП 4.4.4.090-2002 Державні санітарні правила для підприємств, які виробляють рослинні олії

ДБН В.2.2-28:2010 Будинки і споруди. Будинки адміністративного та

побутового призначення

ДБН В 2.5-28:2018 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення

ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація

ДБН В. 2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування

МВ № 15-15/39 Методичні вказівки щодо нормування і контролю кислотного і перекисного числа жиру в кормах і комбікормах

Наказ МОЗ України № 145 від 17.03.2011 Про затвердження Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць

«Перелік речовин, наявність яких у кормах є обмеженою або забороненою», затверджено Наказ Мінагрополітики від 16.08.2024 № 2691 Про затвердження Переліку речовин, наявність яких у кормах є обмеженою або забороненою

***Примітка 1.** Чинність стандартів, на які є посилання в цих ТУ, перевіряють згідно з офіційними виданнями національного органу стандартизації - каталогом національних нормативних документів і щомісячними інформаційними показниками національних стандартів.*

Якщо стандарт, на який є посилання, замінено новим або до нього внесено зміни, треба застосовувати новий стандарт, охоплюючи всі внесені зміни до нього.

3 ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

3.1 Протеїнати повинні відповідати вимогам цих ТУ та виготовлятися за технологічним регламентом (інструкцією), затвердженим у встановленому порядку.

3.1.2 Протеїнати виробляються в наступному асортименті:

Протеїнат цинку для свиней;

Протеїнат заліза для свиней.

3.2 Характеристики

3.2.1 За органолептичними, фізико-хімічними показниками протеїнати повинні відповідати характеристикам і нормам, наведеним у таблиці 1.

Таблиця 1 Органолептичні та фізико-хімічні показники протеїнатів

Назва показника	Характеристика та норма		Методи контролювання згідно з
	Протеїнат цинку для свиней	Протеїнат заліза для свиней	
Зовнішній вигляд	Сипка маса, дозволено наявність грудочок, які при натисканні розсипаються		6.2 цих ТУ
Запах	Відповідає запаху компонентів, що входять до складу без затхлого, цвілого та інших сторонніх запахів		6.2 цих ТУ
Колір	Відповідає кольору компонентів, що входять до складу		6.2 цих ТУ
Крупність, залишок на ситі з отворами 1,2 мм, не більше	5,0		ДСТУ 4482
Масова частка вологи, %, не більше	12,0		ДСТУ ISO 6496
Масова частка золи не розчинної в соляній кислоті, %, не більше	2,0		ДСТУ ISO 5985
Масова частка цинку, мг/кг	Згідно рецепту	-	ДСТУ 4482
Масова частка заліза, мг/кг	-	Згідно рецепту	
Зараженість шкідниками хлібних запасів, екземплярів у 1 кг, не більше	Не дозволено		Згідно з 6.12 цих ТУ

3.2.2 За показниками безпечності протеїнати повинні відповідати вимогам Закону України “Про безпечність та гігієну кормів“, «Переліку речовин, наявність яких у кормах є обмеженою або забороненою» та допустимим рівням, наведеними в таблиці 2 цих ТУ.

Таблиця 2 – Допустимі рівні показників безпечності протеїнатів

Назва показника	Допустимі рівні	Методи контролювання
Токсичні елементи, мг/кг, не більше		
свинець	10,0	Згідно з 6.7 цих ТУ
кадмій	1,0	
ртуть	0,1	
миш'як	2,0	
Пестициди, мг/кг, не більше		
ДДТ та його метаболіти; ГХЦГ та його ізомери	0,05 0,5	Згідно з 6.15 цих ТУ
Мікотоксини, мг/кг, не більше:		
афлатоксин В ₁	0,02	Згідно з 6.14 цих ТУ
Вміст нітритів, мг/кг, не більше	10	Згідно з ГОСТ 13496.19
Токсичність	Не токсичний	Згідно з 6.10 цих ТУ
Мікробіологічні показники: - Сальмонели - Ентеропатогенні штами кишкової палочки (E.coli) - Токсиноутворюючі анаероби	Не дозволено Не дозволено Не дозволено	Згідно з 6.11 цих ТУ
Радіонукліди, Бк/кг, не більше		
цезій – 137	600	Згідно з 6.16 цих ТУ
стронцій - 90	100	

3.3 Вимоги до сировини та матеріалів

3.3.1 Для виготовлення протеїнатів застосовують наступну сировину та матеріали:

- зерно пшениці згідно з чинною нормативною документацією;
- цинку сульфат згідно з чинною нормативною документацією;
- заліза сульфат згідно з чинною нормативною документацією;
- вода питна згідно з чинною нормативною документацією;

Дозволено використання іншої аналогічної сировини згідно чинної нормативної документації або закордонного виробництва, зареєстрованої в Україні у встановленому порядку.

