



Об утверждении норм естественной убыли, усушки, утряски, порчи сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки

Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 27 ноября 2014 года № 3-4/617. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республике Казахстан 26 декабря 2014 года № 10017.

В соответствии с подпунктом 26) пункта 1 статьи 6 Закона Республики Казахстан от 8 июля 2005 года "О государственном регулировании развития агропромышленного комплекса и сельских территорий", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки согласно приложению к настоящему приказу.

2. Департаменту производства и переработки животноводческой продукции Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан в установленном законодательством порядке обеспечить государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан и его официальное опубликование.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на вице-министра сельского хозяйства Исаеву Г.С.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр

А. Мамытбеков

Приложение
к приказу Министра сельского
хозяйства Республики Казахстан
от 27 ноября 2014 года № 3-4/617

Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи

сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки

Раздел 1. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи парного мяса и субпродуктов при охлаждении

Сноска. Заголовок раздела 1 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Естественная убыль, усушка, утряска, порча при охлаждении, в процентах

Вид и категория мяса, субпродукты	Продолжительность охлаждения, часы	
	до 16 часов	от 16 до 24 часов
Говядина в полутишах 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 полутишах:		
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 крупоном	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 крупоном	1,04	1,20
четвертой категории (промышленная переработка):		
в шкуре	1,30	1,47
без шкуры	1,16	1,32
со снятым крупоном	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 полутишах и четвертинах:		
первой категории	1,60	1,81
второй категории	1,76	2,02
тощая	1,89	2,18
Верблюжатина в полутишах 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

Примечание:

1) нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи предусмотрены для охлаждения парного мяса и субпродуктов в диапазоне температур от 35 °C - 42 °C до 0 °C - 4 °C в течение - до 16 часов, при условии быстрого охлаждения в камерах при паспортной температуре воздуха минус 3 °C и скорости его движения не менее 0,8 метров в секунду на уровне бедра полутуш, а более паспортной температуре воздуха 0 °C и скорости его движения не менее 0,5 метров в секунду;

2) при холодильной обработке и хранении:

телятины используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для тощей говядины:

мяса яков, буйволятини, оленины и лосятины используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для говядины второй категории;

ягнятини используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для тощей баранины;

жеребятини используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для тощей конины.

Раздел 2. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи охлажденного мяса и субпродуктов

Сноска. Заголовок раздела 2 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид и категория мяса, субпродукты	Естественная убыль, усушка, утряска, порча за сутки хранения, в процентах				
	1 сутки	2 суток	3 суток	4 суток	5 суток
Говядина в полутушах, четвертинах и отрубах:					
первой категории	0,3	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)	0,3	0,25	0,17	0,07	0,05
второй категории (мясная - молодняк) в шкуре, без шкуры, без крупона	0,35	0,25	0,18	0,07	0,05

третьей категории (жирная) в шкуре, без шкуры, без крупона	0,16	0,16	0,07	0,05	0,05
четвертой категории (промышленная переработка) в шкуре, без шкуры, без крупона	0,2	0,18	0,08	0,05	0,05
пятой категории (мясо поросят); свинина, не соответствующая требованиям стандарта, мясо хряков	0,35	0,25	0,18	0,07	0,05
Конина в полутишах и четвертинах	0,4	0,2	0,05	0,04	0,04
Верблюжатина в полутишах и четвертинах	0,55	0,3	0,07	0,05	0,05
Субпродукты всех видов убойных животных	0,4	0,2	0,18	0,02	0,02

Примечание:

1) при хранении мяса в охлажденном виде с шести до семи суток нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи исчисляются по 0,02% за каждые сутки, при хранении свыше семи суток - по 0,01% за каждые сутки;

2) при холодильной обработке и хранении:

телятины используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для тощей говядины:

мяса яков, буйволятини, оленины и лосятины используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для говядины второй категории;

ягнятини - используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для тощей баранины;

жеребятини - используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для тощей конины.

Раздел 3. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи парного мяса

Сноска. Заголовок раздела 3 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид мяса	Естественная убыль, усушка, утряска при подмораживании в диапазоне температур от 35 °C - 42 °C до минус 3 °C - минус 2 °C, в процентах	
Говядина в полутишах и четвертинах	1,3	
Свинина в полутишах	1,0	

Раздел 4. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи парного мяса и субпродуктов при замораживании

Сноска. Заголовок раздела 4 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид и категория мяса	Естественная убыль, усушка, утряска, порча при замораживании однофазным способом в диапазоне температур от 35 °C - 42 °C до минус 8 °C и ниже, в процентах
Говядина в полутишах 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 полутишах:	
первой категории (беконная)	1,60
второй категории (мясная-молодняк):	
в шкуре	1,55
без шкуры	1,22
со снятым крупоном	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 крупоном	1,25
четвертой категории (промышленная переработка):	
в шкуре	1,55
без шкуры	1,23
со снятым крупоном	1,42
пятой категории (мясо поросят)	2,50
не соответствующая требованиям стандарта и мясо хряков	1,80
Конина в полутишах и четвертинах:	
первой категории	1,76
второй категории	1,94
тощая	2,17
Верблюжатина в полутишах и четвертинах:	
первой категории	1,89
второй категории	2,10
тощая	2,30

Примечание:

при холодильной обработке и хранении:

телятины используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для тощей говядины;

мяса яков, буйволятини, оленины и лосятины используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для говядины второй категории;

ягнятини - используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для тощей баранины;

жеребятини - используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для тощей конины.

Раздел 5. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи парного мяса при замораживании

Сноска. Заголовок раздела 5 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид и категория мяса	Естественная убыль, усушка, утряска, порча при замораживании двухфазным способом, в диапазоне температур от 0 °C - 4 °C до минус 8 °C и ниже, в процентах	
	до 40 часов	свыше 40 часов

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 крупоном	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 крупоном	0,62	0,68
четвертой категории (промышленная переработка):		
в шкуре	0,81	0,91
без шкуры	0,62	0,73
со снятым крупоном	0,72	0,82
пятой категории (мясо поросят):	1,45	1,61
не соответствующая требованиям стандарта и мясо хряков	0,88	0,97

Конина в полутушах и четвертинах:

первой категории	0,88	0,98
второй категории	0,97	1,08
тощая	1,07	1,20

Верблюжатина в полутушах и четвертинах:

первой категории	0,93	1,10
второй категории	1,08	1,27
тощая	1,13	1,34

Примечание:

при холодильной обработке и хранении:

телятины используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для тощей говядины;

мяса яков, буйволятини, оленины и лосятини – нормы естественной убыли, усушки, утряски для говядины второй категории;

ягнятини – нормы естественной убыли, усушки, утряски для тощей баранины;

жеребятини – нормы естественной убыли, усушки, утряски для тощей конины.

Раздел 6. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи парного мяса и субпродуктов при остывании и замораживании естественным холодом (вне холодильника)

Сноска. Заголовок раздела 6 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

	При остывании в неохлаждаемых помещениях до температуры	При замораживании парного мяса естественным
--	---	---

Вид и категория мяса, субпродукты	окружающего воздуха в течение времени, в процентах			холодом до температуры не выше минус 8 °C
	0 - 6 часов	6 - 24 часов	24 часов	
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 крупоном	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 крупоном	0,55	0,55	1,10	1,50
четвертой категории (промышленная переработка):				
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
Верблюжатина в полутушах и четвертинах	1,04	1,04	2,08	3,00
Субпродукты всех видов	0,83	0,83	1,66	2,50

Раздел 7. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при замораживании мяса и субпродуктов с исходной температурой выше 4 градусов (Цельсия)

Сноска. Заголовок раздела 7 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Температура мяса и субпродуктов при поступлении в холодильник, °C	Надбавка к разности норм естественной убыли при замораживании парного и охлажденного мяса и субпродуктов, проценты
от 4,1 до 6,0	5
от 6,1 до 12,0	15
от 12,1 до 18,0	30
от 18,1 до 25,0	55
от 25,1 до 32,0	75
от 32,1 и выше	90
На домораживание не полностью замороженного мяса всех видов и категорий при его поступлении в холодильную камеру с другого предприятия	
для частично оттаявшего, с температурой от минус 7,9 °C до минус 1,6 °C	25
с температурой от минус 8 °C до минус 12 °C и последующим хранением его в камерах с температурой минус 15 °C или ниже	0,1

Раздел 8. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи не блочных субпродуктов при замораживании

Сноска. Заголовок раздела 8 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование субпродуктов, термическое состояние	Естественная убыль, усушка, утряска, порча при замораживании в морозильных камерах, в процентах	
	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	

Раздел 9. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи замороженного мяса и всех видов не блочных субпродуктов при хранении

Сноска. Раздел 9 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид и категория мяса, субпродукты	Климатическая группа	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
1. Одноэтажные холодильники емкостью от 300 тонн и более, в процентах					
Говядина в полутушах, четвертинах и отрубах:					
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 и тощая	первая	0,07	0,20	0,30	0,14
	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:					
третьей категории (жирная)	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
	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 не блочные 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 тысяч тонн, включительно, в процентах					
Говядина в полутушах, четвертинах и отрубах:					
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 полутишах:

третьей категории (жирная)	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
	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 тысяч тонн, включительно, в процентах

Говядина в полутишах, четвертинах и отрубах:

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 полутишах:

третьей категории (жирная)	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
	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 тысяч тонн, в процентах

Говядина в полуутушах, четвертинах и отрубах:

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 полуутушах:

третьей категории (жирная)	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
	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	0,09
	вторая	0,07	0,16	0,22	0,12
	третья	0,14	0,18	0,24	0,17

Примечания:

1) к первой климатической группе относятся: Акмолинская, Костанайская, Павлодарская, Северо-Казахстанская, Восточно-Казахстанская области;

ко второй климатической группе относятся: Актюбинская, Западно-Казахстанская, Карагандинская, Мангистауская области;

к третьей климатической группе относятся: Алматинская, Атырауская, Жамбылская, Кызылординская, Туркестанская области;

2) нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи применяются при хранении замороженного мяса (говядина, свинина, баранина, козлятина) и субпродуктов не блочных всех видов убойных животных:

в камерах холодильников с батарейной и смешанной системой охлаждения;

в зависимости от емкости каждого отдельно стоящего холодильника, исчисляемой по камерам хранения только замороженных грузов;

3) при хранении в холодильниках замороженных:

конины, верблюжатины, мяса яков, буйволятини, телятины и ягнятини используются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, предусмотренные для говядины второй категории;

лося, оленя (марала), медведя - для говядины второй категории;

косули, сайгака - для баранины, козлятины второй категории;

дикого кабана - для свинины второй категории (мясная-молодняк);

4) нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи замороженного мяса и субпродуктов применяются при хранении в камерах холодильников с паспортной (проектной) температурой воздуха минус 15 градусов (Цельсия) и ниже;

при хранении замороженного мяса и субпродуктов в холодильниках с паспортной (проектной) температурой воздуха камеры выше минус 15 градусов (Цельсия), кроме холодильников емкостью менее 300 тонн, нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи увеличиваются по второму, третьему и четвертому кварталам на 15%;

5) в холодильниках емкостью менее 300 тонн нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при хранении замороженного мяса и субпродуктов предусматриваются в первом квартале на 10%, во втором, третьем и четвертом кварталах на 25%;

6) 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, усушки, утряски, порчи уменьшаются на 20% во всех холодильниках, кроме одноэтажных с электрообогревом грунта;

7) при хранении замороженного мяса и субпродуктов в камерах с принудительной воздушной системой охлаждения предусматриваются нормы естественной убыли усушки, утряски, порчи во втором, третьем и четвертом кварталах на 15%.

Раздел 10. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи вырезки говяжьей и свиной в блоках при холодильной обработке

Сноска. Заголовок раздела 10 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование мясопродуктов	При охлаждении в камерах холодильников с продолжительностью до 24 часов	При замораживании, в процентах	
		В морозильных камерах холодильников при температуре воздуха минус 23 °C и ниже	В скороморозильных аппаратах в упаковке из полимерной пленки
Вырезка говяжья и свиная:			
п о с л е 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, усушки, утряски, порчи 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 в 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 $^{\circ}\text{C}$ до минус 1,6 $^{\circ}\text{C}$ - 0,25% к их массе;

с температурой от минус 8 $^{\circ}\text{C}$ до минус 12 $^{\circ}\text{C}$ и хранении их в камерах с температурой минус 15 $^{\circ}\text{C}$ или ниже - 0,1% к их массе.

Раздел 11. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи вырезки говядьей и свиной в блоках при хранении в охлажденном виде

Сноска. Заголовок раздела 11 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование мясопродуктов	При хранении (сутки), в процентах к массе вырезки		
	1	2	3
Без упаковки	0,35	0,48	0,57
В упаковке из полимерной пленки	0,10	0,15	0,19

Раздел 12. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи бескостного мяса и субпродуктов в блоках при замораживании

Сноска. Заголовок раздела 12 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование мясопродуктов	При замораживании, в процентах		
	в морозильных камерах		в камерах
	без упаковки	в полимерной 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, усушки, утряски, порчи 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, усушки, утряски, порчи приведенные в настоящем разделе для мясной обрези;
- 3) нормы естественной убыли усушки, утряски, порчи 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 в 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 усушки, утряски, порчи на их домораживание:

для частично оттаявших, с температурой от минус 7,9 $^{\circ}\text{C}$ до минус 1,6 $^{\circ}\text{C}$ - 0,25% к их массе;

с температурой от минус 8 $^{\circ}\text{C}$ до минус 12 $^{\circ}\text{C}$ и хранении их в камерах с температурой минус 15 $^{\circ}\text{C}$ или ниже - 0,1% к их массе.

Раздел 13. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса (говядина, свинина, баранина) на костях в блоках при замораживании

Сноска. Заголовок раздела 13 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование мясопродуктов	При замораживании в морозильных камерах холодильников при температуре минус 23 0С и ниже, в процентах		
	без упаковки	в упаковке из пленки	полимерной
после технологической обработки	0,86	0,40	
после охлаждения	0,60	0,37	

Примечания:

- 1) нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи для холодильной обработки и хранения блоков из мяса и мясопродуктов, а также штучных субпродуктов распространяются на эти виды продукции, упакованные в вакуумные упаковки, 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 том числе штучных субпродуктов с незавершенным процессом замораживания, применяются следующие нормы естественной убыли усушки, утряски, порчи на их домораживание:

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

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

Раздел 14. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи шпика несоленого в блоках при замораживании

Сноска. Заголовок раздела 14 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

(перед замораживанием)

Наименование мясопродуктов	Без упаковки, в процентах к массе шпика	В полимерной пленке, в процентах к массе шпика

Шпик несоленый после технологической обработки	0,25	0,07
Шпик несоленый охлажденный	0,15	0,05

Раздел 15. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи шпика несоленого в блоках при хранении

Сноска. Заголовок раздела 15 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование мясопродуктов	Без упаковки	В процентах к массе замороженного шпика за каждый месяц хранения, упакованного 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
Шпик в первые три месяца/за каждые последующие месяцы	0,04	0,03	0,03		0,03

Раздел 16. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи замороженных мяса и субпродуктов в блоках для хранения

Сноска. Заголовок раздела 16 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование мясопродуктов	Упакованные в полимерные пленки	Без упаковки, в процентах (за один месяц хранения)				
		Климатическая группа	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
Говядина, свинина, баранина жилованные всех сортов, вырезка мясо всех видов на костях в блоках	0,02 0,05	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	0,03	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

При хранении замороженного мяса, вырезки и субпродуктов в блоках, упакованных в изотермические контейнеры, картонные короба, парафинированные бумажные и ламинированные мешки нормы

естественной убыли, усушки, утряски, порчи устанавливаются в размере 50% от норм, предусмотренных для неупакованных блоков.

Раздел 17. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи эндокринно-ферментного и специального сырья при замораживании

Сноска. Заголовок раздела 17 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование сырья	В процентах (от массы парного сырья) при температуре замораживания:	
	минус 23 °C	минус 45 °C - минус 40 °C (в скороморозильных шкафах)
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 съчугов 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

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

Раздел 18. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при хранении замороженного эндокринно-ферментного и специального сырья, упакованного в полимерные пленки

Сноска. Заголовок раздела 18 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование сырья	Срок хранения, месяцы (в процентах к массе сырья)					
	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 упаковке сырья в герметические полимерные мешочки, верхние концы которых завариваются или завязываются, нормы естественной убыли при хранении не применяются;

2) нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи применяются при хранении замороженного сырья в камерах холодильников при температуре минус 20 $^{\circ}\text{C}$ - минус 18 $^{\circ}\text{C}$;

3) слизистой оболочки сычугов крупного рогатого скота и свиных желудков свыше 6 месяцев/каждого последующего месяца 0,03.

Раздел 19. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при хранении неупакованного в пакеты из полиэтиленовой пленки мороженого мяса птицы и кроликов

Сноска. Заголовок раздела 19 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид мяса	Срок хранения, месяцы (в процентах к массе продукта)			
	первый	второй	третий	за каждый последующий месяц
Цыплята	0,34	0,15	0,13	0,07
Куры	0,23	0,13	0,12	0,06
Утки, утятка	0,18	0,12	0,11	0,05
Гуси	0,20	0,10	0,08	0,05
Индейки	0,21	0,14	0,09	0,06
Кролики	0,43	0,19	0,17	0,09

Раздел 20. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при хранении упакованного в пакеты из полиэтиленовой пленки мороженого мяса птицы

Сноска. Заголовок раздела 20 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид мяса	За каждый из первых трех месяцев, в процентах (к массе продукта)	За каждый последующий месяц, в процентах (к массе продукта)
Цыплята и куры	0,05	0,04
Утки и утятка	0,06	0,04
Гуси	0,06	0,04
Индейки	0,07	0,06

Раздел 21. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при хранении замороженного эндокринно-ферментного и специального сырья упакованного в пергамент

Сноска. Заголовок раздела 21 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование сырья	Срок хранения, месяцы (в процентах к массе сырья)					
	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 съчугов 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			

При хранении слизистой оболочки съчугов крупного рогатого скота и свиных желудков свыше 6 месяцев естественная убыль, усушка, утряска, порча в течение каждого последующего месяца допускается в размере 0,05% от массы сырья.

Раздел 22. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи пищевой цельной, дефибринированной, стабилизированной крови, плазмы (сыворотки) и форменных элементов крови в блоках, упакованных в полимерные пленки, при замораживании

Сноска. Заголовок раздела 22 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид продукции	Норма, в процентах (к массе сырья)
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

Раздел 23. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи пищевой цельной, дефибринированной, стабилизированной крови, плазмы (сыворотки) и

форменных элементов крови в блоках, упакованных в полимерные пленки, при хранении

Сноска. Заголовок раздела 23 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид продукции	Срок хранения, сутки (в процентах к массе замороженного сырья)				
	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

при хранении блоков крови и ее фракций более 90 дней применяется норма 0,01% за каждые 10 дней.

Раздел 24. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса в блоках при размораживании в камерах с паро-воздушной средой

Сноска. Заголовок раздела 24 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование мясного сырья	Норма естественной убыли мяса в процентах (к массе нетто замороженного мяса)
Свинина на костях:	
корейка	3,5
шейка	2,5
грудинка, окорок	1,5
Свинина бескостная нежиленованная:	
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, ребро	6,0

Раздел 25. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи колбасных изделий и копченостей при хранении в камерах склада готовой продукции (баз, экспедиций) с воздушной системой охлаждения со сроком хранения до пяти суток

Сноска. Заголовок раздела 25 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование продукции, оболочка	Срок хранения, часы/сутки (в процентах к массе замороженного мяса)							
	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 (целлюлоза)	0,25	0,35	0,60	1,05	1,65	2,0		
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	1,60	0,70	0,80
Колбасы вареные (ветчина, паштеты, зельцы, хлеба):								
натуральная оболочка (черева, круга)	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 оболочка (целлюлоза)	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)	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)	0,15	0,25	0,35	0,60	1,05	1,35	1,55	1,75
искусственная оболочка (белковая)	0,10	0,15	0,25	0,50	0,90	1,15	1,40	1,55
Колбасы сыроподобные:								
натуральная оболочка (круга)	0,05	0,05	0,10	0,20	0,35	0,45	0,55	0,65
искусственная оболочка (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, целлюлоза)	0,10	0,20	0,35	0,50	0,70	0,85	1,00	1,10
Сыроподобные:								
натуральная, искусственная оболочка (бумага, целлюлоза)	0,05	0,05	0,1	0,15	0,25	0,35	0,45	0,55

Раздел 26. Норма естественной убыли, усушки, утряски, порчи колбасных изделий и копченостей при хранении в камерах склада готовой продукции (баз, экспедиций) с воздушной системой охлаждения со сроком хранения свыше пяти суток

Сноска. Заголовок раздела 26 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование продукции	Срок хранения, сутки (в процентах к массе замороженного мяса)		
	в последующие 5 суток за каждые сутки	после 10 суток и до 30 суток	после 30 суток
Колбасы полукопченые	0,15	0,05	0,02
Колбасы вареные, варено-копченые и копчености	0,10	0,03	0,01
Колбасы сыроподобные и копчености	0,05	0,02	-

Примечания:

1) для варенных колбас в полиамиде норма потерь после первых 5 суток составляет 0,15% независимо от срока дальнейшего хранения и вида транспортной тары;

2) при хранении колбасных изделий и копченостей, уложенных в полимерные решетчатые ящики с полным обертыванием продукцию бумагой (групповая упаковка из

оберточной или целлюлозной бумаги), а также уложенных в тару из гофрированного картона, применяются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, приведенные в настоящем разделе, но с уменьшением величины потерь массы на 50%;

3) при хранении колбас и копченостей в холодильных камерах с батарейной системой охлаждения и естественной циркуляцией воздуха нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи уменьшаются:

на 40% для продукции, уложенной в решетчатые полимерные ящики с выстилкой бумагой;

на 80% для продукции, уложенной в полимерные ящики с полным обертыванием продукции оберточной или целлюлозной бумагой, а также уложенной в тару из гофрированного картона по сравнению с камерами воздушного охлаждения;

4) нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи не применяются к расфасованным и герметически упакованным колбасным изделиям и копченостям (полимерная пленка, вакуумирование, термоусадка и другие).

Раздел 27. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи колбасных изделий и копченостей при хранении в камерах холодильников

Сноска. Раздел 27 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование продуктов	Срок хранения , суток	Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, в процентах, при температуре хранения					
		от минус 9 градусов до минус 7 градусов (Цельсия)			от минус 6 градусов до минус 1 градусов (Цельсия)		
		первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа	первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа

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
	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
Колбасы полукопченые, завезенные из других областей или краев	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
	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
Колбасы варено-копченые	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) к первой климатической группе относятся: Акмолинская, Костанайская, Павлодарская, Северо-Казахстанская, Восточно-Казахстанская области;

ко второй климатической группе относятся: Актюбинская, Западно-Казахстанская, Карагандинская, Мангистауская области;

к третьей климатической группе относятся: Алматинская, Атырауская, Жамбылская, Кызылординская, Туркестанская области;

2) в случае хранения колбас полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и копченостей при температуре от 0 градусов (Цельсия) до 4 градусов (Цельсия) применяются нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, установленные для температуры от минус 6 градусов (Цельсия) до минус 1 градусов (Цельсия) в течение 30 суток и до 5 суток - для шпика свиного.

Раздел 28. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи полуфабрикатов при хранении в охлажденных помещениях (камерах экспедиций)

Сноска. Заголовок раздела 28 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Групповой ассортимент, вид сырья, из которого изготовлены полуфабрикаты	Нормы естественной убыли полуфабрикатов, в процентах		Нормы потерь мясного сока полуфабрикатов, в процентах	
	и з охлажденного мяса	и з размороженного мяса	и з охлажденного мяса	и з размороженного мяса
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

Раздел 29. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи неупакованного замороженного мяса при хранении в камерах с ледяными экранами в одноэтажных холодильниках, первых и верхних этажей многоэтажных холодильников с температурой воздуха минус 25 градусов (Цельсия) и относительной влажностью не ниже 97 процентов

Сноска. Заголовок раздела 29 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид и категория упитанности мяса	Распределение значений в течение года, в процентах (за один месяц хранения)			
	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
Говядина первой категории	0,033	0,095	0,135	0,066
Говядина второй категории	0,050	0,146	0,201	0,105

Баранина первой категории	0,054	0,150	0,215	0,118
Баранина второй категории	0,070	0,174	0,258	0,142
Свинина первой, второй категории(мясная, беконная, обрезная)	0,042	0,107	0,150	0,084
Свинина третьей категории (жирная)	0,027	0,089	0,123	0,059

Раздел 30. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи неупакованного замороженного мяса при хранении в камерах с ледяными экранами, расположенных на средних этажах многоэтажных холодильников, с температурой воздуха минус 25 градусов (Цельсия) и относительной влажностью не ниже 97 процентов

Сноска. Заголовок раздела 30 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид и категория упитанности мяса	Распределение значений в течение года, в процентах (за один месяц хранения)			
	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
Говядина первой категории	0,017	0,048	0,066	0,032
Говядина второй категории	0,029	0,085	0,118	0,062
Баранина первой категории	0,029	0,081	0,116	0,064
Баранина второй категории	0,051	0,124	0,184	0,101
Свинина первой и второй категорий (мясная, беконная, обрезная)	0,034	0,087	0,121	0,068
Свинина третьей категории (жирная)	0,022	0,072	0,098	0,48

Раздел 31. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи неупакованного замороженного мяса при хранении в камерах с ледяными экранами одноэтажных, первых и верхних этажей многоэтажных холодильников с температурой воздуха минус 18 градусов (Цельсия) и относительной влажностью не ниже 97 процентов

Сноска. Заголовок раздела 31 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид и категория упитанности мяса	Распределение значений в течение года, в процентах (за один месяц хранения)			
	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
Говядина первой категории	0,038	0,110	0,155	0,077
Говядина второй категории	0,072	0,209	0,288	0,151
Баранина первой категории	0,077	0,214	0,306	0,168

Баранина второй категории	0,101	0,248	0,368	0,203
Свинина первой, второй категории (мясная, беконная, обрезная)	0,065	0,165	0,230	0,130
Свинина третьей категории (жирная)	0,041	0,138	0,189	0,092

Раздел 32. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи неупакованного замороженного мяса при хранении в камерах с ледяными экранами, расположенных на средних этажах многоэтажных холодильников, с температурой воздуха минус 18 градусов (Цельсия) и относительной влажностью не ниже 97 процентов

Сноска. Заголовок раздела 32 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Вид и категория упитанности мяса	Распределение значений в течение года, в процентах к массе замороженного мяса (за один месяц хранения)			
	1 квартал	2 квартал	3 квартал	4 квартал
Говядина первой категории	0,022	0,063	0,088	0,043
Говядина второй категории	0,037	0,107	0,148	0,078
Баранина первой категории	0,039	0,108	0,155	0,085
Баранина второй категории	0,051	0,124	0,184	0,101
Свинина первой, второй категории (мясная, беконная, обрезная)	0,034	0,087	0,121	0,068
Свинина третьей категории (жирная)	0,022	0,072	0,098	0,48

Раздел 33. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса и мясопродуктов при междугородних перевозках в авторефрижераторах

Сноска. Заголовок раздела 33 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование	расстояние перевозки, километров	в процентах к массе нетто товара
Мясо охлажденное и остывшее (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубах)	от 51 до 100	0,06
	свыше 100	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,01%
Мясо замороженное (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубах)	от 51 до 100	0,04
	свыше 100	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,01% (в осенне-зимний период)
Мясо замороженное в блоках:	до 400	норма не применяется

упакованное в короба и ящики из гофрированного картона и полимерную пленку	свыше 400	норма применяется в размере 0,01% за каждые последующие 100 километров (в осенне-зимний период)
упакованное в другие виды упаковки	до 200	норма не применяется
	свыше 200	норма применяется в размере 0,01% за каждые последующие 100 километров (в осенне-зимний период)
Мясо птицы охлажденное и остывшее без упаковки в полимерные пленки (куры, гуси, индейки) и кролики	от 51 до 100	0,05
	свыше 100	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,02%
Мясо птицы охлажденное и остывшее, упакованное в полимерные пленки (куры, гуси, индейки) и кролики	от 51 до 100	0,02
	свыше 100	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,01%
Мясо птицы замороженное без упаковки в полимерные пленки (куры, гуси, индейки) и кролики	от 51 до 100	0,02
	от 101 до 300	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,01%
	от 301 до 800	0,05
	свыше 800	0,06
Мясо птицы замороженное, упакованное в полимерные пленки (куры, гуси, индейки) и кролики	до 500	норма не применяется
	свыше 500	норма применяется в размере 0,01% за каждые последующие 100 километров
Колбасы полукопченые и варено-копченые	от 51 до 100	0,09
	свыше 100	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,02%
Колбасы вареные	от 51 до 100	0,12
	свыше 100	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,05%
Продукты из мяса всех видов: вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные и жареные	от 51 до 100	0,07
	свыше 100	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,01%
Продукты из мяса всех видов: сырокопченые	до 100	норма не применяется
	от 101 до 500	0,02
	свыше 500	0,03
Субпродукты охлажденные	от 51 до 100	0,33
	свыше 100	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,10%
Субпродукты замороженные	от 51 до 100	0,01
	от 101 до 500	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,01%
	свыше 500	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,02% (в осенне-зимний период)
Жир-сырец охлажденный	от 51 до 100	0,06
	свыше 100	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,02%

Жир-сырец замороженный	от 51 до 100	0,02
	свыше 100	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,01%
Шпик	до 500	норма не применяется
	свыше 500	0,02
Бекон соленый	от 51 до 100	0,10
	свыше 100	норма увеличивается за каждые 100 километров на 0,02%

Примечания:

1) в весенне-летний период:

по замороженному мясу в тушах, полутушах, четвертинах, торговых отрубах и субпродуктах норма естественной убыли, усушки, утряски, порчи при перевозке на расстояние:

до 500 километров не применяется;

свыше 500 километров - применяется в размере 0,01% за каждые последующие 100 километров;

по мясу в блоках замороженному, упакованному в полимерные пленки, а также в ящики и короба из гофрированного картона, норма естественной убыли, усушки, утряски, порчи устанавливается в размере 50%;

для других видов упаковки - в размере 70% от норм, предусмотренных для мяса замороженного в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубах.

2) при перевозке вареных колбас на расстояние до 50 километров применяется норма естественной убыли, усушки, утряски, порчи в размере 0,08%;

3) при перевозках сарделек и сосисок норма естественной убыли, усушки, утряски, порчи устанавливается на 20% выше норм для вареных колбас;

4) при перевозках мяса и мясопродуктов в авторефрижераторах с развозом этих товаров непосредственно в торговую сеть более чем в две торговые точки применяется дополнительная норма естественной убыли, усушки, утряски, порчи в размере 0,05%;

за последующие неполные 100 километров:

за расстояние до 50 километров - не начисляется;

за расстояние от 51 до 100 километров начисляется как за 100 километров.

Раздел 34. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса и мясопродуктов при перевозках автомобильным транспортом

Сноска. Заголовок раздела 34 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование товара	Периоды года	Нормы убыли, в процентах при перевозке на расстояние, километры

		до 25 километров	от 25,1 до 50 километров
Мясо мороженое всякое (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубах)	Осенне-зимний	нормы не применяются	0,03
	Весенне-летний	нормы не применяются	
Мясо охлажденное всякое (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубах)	Осенне-зимний	0,05	0,06
	Весенне-летний	0,06	0,08
Мясо птицы (кроме упакованной в полимерную пленку) и кроликов мороженое	Осенне-зимний	нормы не применяются	0,03
	Весенне-летний	нормы не применяются	
Мясо птицы и кроликов охлажденное	В течении года	0,02	0,03
Субпродукты мороженые	Осенне-зимний	нормы не применяются	0,04
	Весенне-летний	нормы не применяются	
Субпродукты охлажденные	Осенне-зимний	0,10	0,16
	Весенне-летний	0,16	0,22
Жир-сырец мороженый	Осенне-зимний	нормы не применяются	0,03
	Весенне-летний	0,16	0,22
Жир-сырец охлажденный	В течении года	0,02	0,03
Колбасы вареные (включая мясные хлебы, зельцы, фаршированные, студни)	Осенне-зимний	0,06	0,09
	Весенне-летний	0,07	0,12
Колбасы полукопченые и варено-копченые	Осенне-зимний	0,03	0,04
	Весенне-летний	0,05	0,06
Мясокопчености вареные, копчено-вареные и копчено-запеченные	Осенне-зимний	0,04	0,05
	Весенне-летний	0,06	0,07
Шпик свиной и товары из шпика	Осенне-зимний	нормы не применяются	0,02
	Весенне-летний	0,02	0,03

Примечания:

1) при транспортировании сарделек и сосисок применяется норма естественной убыли, усушки, утряски, порчи установленная для колбас вареных, с повышением на 20%;

2) норма естественной убыли, усушки, утряски, порчи при транспортировании мороженого мяса в блоках, упакованного:

с применением полимерной пленки, применяется в размере 50%;

для других видов упаковки в размере 70% от норм, предусмотренных для мороженого мяса в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубах;

3) при транспортировании мяса и мясных товаров (кроме мороженых мяса и субпродуктов в весенне-летний период года и мяса птицы – в течение всего года) с развозом этих продуктов непосредственно в торговую сеть (кольцевые перевозки) применяется дополнительная норма естественной убыли, усушки, утряски, порчи:

от трех до пяти торговых точек в размере 0,08%;
свыше пяти торговых точек в размере 0,10%.

Раздел 35. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи замороженного мяса при перевозках автомобильным транспортом

Сноска. Заголовок раздела 35 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование товара	В процентах к массе груза при расстоянии транспортирования, километры			
	от 31 до 100	от 101 до 500	от 501 до 1000	свыше 1000
Мясо мороженое в тушах, полутушах и четвертинах	0,10	0,25	0,30	0,35
Мясо мороженое в блоках	0,08	0,20	0,24	0,28

Раздел 36. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса и мясопродуктов при перевозках в авторефрижераторах с азотной системой охлаждения

Сноска. Заголовок раздела 36 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование продукции	При перевозке на расстояние, километры	Норма естественной убыли, в процентах
Мясо охлажденное и остывшее (в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах)	до 25	0,04
	от 25 до 100	0,05
	свыше 100	норма увеличивается за каждые последующие 100 километров на 0,1%
Колбасы вареные	до 25	0,05
	от 25 до 100	0,09
	свыше 100	норма увеличивается за каждые последующие 100 километров на 0,05%
Колбасы полукопченые и варено-копченые	до 25	0,04
	от 25,1 до 50	0,05
	от 50,1 до 100	0,08
	свыше 100	норма увеличивается за каждые последующие 100 километров на 0,02%

Раздел 37. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи массы мяса и мясопродуктов при перевозках в железнодорожных рефрижераторных вагонах, контейнерах

Сноска. Заголовок раздела 37 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование грузов по группам тарифной номенклатуры	Срок перевозки, сутки	Норма естественной убыли, в процентах от массы груза	
Колбасы копченые		0,09	
Мездра невыделанная		1,80	
Мясо морских животных		0,72	
Мясо охлажденное	до 4	0,64	
Мясо и субпродукты мороженые:	в вагонах с машинным охлаждением	до 7	0,14
Птица:	парная и охлажденная		0,72
	мороженая		0,18
Прочие грузы кроме колбас полукопченых и копченостей мясных)	до 4	0,72	
Жиры животные:	в бочках деревянных и цистернах		0,15
	в бочках металлических		0,18
Сало животное (кроме сырого)		0,09	

Примечание:

при перевозках от четырех суток до семи суток за каждые последующие сутки норма естественной убыли, усушки, утряски, порчи увеличивается на 0,05% массы;

при перевозках свыше семи суток за каждые последующие двое суток норма естественной убыли, усушки, утряски, порчи увеличивается на 0,05% массы.

Раздел 38. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи колбас и копченостей при перевозках в железнодорожных рефрижераторных вагонах, контейнерах

Сноска. Заголовок раздела 38 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование грузов по группам тарифной номенклатуры	Срок перевозки, сутки	Норма убыли, в процентах от массы груза	
		нетто	брutto
Колбасы полукопченые и варено-копченые	до 6	0,22	0,27
	свыше 6	увеличивается на 0,01% от массы нетто-брutto за каждые последующие сутки	

Копчености мясные	независимо от срока перевозки	0,10	0,17
-------------------	-------------------------------	------	------

Раздел 39. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи подмороженного мяса при перевозках в железнодорожных рефрижераторных вагонах, контейнерах

Сноска. Заголовок раздела 39 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование груза	Продолжительность перевозки в сутках	Норма естественной убыли в процентах к массе	
		летний период	переходный и зимний периоды
Подмороженное мясо	до 4	0,39	0,28
	свыше 4	увеличивается на 0,015% за каждые последующие сутки	

Раздел 40. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса и мясопродуктов при перевозках водными видами транспорта (речной, морской)

Сноска. Заголовок раздела 40 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование грузов	Нормы естественной убыли в процентах от массы грузов
Мясо и птица охлажденные	0,70
Мясо и птица мороженые	0,30
Сало, кроме сырца	0,30
Кишки сырье	2,50
Прочие грузы этой группы, а также субпродукты, жир-сырец.	0,80

Раздел 41. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи мяса и мясопродуктов при перевозках воздушным транспортом в районах, относящихся к первой климатической группе

Сноска. Заголовок раздела 41 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование мясопродуктов	Нормы естественной убыли в процентах от веса нетто при беспосадочном полете

Мясо	говядина, баранина	0,40
	свинина	0,25
	оленина	0,25
	субпродукты	0,40
Колбасные изделия	вареные	0,50
	полукопченые	0,30
	варено-копченые	0,20
Копчености		0,20
Птица		0,30

Раздел 42. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи при хранении сливочного масла, упакованного монолитами в пергамент и пакеты – вкладыши из полимерных материалов

Сноска. Заголовок раздела 42 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Период хранения, месяцев	Массовая доля влаги, %				
	25		20		
	Упаковочный материал				
	пергамент	пакеты-вкладыши из полимерных пленок	из	пергамент	пакеты-вкладыши из полимерных материалов
1	0,040	0,008		0,044	0,007
2	0,074	0,015		0,080	0,012
3	0,103	0,021		0,110	0,016
4	0,126	0,025		0,134	0,019
5	0,144	0,028		0,153	0,022
6	0,159	0,030		0,167	0,023
7	0,170	0,032		0,176	0,024
8	0,178	0,033		0,183	0,025
9	0,184	0,034		0,187	0,025
10	0,189	0,034		0,189	0,025
11	0,192	0,035		0,190	0,025
12	0,195	0,035		0,191	0,025

Раздел 43. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи творога за счет потерь массовой доли влаги (усушки) в покрытиях из дымовлагонепроницаемых полимерных пленок, предназначенных для хранения продуктов в замороженном состоянии, в зависимости от времени хранения и фактической массовой доли влаги продукта при приемке

Сноска. Заголовок раздела 43 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Массовая доля влаги в процентах	Продолжительность хранения, месяцы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
80	0,32	0,64	0,95	1,27	1,58	1,91	2,22	2,54	2,86	3,18	3,49	3,81
75	0,30	0,59	0,89	1,19	1,49	1,78	2,08	2,38	2,68	2,98	3,28	3,57
70	0,28	0,55	0,83	1,12	1,39	1,67	1,95	2,22	2,50	2,78	3,05	3,33
65	0,26	0,52	0,78	1,03	1,29	1,55	1,81	2,06	2,32	2,58	2,84	3,09
60	0,24	0,48	0,72	0,95	1,19	1,43	1,67	1,91	2,15	2,38	2,62	2,86

Раздел 44. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи сыров жирных, полужирных и низкожирных за счет потерь массовой доли влаги (усушки) в парафиновом покрытии в зависимости от времени хранения и фактической массовой доли влаги при приемке

Сноска. Заголовок раздела 44 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Массовая доля влаги в процентах	Продолжительность хранения, месяцы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
38	0,11	0,21	0,32	0,42	0,52	0,63	0,74	0,84	0,95	1,05	1,16	1,26
39	0,11	0,22	0,32	0,43	0,54	0,65	0,75	0,86	0,97	1,08	1,18	1,29
40	0,11	0,22	0,33	0,45	0,55	0,66	0,78	0,88	1,00	1,11	1,22	1,33
41	0,12	0,23	0,34	0,45	0,57	0,68	0,79	0,91	1,02	1,14	1,25	1,36
42	0,12	0,23	0,35	0,47	0,58	0,70	0,82	0,93	1,05	1,16	1,28	1,39
43	0,12	0,24	0,35	0,48	0,59	0,72	0,83	0,95	1,07	1,19	1,31	1,43
44	0,12	0,25	0,37	0,48	0,61	0,73	0,85	0,98	1,10	1,22	1,34	1,46
45	0,12	0,25	0,38	0,50	0,62	0,75	0,87	1,00	1,12	1,25	1,37	1,49
46	0,13	0,25	0,38	0,51	0,64	0,76	0,89	1,02	1,15	1,28	1,40	1,53
47	0,13	0,26	0,39	0,52	0,65	0,78	0,91	1,04	1,17	1,30	1,43	1,56
48	0,13	0,27	0,40	0,53	0,66	0,80	0,93	1,06	1,20	1,33	1,46	1,59
49	0,14	0,27	0,41	0,55	0,68	0,82	0,95	1,08	1,22	1,35	1,49	1,63
50	0,14	0,28	0,42	0,55	0,69	0,83	0,97	1,11	1,25	1,38	1,52	1,66
51	0,14	0,28	0,42	0,56	0,71	0,85	0,99	1,13	1,27	1,42	1,55	1,69
52	0,15	0,28	0,43	0,58	0,72	0,86	1,01	1,15	1,30	1,44	1,58	1,73
53	0,15	0,29	0,44	0,58	0,73	0,88	1,03	1,18	1,32	1,47	1,62	1,76
54	0,15	0,30	0,45	0,60	0,75	0,90	1,05	1,20	1,35	1,49	1,65	1,79
55	0,15	0,31	0,45	0,61	0,76	0,92	1,07	1,22	1,37	1,52	1,68	1,83
56	0,15	0,31	0,47	0,62	0,78	0,93	1,08	1,24	1,39	1,55	1,71	1,86
57	0,16	0,32	0,48	0,63	0,79	0,95	1,11	1,26	1,42	1,58	1,74	1,89

58	0,16	0,32	0,48	0,65	0,80	0,96	1,12	1,28	1,45	1,61	1,77	1,93
59	0,16	0,33	0,49	0,65	0,82	0,98	1,15	1,31	1,47	1,63	1,80	1,96
60	0,17	0,33	0,50	0,66	0,83	1,00	1,16	1,33	1,49	1,66	1,83	1,99
61	0,17	0,34	0,51	0,68	0,85	1,02	1,18	1,35	1,52	1,69	1,86	2,03
62	0,17	0,35	0,52	0,68	0,86	1,03	1,20	1,38	1,55	1,72	1,89	2,06

Раздел 45. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи сыров нежирных за счет потерь массовой доли влаги (усушки) в парафиновом покрытии в зависимости от времени хранения и фактической массовой доли влаги при приемке

Сноска. Заголовок раздела 45 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Массовая доля влаги в процентах	Продолжительность хранения, месяцы											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
66	0,26	0,52	0,78	1,05	1,31	1,57	1,83	2,09	2,36	2,62	2,88	3,15
65	0,26	0,52	0,78	1,03	1,29	1,55	1,81	2,06	2,32	2,58	2,84	3,09
64	0,25	0,51	0,76	1,02	1,27	1,52	1,78	2,03	2,28	2,54	2,79	3,05
63	0,25	0,50	0,75	1,00	1,25	1,50	1,75	2,00	2,25	2,50	2,75	3,00
62	0,25	0,49	0,74	0,98	1,23	1,48	1,72	1,97	2,22	2,46	2,71	2,95
61	0,25	0,48	0,72	0,97	1,21	1,45	1,69	1,94	2,18	2,42	2,66	2,91
60	0,24	0,48	0,72	0,95	1,19	1,43	1,67	1,91	2,15	2,38	2,62	2,86
59	0,23	0,47	0,70	0,94	1,17	1,41	1,64	1,88	2,11	2,34	2,58	2,81
58	0,23	0,46	0,69	0,92	1,15	1,38	1,62	1,84	2,07	2,30	2,53	2,76
57	0,22	0,45	0,68	0,91	1,13	1,36	1,58	1,81	2,04	2,26	2,49	2,72
56	0,22	0,45	0,67	0,89	1,12	1,33	1,55	1,78	2,00	2,22	2,45	2,67
55	0,22	0,44	0,65	0,88	1,09	1,31	1,53	1,75	1,96	2,18	2,40	2,62
54	0,22	0,43	0,65	0,86	1,07	1,28	1,50	1,72	1,93	2,15	2,36	2,58
53	0,21	0,42	0,63	0,84	1,05	1,26	1,47	1,68	1,89	2,10	2,32	2,52
52	0,21	0,42	0,62	0,82	1,03	1,24	1,45	1,65	1,86	2,06	2,27	2,48
51	0,20	0,41	0,61	0,81	1,02	1,22	1,42	1,62	1,82	2,02	2,22	2,43
50	0,20	0,40	0,59	0,79	0,99	1,19	1,39	1,58	1,78	1,98	2,18	2,38

Раздел 46. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи сыров жирных, полужирных и низкожирных за счет потери массовой доли влаги (усушки) в покрытиях из дымовлагонепроницаемых полимерных пленок (толщина пленки 45 - 75 микромикрон), предназначенных для хранения продуктов в замороженном состоянии, в зависимости от времени хранения и фактической массовой доли влаги при приемке

Сноска. Заголовок раздела 46 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Массовая доля влаги в процентах	Продолжительность хранения, месяцы										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
38	0,036	0,069	0,105	0,141	0,175	0,210	0,246	0,279	0,315	0,352	0,387
39	0,036	0,072	0,108	0,144	0,179	0,215	0,252	0,287	0,323	0,359	0,395
40	0,036	0,075	0,110	0,148	0,185	0,221	0,259	0,295	0,333	0,369	0,405
41	0,038	0,077	0,113	0,152	0,190	0,228	0,264	0,302	0,341	0,379	0,415
42	0,038	0,077	0,115	0,156	0,195	0,233	0,272	0,310	0,348	0,387	0,425
43	0,041	0,079	0,118	0,159	0,198	0,238	0,277	0,318	0,356	0,398	0,436
44	0,041	0,082	0,123	0,162	0,202	0,244	0,285	0,325	0,367	0,405	0,446
45	0,041	0,082	0,125	0,167	0,208	0,248	0,290	0,333	0,375	0,415	0,456
46	0,041	0,085	0,128	0,169	0,213	0,254	0,298	0,341	0,382	0,425	0,467
47	0,044	0,087	0,131	0,175	0,218	0,262	0,302	0,346	0,390	0,433	0,477
48	0,044	0,090	0,133	0,177	0,221	0,267	0,310	0,354	0,400	0,444	0,487
49	0,046	0,090	0,136	0,182	0,225	0,272	0,318	0,362	0,408	0,452	0,498
50	0,046	0,092	0,138	0,185	0,231	0,277	0,323	0,369	0,415	0,462	0,508
51	0,046	0,095	0,141	0,187	0,236	0,282	0,331	0,377	0,423	0,472	0,518
52	0,048	0,095	0,144	0,192	0,241	0,287	0,336	0,385	0,433	0,479	0,528
53	0,048	0,098	0,146	0,195	0,244	0,295	0,344	0,392	0,441	0,490	0,538
54	0,048	0,100	0,148	0,200	0,248	0,300	0,348	0,400	0,448	0,498	0,548
55	0,052	0,102	0,152	0,202	0,254	0,305	0,356	0,405	0,456	0,508	0,559
56	0,052	0,102	0,156	0,208	0,259	0,310	0,362	0,413	0,464	0,518	0,569
57	0,054	0,105	0,159	0,210	0,264	0,315	0,369	0,421	0,475	0,525	0,579
58	0,054	0,108	0,162	0,215	0,267	0,321	0,375	0,428	0,482	0,536	0,590
59	0,054	0,110	0,164	0,218	0,272	0,325	0,382	0,436	0,490	0,544	0,600
60	0,056	0,110	0,167	0,221	0,277	0,333	0,387	0,444	0,498	0,554	0,610
61	0,056	0,113	0,169	0,225	0,282	0,338	0,395	0,452	0,508	0,264	0,621
62	0,056	0,115	0,172	0,228	0,287	0,344	0,400	0,459	0,515	0,572	0,631

Раздел 47. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи сыров нежирных за счет потерь массовой доли влаги (усушки) покрытиях из дымовлагонепроницаемых полимерных пленок (толщина пленки 45 - 75 микромикрон), предназначенных для хранения продуктов в замороженном состоянии в зависимости от времени хранения и фактической массовой доли влаги при приемке

Сноска. Заголовок раздела 47 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Массовая доля влаги в процентах	Продолжительность хранения, месяцы										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
66	0,087	0,175	0,262	0,348	0,436	0,523	0,610	0,698	0,787	0,785	0,962
65	0,087	0,172	0,259	0,344	0,431	0,515	0,602	0,687	0,775	0,859	0,946
64	0,085	0,169	0,254	0,338	0,423	0,508	0,592	0,677	0,762	0,846	0,931
63	0,085	0,167	0,252	0,333	0,418	0,500	0,585	0,667	0,752	0,833	0,918
62	0,082	0,164	0,246	0,328	0,410	0,492	0,575	0,656	0,738	0,821	0,902
61	0,082	0,162	0,241	0,323	0,402	0,485	0,564	0,646	0,725	0,808	0,887
60	0,079	0,159	0,238	0,318	0,398	0,477	0,556	0,636	0,715	0,795	0,875
59	0,077	0,156	0,233	0,313	0,390	0,469	0,546	0,625	0,702	0,779	0,859
58	0,077	0,154	0,231	0,308	0,385	0,462	0,538	0,613	0,690	0,767	0,844
57	0,075	0,152	0,225	0,302	0,377	0,454	0,528	0,602	0,679	0,754	0,831
56	0,075	0,148	0,223	0,298	0,372	0,444	0,518	0,592	0,667	0,741	0,815
55	0,072	0,146	0,218	0,292	0,364	0,436	0,510	0,582	0,654	0,725	0,800
54	0,072	0,144	0,215	0,287	0,356	0,428	0,500	0,572	0,644	0,715	0,787
53	0,069	0,141	0,210	0,279	0,352	0,421	0,490	0,562	0,631	0,700	0,772
52	0,069	0,138	0,208	0,275	0,344	0,413	0,482	0,552	0,621	0,687	0,756
51	0,067	0,136	0,202	0,269	0,338	0,405	0,472	0,541	0,608	0,675	0,741
50	0,067	0,133	0,198	0,264	0,331	0,398	0,464	0,528	0,595	0,662	0,728

Раздел 48. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи зерна, продуктов его переработки, кормов и семян масличных культур при хранении

Сноска. Заголовок раздела 48 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Наименование продукции	Срок хранения	В элеваторах, в процентах	В складах, в процентах		На приспособленных для хранения площадках, в процентах
			насыпью	в таре	
Пшеница, рожь, ячмень, полба	3 месяца	0,045	0,07	0,04	0,12
	6 месяцев	0,055	0,09	0,06	0,16
	1 год	0,095	0,115	0,09	
Овес	3 месяца	0,055	0,09	0,05	0,15
	6 месяцев	0,065	0,125	0,07	0,20
	1 год	0,105	0,165	0,09	
Рис-зерно	3 месяца	0,045	0,08	0,05	
	6 месяцев	0,075	0,145	0,07	
	1 год	0,115	0,105	0,10	

	3 месяца	0,055	0,08	0,05	
Гречиха	6 месяцев	0,075	0,11	0,07	
	1 год	0,10	0,145	0,10	
	3 месяца	0,06	0,11	0,06	0,14
Просо, чумиза, сорго	6 месяцев	0,08	0,15	0,08	
	1 год	0,13	0,19	0,10	
	3 месяца	0,075	0,13	0,07	0,18
Кукуруза в зерне	6 месяцев	0,115	0,165	0,10	0,22
	1 год	0,155	0,21	0,13	
	3 месяца		0,25		0,45
Кукуруза в початках	6 месяцев		0,30		0,55
	1 год		0,45		
	3 месяца	0,045	0,07	0,04	
Горох, чечевица, бобы, фасоль, вика, соя	6 месяцев	0,06	0,09	0,06	
	1 год	0,095	0,115	0,08	
	3 месяца	0,13	0,20	0,12	0,24
Подсолнечное семя	6 месяцев	0,175	0,25	0,15	
	1 год	0,225	0,30	0,20	
	3 месяца		0,10	0,08	
Прочие масличные культуры	6 месяцев		0,13	0,11	
	1 год		0,17	0,14	
	3 месяца			0,04	
Крупа и рис обрушенный	6 месяцев			0,06	
	1 год			0,09	
	3 месяца			0,05	
Мука	6 месяцев			0,07	
	1 год			0,1	
	3 месяца		0,2	0,12	
Отруби и мучка	6 месяцев		0,25	0,16	
	1 год		0,35	0,2	
	до 1 месяца	0,4			
Комбикорма	за каждый последующий месяц	0,1			
	3 месяца			0,12	
Премиксы	6 месяцев			0,16	

Раздел 49. Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи массы столовых корнеплодов картофеля, плодовых и зеленых овощных культур разных сроков созревания при хранении

Сноска. Раздел 49 в редакции приказа Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Культура	Тип склада	Способ хранения	Нормы естественной убыли, усушки, утряски, порчи, в процентах													
			первая климатическая группа				вторая климатическая группа				третья климатическая группа					
			осень	зима	весна	лето	осень	зима	весна	лето	осень	зима	весна	лето		
Столовые корнеплоды																
Морковь столовая:																
раннеспелая	с искусственным охлаждением	ящики, сетчатые мешки	1,1	0,8	0,8	1,5	1,2	1,1	1,1	1,8	1,3	1,0	1,0	1,8		
среднеспелая		ящики, сетчатые мешки	0,9	0,6	0,6	1,3	1,0	0,7	0,7	1,4	1,1	0,8	0,8	1,6		
позднеспелая		ящики, сетчатые мешки	0,8	0,5	0,5	1,2	0,9	0,6	0,6	1,3	1,0	0,7	0,7	1,5		
молодая		ящики, пакеты из полиэтиленовой пленки				1,7				1,8				2,0		
раннеспелая	без искусственного охлаждения	ящики, сетчатые мешки	2,2	1,1	1,1	2,3	2,4	1,3	1,3	2,5	2,7	1,3	1,3	2,8		
среднеспелая		ящики, сетчатые мешки	2,0	0,9	0,9	2,1	2,2	1,0	1,0	2,3	2,5	1,1	1,1	2,6		
позднеспелая		ящики, сетчатые мешки	1,9	0,8	0,8	2,0	2,1	0,9	0,9	2,2	2,4	1,0	1,0	2,5		
Свекла столовая:																
раннеспелая	с искусственным охлаждением	ящики, сетчатые мешки	1,1	0,8	0,8	1,5	1,2	1,1	1,1	1,8	1,3	1,0	1,0	1,8		
среднеспелая		ящики, сетчатые мешки	0,9	0,6	0,6	1,3	1,0	0,7	0,7	1,4	1,1	0,8	0,8	1,6		
позднеспелая		ящики, сетчатые мешки	0,8	0,5	0,5	1,2	0,9	0,6	0,6	1,3	1,0	0,7	0,7	1,5		
молодая		ящики, сетчатые мешки				1,7				1,8				2,0		
раннеспелая	без искусственного охлаждения	ящики, сетчатые мешки	2,2	1,1	1,1	2,3	2,4	1,3	1,3	2,5	2,7	1,3	1,3	2,8		
среднеспелая		раннеспелая	2,0	0,9	0,9	2,1	2,2	1,0	1,0	2,3	2,5	1,1	1,1	2,6		
позднеспелая		среднеспелая	1,9	0,8	0,8	2,0	2,1	0,9	0,9	2,2	2,4	1,0	1,0	2,5		
молодая		позднеспелая				2,4				2,6				2,9		
Редис:																
раннеспелый		ящики	0,9	0,6	0,9	1,0	1,0	0,6	1,0	1,1	1,1	0,7	1,1	1,2		
		пакеты из пленки	0,7	0,6	0,7	0,8	0,8	0,6	0,8	0,9	0,9	0,7	0,9	1,0		
		ящики	0,8	0,5	0,8	0,8	0,9	0,5	0,9	1,0	1,0	0,6	1,0	1,1		

среднеспелый	с искусственным охлаждением	пакеты из пленки	0,6	0,5	0,6	0,7	0,7	0,5	0,7	0,8	0,8	0,6	0,8	0,9
среднепоздний и позднеспелый		ящики	0,7	0,4	0,7	0,8	0,8	0,4	0,8	0,9	0,9	0,5	0,9	1,0
		пакеты из пленки	0,5	0,4	0,5	0,6	0,6	0,4	0,6	0,7	0,7	0,5	0,7	0,8
раннеспелый	б е з искусственного охлаждения	ящики	1,3	0,7	1,3	1,3	1,4	0,8	1,4	1,4	1,6	0,9	1,6	1,6
		пакеты из пленки	1,1	0,7	1,2	1,2	1,2	0,8	1,3	1,3	1,4	0,9	1,5	1,5
среднеспелый		ящики	1,2	0,6	1,2	1,2	1,3	0,7	1,3	1,3	1,5	0,8	1,5	1,5
		пакеты из пленки	1,0	0,6	1,1	1,1	1,1	0,7	1,2	1,2	1,3	0,8	1,4	1,4
среднепоздний и позднеспелый		ящики	1,1	0,5	1,1	1,1	1,2	0,6	1,2	1,2	1,4	0,7	1,4	1,4
		пакеты из пленки	0,9	0,5	1,0	1,0	1,0	0,6	1,1	1,1	1,2	0,7	1,3	1,3

Редька:

раннеспелый	с искусственным охлаждением	ящики, сетчатые мешки	1,0	0,7	0,7	1,4	1,1	0,8	0,8	1,5	1,2	0,9	0,9	1,7
		пакеты из пленки,	0,8	0,6	0,6	1,2	0,9	0,7	0,7	1,3	1,1	0,8	0,8	1,4
среднеспелый		ящики	0,9	0,7	0,7	1,3	1,0	0,8	0,8	1,3	1,1	0,9	0,9	1,5
		пакеты из пленки	0,8	0,6	0,6	1,2	0,9	0,7	0,7	1,3	1,1	0,8	0,8	1,4
среднепоздний и позднеспелый		ящики, сетчатые мешки	0,8	0,5	0,5	1,2	0,9	0,6	0,6	1,3	1,0	0,7	0,7	1,5
		пакеты из пленки	0,6	0,4	0,4	1,0	0,7	0,5	0,5	0,5	0,9	0,6	0,6	1,2

Репа:

раннеспелая	с искусственным охлаждением	ящики, сетчатые мешки	1,3	0,8	0,9	1,7	1,4	1,0	1,0	1,8	1,3	1,1	1,2	1,9
среднеспелая		ящики, сетчатые мешки	1,1	0,7	0,8	1,3	1,3	0,9	0,9	1,5	1,3	1,1	1,1	1,7
среднепоздняя и позднеспелая		ящики, сетчатые мешки	0,8	0,5	0,6	1,2	0,9	0,6	0,6	1,3	1,0	0,7	0,7	1,5
молодая		ящики				1,8				2,0				1,9
		пакеты из пленки				1,6				1,8				1,6
раннеспелая	б е з искусственного охлаждения	ящики, сетчатые мешки	2,2	1,0	1,1	2,3	2,3	1,1	1,1	2,4	2,6	1,3	1,2	2,8
среднеспелая		ящики, сетчатые мешки	1,9	0,9	1,0	2,0	2,1	1,0	1,1	2,3	2,5	1,2	1,1	2,6
среднепоздняя и позднеспелая		ящики, сетчатые мешки	1,9	0,8	0,8	2,0	2,1	0,9	0,9	2,2	2,4	1,0	1,0	2,5
молодая		ящики				2,6				2,8				2,8
		пакеты из пленки				1,9				2,0				2,2

Овощи

Томат

		с искусственным охлаждением	ящики с полиэтиленовым вкладышем и без них				0,9			0,8	1,0		0,9
открытого грунта	б е з искусственного охлаждения (для плодов молочной степени спелости)	ящики				1,5			1,8	1,7		2,1	
		ящики с полиэтиленовым вкладышем			1,3				1,5	1,5		1,7	

культурооборот защищенного грунта:

		с искусственным охлаждением	ящики с полиэтиленовым вкладышем и без него		0,4	0,7			0,4	0,8			
весенне-летнего	б е з искусственного охлаждения (для плодов молочной степени спелости)	ящики			0,5	1,6			0,5	1,8			
		ящики с полиэтиленовым вкладышем			0,5	1,4			0,5	1,5			

		с искусственным охлаждением	ящики с полиэтиленовым вкладышем и без него	0,8		0,8	0,8			0,9	1,0		1,0
летне-осеннего	б е з искусственного охлаждения (для плодов молочной степени спелости)	ящики	1,5			1,8	1,7			1,9	1,7		1,9
		ящики с полиэтиленовым вкладышем	1,3			0,9	1,5			1,6	1,4		1,4

		с искусственным охлаждением	ящики с полиэтиленовым вкладышем и без него		0,6			0,5				0,5	
зимне-весеннего	б е з искусственного охлаждения (для плодов молочной степени спелости)	ящики			1,0			1,0				1,0	
		ящики с полиэтиленовым вкладышем			0,9			0,9				0,9	

		с искусственным охлаждением	ящики с полиэтиленовым вкладышем и без них	1,1	0,9	0,8	1,1	1,1	0,8	0,8	1,2		
		ящики	1,3	1,1	1,0	1,3	1,3	1,0	1,0	1,0	1,4		

Огурец

открытого грунта	с искусственным охлаждением	ящики				0,9	0,5	0,5	1,0	1,0	0,6	0,6	1,2
		полимерные мешки и пакеты				0,8	0,4	0,4	0,9	0,9	0,5	0,5	1,0
	б е з искусственного охлаждения	ящики				1,5	0,8	0,8	1,8	1,7	0,9	0,9	2,1
		полимерные мешки и пакеты				1,3	0,6	0,6	0,8	1,5	0,7	0,7	0,9

культурооборотов защищенного грунта:

весенне-летнего	с искусственным охлаждением	ящики		0,5	0,9		0,5	1,0		
		полимерные мешки и пакеты		0,4	0,8		0,4	0,9		
	б е з искусственного охлаждения	ящики		0,7	1,6		0,8	1,8		
		полимерные мешки и пакеты		0,5	0,7		0,6	0,8		
летне-осеннего	с искусственным охлаждением	ящики	0,7		0,8	1,8		1,0	1,1	1,2
		полимерные мешки и пакеты	0,7		0,8	0,9		0,9	0,8	1,0
	б е з искусственного охлаждения	ящики	1,5		1,5	1,6		1,7	1,6	2,0
		ящики	1,2		0,7	1,2		0,9	1,6	1,0
зимне-весеннего	с искусственным охлаждением	ящики	0,7	0,8		0,8	0,8		0,9	0,8
		полимерные мешки и пакеты	0,7	0,6		0,7	0,6		0,6	0,6
	б е з искусственного охлаждения	ящики	1,0	0,9		1,0	1,1		1,0	1,1
		полимерные мешки и пакеты	0,7	0,8		0,9	0,9		0,6	0,6
продленного	с искусственным охлаждением	ящики	0,9	0,7	0,8	1,0	1,0	0,8	0,8	1,2
		полимерные мешки и пакеты	0,9	0,7	0,6	1,0	1,1	0,7	0,6	1,1
	б е з искусственного охлаждения	ящики	1,7	1,0	0,9	1,7	1,8	1,0	1,1	1,9
		полимерные мешки и пакеты	1,4	0,7	0,8	0,9	1,4	0,9	0,9	1,1

Перец сладкий

б е з искусственного охлаждения	ящики и сетчатые мешки					1,5	0,5	0,5	1,8	1,7	0,6	0,6	2,1
	ящики с полиэтиленовым вкладышем					1,1	0,5	0,5	1,3	1,3	0,6	0,6	1,5

культурооборотов защищенного грунта:

весенне-летнего	с искусственным охлаждением	ящики и сетчатые мешки		0,4	0,7			0,4	0,8				
		ящики с полиэтиленовым вкладышем		0,4	0,6			0,4	0,7				
	б е з искусственного охлаждения	ящики и сетчатые мешки		0,5	1,6			0,5	1,8				
		ящики с полиэтиленовым вкладышем		0,5	1,2			0,5	1,3				
летне-осеннего	с искусственным охлаждением	ящики и сетчатые мешки	1,0			0,9	1,1			1,0	1,2		0,9
		ящики с полиэтиленовым вкладышем	0,9			0,8	1,0			0,9	1,1		1,0
	б е з искусственного охлаждения	ящики и сетчатые мешки	1,6			1,8	1,7			2,0	1,9		2,3
		ящики с полиэтиленовым вкладышем	1,2			1,4	1,3			1,5	1,5		1,7
зимне-весеннего	с искусственным охлаждением	ящики и сетчатые мешки		0,7				0,8				0,8	
		ящики с полиэтиленовым вкладышем		0,7				0,7				0,8	
	б е з искусственного охлаждения	ящики и сетчатые мешки		0,8				0,8				0,9	
		ящики с полиэтиленовым вкладышем		0,8				0,8				0,9	
продленного	с искусственным охлаждением	ящики и сетчатые мешки	1,1	0,7	0,7	1,0	1,2	0,7	0,7	1,1			
		ящики с полиэтиленовым вкладышем	1,0	0,7	0,7	0,9	1,1	0,7	0,7	1,0			
	б е з искусственного охлаждения	ящики и сетчатые мешки	1,7	0,8	0,8	1,9	1,8	0,8	0,8	2,1			
		ящики с полиэтиленовым вкладышем	1,3	0,8	0,8	1,5	1,4	0,8	0,8	1,6			

Баклажан

открытого грунта	с искусственным охлаждением	ящики и сетчатые мешки								1,0	0,5	0,5	0,9
		ящики с полиэтиленовым вкладышем								0,9	0,5	0,5	0,8
	б е з искусственного охлаждения	ящики и сетчатые мешки								1,7	0,6	0,6	2,1
		ящики с полиэтиленовым вкладышем								1,3	0,6	0,6	1,5

культурооборотов защищенного грунта:

весенне-летнего	с искусственным охлаждением	ящики и сетчатые мешки		0,4	0,7			0,4	0,8				
		ящики с полиэтиленовым вкладышем		0,4	0,6			0,4	0,7				
	б е з искусственного охлаждения	ящики и сетчатые мешки		0,5	1,6			0,5	1,8				
		ящики с полиэтиленовым вкладышем		0,5	1,2			0,5	1,3				
летне-осеннего	с искусственным охлаждением	ящики и сетчатые мешки	1,0			0,9	1,1			1,0	1,2		0,9
		ящики с полиэтиленовым вкладышем	0,9			0,8	1,0			0,9	1,1		1,0
	б е з искусственного охлаждения	ящики и сетчатые мешки	1,6			1,8	1,7			2,0	1,9		2,3
		ящики с полиэтиленовым вкладышем	1,2			1,4	1,3			1,5	1,5		1,7
продленного	с искусственным охлаждением	ящики и сетчатые мешки	1,1	0,7	0,7	1,0	1,2	0,7	0,7	1,1			
		ящики с полиэтиленовым вкладышем	1,0	0,7	0,7	0,9	1,1	0,7	0,7	1,0			
	б е з искусственного охлаждения	ящики и сетчатые мешки	1,7	0,8	0,8	1,9	1,8	0,8	0,8	2,1			
		ящики с полиэтиленовым вкладышем	1,3	0,8	0,8	1,5	1,4	0,8	0,8	1,6			

Зеленые культуры (открытого и защищенного грунтов)

Салат, укроп, петрушка, базилик, сельдерей, любисток, щавель,	с искусственным охлаждением	ящики	1,5	0,8	0,9	1,5	1,6	0,9	1,0	1,6	1,8	1,0	1,2	1,2
		ящики с полиэтиленовым вкладышем	1,4	0,7	0,8	1,4	1,5	0,8	0,9	1,5	1,7	0,9	1,0	1,7
		пакеты полиэтиленовые	1,3	0,6	0,7	1,3	1,4	0,7	0,8	1,4	1,6	0,8	0,9	1,6

эстрагон, чабер, горчица салатная, кресс-салат, кориандр, лук зеленый	б е з искусственного охлаждения	ящики	2,2	1,1	1,3	2,2	2,4	1,2	1,4	2,4	2,8	1,4	1,6	2,8
		ящики с полиэтиленовым вкладышем	2,0	0,9	1,1	2,0	2,2	1,0	1,2	2,2	2,5	1,2	1,4	2,5
		пакеты полиэтиленовые	1,9	0,9	1,0	1,9	2,1	1,0	1,1	2,1	2,4	1,2	1,3	2,4

Примечание:

к первой климатической группе относятся: Акмолинская, Костанайская, Павлодарская, Северо-Казахстанская, Восточно-Казахстанская области;

ко второй климатической группе относятся: Актюбинская, Западно-Казахстанская, Карагандинская, Мангистауская области;

к третьей климатической группе относятся: Алматинская, Атырауская, Жамбылская, Кызылординская, Туркестанская области.

Раздел 50. Нормы естественной убыли, насечки, бой яиц при производстве

Сноска. Нормы дополнены разделом 50 в соответствии с приказом Министра сельского хозяйства РК от 29.05.2019 № 216 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

Показатели	Кросс (порода) птицы		
	Белый	Коричневый	Кремовый
Насечка, бой, тек яиц,%	4	5	4