3.3.2 Кожна партія сировини повинна супроводжуватися документом про якість встановленого зразка.

3.3.3 Якість використаної сировини перевіряють при вхідному контролюванні у встановленому на підприємстві-виробнику порядку.

3.4 Маркування

3.4.1 Маркування продукції у відповідності ЗУ «Про безпечність та гігієну кормів», ГОСТ 23462 і вимог цих ТУ.

3.4.2 Маркування повинне наноситися безпосередньо на кожну одиницю споживчої тари або ярлик і повинне містити наступні дані:

назву країни-виробника;

назву та повну адресу, телефон виробника, адресу потужностей виробництва, знак для товарів та послуг (за наявності);

назву продукції, її призначення;

склад продукції;

дату виготовлення (число, місяць, рік);

термін придатності;

умови зберігання;

масу нетто;

номер партії;

номер контролю;

позначення цих ТУ;

штрих-код EAN згідно з ДСТУ 3147 (відповідно до вимог чинних нормативно-правових актів);

знак відповідності (для сертифікованої продукції).

Дозволено наносити іншу інформацію, у тому числі рекламного характеру, яка не суперечить чинному законодавству.

3.4.3 Маркування виконують незмивною фарбою за допомогою трафарету штемпелюванням, маркувальними машинами, друкуванням на машинці чи типографським способом.

3.4.4 Ярлик повинний бути розміром 6×9 см, з паперу крейдового паперу марки О згідно з ДСТУ ГОСТ 21444 (ГОСТ 21444, IDT) або м'яких (тканих чи синтетичних) матеріалів, що забезпечують збереження ярлика і написів при транспортуванні та зберіганні.

3.4.5 Текст маркування виконують державною мовою України, а при поставках на експорт, текст маркування виконують мовою, вказаною в контракті.

3.4.6 Транспортне маркування повинне відповідати вимогам ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знаку “Оберігати від вологи”.

3.4.7 Суміщення транспортного маркування та маркування, що характеризує запаковану продукцію, на одному боці транспортної тари не дозволено.

3.5 Пакування

3.5.1 Протеїнати пакують у поліпропіленові мішки марок НМ, ВМ, ПМ або паперові згідно з ДСТУ 7796 або інші пакувальні матеріали, дозволені згідно з чинною нормативною документацією, масою нетто від 5 кг до 20 кг. Допустимі нестачі вмісту маси нетто фасованої продукції в пакувальній одиниці згідно відповідають вимогам ДСТУ OIML R87 (OIML R 87, IDT).

3.5.2 Мішки повинні бути цілі, чисті, міцні, без сторонніх запахів.

3.5.3 Мішки з протеїнатами зав'язують або зашивають лляними, бавовняно-паперовими, синтетичними нитками згідно з чинними нормативними документами.

3.5.4 Мішки зашивають машинним способом нитками згідно з ГОСТ 6309. Дозволено зашивання мішків шпагатом згідно з чинним нормативним документом. Зашивання мішків вручну повинно виконуватися за типом машинного.

4. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ, УТИЛІЗУВАННЯ

4.1 Під час виготовлення протеїнатів необхідно керуватися вимогами щодо безпеки, які встановлені в ДСП 4.4.4.090 та НПАОП 15.4-1.06.

4.2 При виробництві, випробуванні, пакуванні і зберіганні протеїнатів

необхідно дотримуватися вимог безпеки відповідно до вимог чинного санітарного законодавства та згідно з ДСТУ 3273, ДСТУ ISO 6309, ГОСТ 12.1.018.

4.3 Виробниче устаткування в процесі експлуатації повинне забезпечити вимоги умов праці відповідно до ДСТУ 7237.

4.4 Рівень шуму на робочих місцях не повинний перевищувати норм, встановлених ДСН 3.3.6.037. Рівень вібрації відповідно до ДСН 3.3.6.039.

4.5 Вимоги до освітлення робочих місць згідно з ДБН В.2.5-28. Побутові приміщення повинні відповідати вимогам ДБН В 2.2-28.

4.6 Робочі приміщення повинні бути обладнанні загально припливно-втяжною і місцевою вентиляціями згідно з ДСТУ Б А.3.2-12, ДБН В.2.5-67.

4.7 Робочі приміщення повинні бути забезпечені питною водою згідно з ДСанПіН 2.2.4-171 і каналізацією відповідно до вимог з ДБН В.2.5-64.

4.8 У приміщеннях по фасуванню протеїнатів припливно-втяжна вентиляція повинна відповідати вимогам галузевих норм та стандартів.

4.9 Періодичність контролю вмісту шкідливих речовин у повітрі робочої зони повинна встановлюватися відповідно до вимог ГН 2.2.6-184, точки відбору проб повинні бути узгоджені з місцевими санітарно- епідеміологічними службами.

4.10 При роботі з протеїнатами необхідно користуватись індивідуальними засобами захисту згідно з ДСТУ 7239.

4.11 Засоби індивідуального захисту повинні розміщатися в окремих шафах у спеціально виділеному приміщенні. Після закінчення роботи, щодня, спецодяг необхідно струшувати. Після використання спецодягу протягом тижня, його необхідно віддавати в прання.

4.12 До роботи з протеїнатами не повинні допускатися люди, які страждають хронічними захворюваннями органів дихання, зору, шкіри, вагітні жінки, матері, які годують, підлітки до 18 років.

4.13 Усі робітники, що мають контакт з протеїнатами, повинні проходити

періодичні медичні огляди. Профілактичні медичні огляди персоналу, зайнятого у виробництві протеїнатів, проводяться при прийомі на роботу і періодично, з врахуванням впливу комплексу всіх шкідливих речовин, відповідно до чинного законодавства України.

4.14 До технічних відходів відноситься відпрацьоване повітря з устаткування і витяжки з робочих приміщень. Очистка повітря здійснюється за допомогою фільтрів, передбачених відповідним технологічним обладнанням, яке використовується при виробництві, після чого очищене повітря відкидається в атмосферу.

4.15 Охорона атмосферного повітря здійснюється відповідно до ГН 2.2.6.-184. Контролювання за викидами шкідливих речовин в атмосферу здійснюється у відповідності до вимог Закону України “Про охорону атмосферного повітря”.

4.16 Охорона ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами здійснюється у відповідності з вимогами “Державних санітарних норм та правил утримання територій населених місць”, що затверджені МОЗ України 17.03.2011 за №145.

4.17 Утилізування відходів виробництва та неякісного протеїнатів повинно проводитися згідно з вимогами Закону України “Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції”, Закону України “Про управління відходами”, ДСТУ 4462.3.01, ДСТУ 4462.3.02.

5 ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

5.1 Протеїнати приймають партіями.

5.2 Партією вважають певну кількість однорідної за якістю продукції, виготовленої за одним рецептом, з однієї партії сировини, за однакових технологічних умов, одночасно розфасовану в належну тару, що одержала свій номер, номер контролю і оформлення одним документом про якість.

5.3 Документ про якість повинен містити:

- назву країни-виробника;
- назву та повну адресу, телефон виробника, адресу потужностей виробництва, знак для товарів та послуг (за наявності);
- назву продукції, її призначення;
- номер партії;
- номер контролю;
- результати контролювання за показниками якості;
- масу нетто;
- кількість одиниць пакування в партії або об'єм/вага партії;
- дату виготовлення (число, місяць, рік);
- термін придатності до використання;
- умови зберігання;
- дату видачі і номер документу про якість;
- прізвище і підпис особи, що видала документ про якість;
- позначення цих ТУ.

5.4 Для огляду і оцінки фасування, пакування і маркування відбирається 5 % запакованих одиниць, але не менше трьох, згідно з ДСТУ EN ISO 6497.

5.5 При відібранні зразка протеїнатів для контролювання середню пробу ділять навпіл, одну половину використовують для контролювання, а другу (арбітражний зразок) - поміщають у суху чисту тару, яку опломбовують, ідентифікують/маркують і зберігають протягом терміну придатності протеїнатів.

Ідентифікація/маркування арбітражних зразків повинно мати таку інформацію:

дату відбору, прізвище і підпис особи, що відібрала проби
об'єм партії (кількість пакувань у партії за необхідністю).

5.6 Для перевірки відповідності протеїнатів вимогам цих ТУ підприємство-виробник проводить приймально-здавальні періодичні та сертифікаційні випробування.

5.7 Приймально-здавальним випробуванням піддається кожна партія протеїнатів на відповідність органолептичним показникам, масовій частці вологи, крупності, вмісту цинку, цілісності пакування, відповідності маркування, фасування, масі нетто.

5.8 Періодичність визначання показників безпечності регламентуються відповідно до плану контролю, який розробляє та затверджує оператор ринку згідно з встановленим порядком.

5.9 При одержанні незадовільних результатів хоча б за одним з показників проводять повторний аналіз подвоєного об'єму вибірки, взятої від тієї ж партії протеїнатів на відповідність тому показнику. Результати повторних випробувань є остаточними і поширюються на всю партію.

5.10 На вимогу споживача, в арбітражних випадках контроль якості проводить Державний науково-дослідний контрольний інститут ветпрепаратів та кормових добавок Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

6 МЕТОДИ КОНТРОЛЮВАННЯ

6.1 Відбір та приготування проб проводиться у відповідності з вимогами ДСТУ EN ISO 6497, ДСТУ ISO 6498.

6.2 Визначання зовнішнього вигляду, кольору і величини часток визначають візуально: 100 г протеїнатів поміщають на аркуш паперу і розглядають при природному освітленні. Запах визначають органолептично.

6.3 Визначання масової частки вологи проводять згідно з ДСТУ ISO 6496.

6.4 Визначання крупності помелу проводять згідно з методами, які затверджені у встановленому порядку.

6.5 Визначення токсичності проводять згідно з ДСТУ 3570 (ГОСТ 13496.7).

6.6 Визначання мікробіологічних показників проводять згідно з ДСТУ 7469, ДСТУ EN 12824.

6.7 Визначання вмісту токсичних елементів проводять згідно з ДСТУ 7965,

ДСТУ 8050. Підготовка проб - згідно з ДСТУ 7670.

6.8 Вміст нітритів та нітратів визначають згідно з ГОСТ 13496.19.

6.9 Визначання вмісту мікотоксинів проводять: зеараленону - згідно з ДСТУ ISO 17372, ДСТУ ISO 6870, дезоксиніваленолу (вомітоксину) - згідно з ДСТУ 8168, афлатоксину В₁ - згідно з ДСТУ ISO 6651, ДСТУ ISO 14718 та згідно з іншими методами, що затверджені у встановленому порядку.

6.10 Визначання вмісту пестицидів проводять згідно з ДСТУ ISO 14181, ДСТУ ISO 14182 та згідно з іншими методами, що затверджені у встановленому порядку.

6.11 Визначання радіонуклідів проводять згідно з ДГН 6.6.1.1-130.

6.12 Зараженість шкідниками хлібних запасів визначають згідно з чинними нормативними документами.

6.13 Вміст цинку визначають згідно з методами, наведеними в ДСТУ 4482.

6.14 Масу нетто під час пакування та при контрольних перевірках визначають на вагах згідно з ДСТУ 7270 із допустимою похибкою не більше 1,0 % від фактичного навантаження. Визначення відповідності маркування і пакування проводять візуально.

6.15 Дозволено застосовувати інші методи контролювання, погоджені і затверджені у встановленому порядку.

7 ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

7.1 Протеїнати транспортують у запакованому транспортом всіх видів у відповідності з вимогами перевозки вантажів, діючих на транспорті відповідних видів згідно з ГОСТ 23462.

7.2 Зберігають протеїнати у приміщеннях, що обладнані припливно-втяжною вентиляцією, добре провітрюваних, чистих та сухих, не заражених шкідниками хлібних запасів, захищених від потрапляння прямого сонячного світла та джерел тепла, насипом або в мішках.

8 ВКАЗІВКИ ЩОДО ЗАСТОСУВАННЯ

Протеїнати вводиться до складу преміксу або кормової суміші для сільськогосподарських тварин згідно з нормами годівлі та у кількостях, вказаних у рецептурі яка затверджена у встановленому порядку.

9 ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

9.1 Підприємство-виробник гарантує відповідність протеїнатів вимогам цих ТУ при дотриманні правил транспортування, зберігання та застосування.

9.2 Гарантійний термін зберігання протеїнатів в сухому приміщенні — 9 місяців з дати виробництва.

АРКУШ ОБЛІКУ ЗМІН ТЕХНІЧНИХ УМОВ

Номер зміни	Номери листів				Номер документа	Підпис	Дата	Термін введення змін
	Змінених	Нових	Скасованих	Замінених				

ДОДАТОК А
(БІБЛІОГРАФІЯ)

ГОСТ 12.1.018-93 ССБТ. Пожаровзрывобезопасность статического электричества. Общие требования

ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 13496.19-2015 Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения содержания нитратов и нитритов (Корми, комбікорми, комбікормова сировина. Методи визначення вмісту нітратів і нітритів)

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов (Маркування вантажів)

ГОСТ 23462-95 Продукция комбикормовой промышленности. Правила приемки. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение