

ГОСУДАРСТВЕННАЯ КОМИССИЯ СОВЕТА МИНИСТРОВ СССР
ПО ПРОДОВОЛЬСТВИЮ И ЗАКУПКАМ

Главное научно-проектное управление по строительству

УТВЕРЖДАЮ

Начальник Главного научно-проектного управления по строительству

 Ю.Б.Котов
"14" июня 1991 г.

НОРМЫ

технологического проектирования
производства майонеза
НПП 53-91

Согласовано:

НПО "Масложирпром"
(письмо от 05.04.91
№ 10-1008)

Федерация профсоюзов
АПК СССР (письмо от
09.04.91 № 7-175)

ГУПО МВД СССР
(письмо от 29.04.91
№ 7/6/513)

Минздрав СССР
(письмо от 29.05.91
№ 143-12/470)

г.Москва 1991 г.

**Нормы технологического проектирования
производства майонеза.**

**Разработаны институтом Гипропищепром-3 впервые, под
руководством начальника технического отдела института
С.С.Хазовой.**

Ответственные исполнители:

Абраменко К.И. - главный специалист технического отдела
Ильичева А.А. - зав.группой технологического отдела
Волкова Е.М. - главный специалист отдела КИШиА
Павлов Г.И. - начальник электротехнического отдела
Мозырская О.А. - зав. группой технологического отдела
Мещерякова В.И. -главный специалист сантехнического отдела
Онуприенко И.И.-главный специалист теплотехнического отдела
Цветков Ю.В.-главный специалист технического отдела
по противопожарной безопасности

Подготовлены к утверждению институтом Гипропищепром-3

Содержание	Стр.
I. Общие положения	2
2. Технический уровень производства майонеза	3
3. Характеристика технологического процесса и состав майонезного производства	5
4. Оптимальные мощности и параметрический ряд предприятия (цеха)	7
5. Фонды времени и режим работы оборудования и предприятия (цеха)	8
6. Перечень и норма производительности основного технологического оборудования	10
7. Норма размещения, подбор и характеристика технологического оборудования	11
8. Нормирование загрузки и использования основного и вспомогательного оборудования	13
9. Автоматизация производственных процессов	14
I0. Норма расхода (отходы и потери) и требования к параметрам и качеству сырья, основных и вспомогательных материалов, пара, воды, электроэнергии, холода	17
II. Нормы запасов сырья, вспомогательных материалов, тары и упаковки, готовой продукции	32
I2. Нормирование отходов (потерь) и их использование	33
I3. Механизация трудоемких и ПРТС работ	35
I4. Отнесение помещений и зданий майонезного производства к категориям по взрывопожарной и пожарной опасности, классификации помещений по правилам устройства электроустановок, группы производственного процесса по санитарной характеристике	37
I5. Специальные требования технологического процесса	38
I5.1 К генеральному плану и транспорту	38
I5.2. К архитектурно-строительным решениям	38
I5.3. К холодоснабже	39
I5.4. К водоснабж	40
канализации	

15.5. К электроснабжению, силовому оборудованию, освещению и связи	41
15.6. К отоплению, вентиляции	43
16. Специализация и кооперирование производства	45
17. Мероприятия по охране окружающей среды	46
18. Лаборатория	48
19. Численность обслуживающего персонала	50
20. Нормирование безопасности, пожаробезопасность и производственная санитария	52
21. Технико-экономические показатели	54
Приложения:	
1. Техническое задание	55
2. Перечень нормативных документов, которыми следует руководствоваться при проектировании с учетом дополнений настоящих норм	57
3. Предельно-допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны и производственных помещениях в атмосферном воздухе населенных мест и класс опасности вредных веществ	59
4. Схема водоснабжения и канализации майонезного производства	60
5. Таблица расходов воды и стоков по майонезному производству (предприятию, цеху)	61
6. Данные для расчета складских помещений и подбора необходимого количества средств механизации ПРТС работ	63
7. Сравнительные расходы воды и стоки для применяемых процессов и оборудования	65
8. Характеристика местных отсосов и укрытий	66

Государственная комиссия Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам	Нормы технологического проектирования производства майонеза	Вводятся впервые
---	---	------------------

I. Общие положения

Настоящие нормы разработаны на основании технического задания Главагропромнаучпроекта Госкомиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам, утвержденного 22.06.90 г.

Нормы увязаны с требованиями действующих общесоюзных нормативных документов и инструкций, государственных стандартов, санитарных и противопожарных норм, с учетом ранее разработанных проектов и типовых проектных решений по производству майонеза.

Нормы технологического проектирования обязательны для всех организаций, разрабатывающих проекты строительства новых, реконструкции и расширения действующих майонезных цехов.

При проектировании следует также руководствоваться:

- действующими нормами и правилами,ключенными в "Перечень действующих общесоюзных нормативных документов и ГОСТов";
- технологическими инструкциями и регламентом на производство майонеза/TP 10.04.40.65-88/, разработанных НПО "Масложирпром";
- отраслевыми нормами, правилами и инструкциями по технике безопасности и промсанитарии,указанными в соответствующих разделах норм.

Нормы технологического проектирования производства майонеза распространяются на отделения /участки/по подготовке рецептурных материалов, производству и расфасовке майонеза, склады сырья, тароупаковочных материалов, готовой продукции, вспомогательных материалов.

Внесены институтом
Гипропищепром-3

Утверждены
Главным научно-про-
ектным управлением
по строительству
"14" июня 91 г.

Срок ввода
в действие
с 01.07.91.

2. Технический уровень производства майонеза

Майонез представляет собой многокомпонентный пищевой продукт, состоящий из растительного масла, сухого молока, яичного порошка, соли, сахара с добавлением пищевых и вкусовых добавок в зависимости от его состава и назначения.

По структурно-реологическим свойствам майонезы – сложная тонкодисперсная, устойчивая жироводная эмульсия прямого типа (масло в воде), в которой исключительно равномерно распределены все компоненты рецептурного состава.

Начиная с периода организации промышленного производства майонеза (1936г.) его научно-практической разработке способствовали труды советских ученых Н.И.Козина, П.А.Ребиндера, Д.Л.Талмуда. Под руководством Н.И.Козина были заложены основы научного подхода к подбору рецептурного состава и технологии приготовления майонеза. В дальнейшем они были продолжены сотрудниками ВНИИЖа и работниками промышленности.

Совершенствовалась технология и аппаратурное оформление процесса производства. Наряду с периодическим способом производства с постадийным и ручным управлением (дозирование компонентов, подготовка уксусно-солевого раствора, "грубой" эмульсии подготовка тонкодисперсной эмульсии с помощью поршневых гомогенизаторов, фасование и т.д.), широко внедрены поточные автоматизированные линии большой единичной мощности с использованием совершенных аппаратов для смешения компонентов и обравления эмульсии, ее тепловой обработки и охлаждения, диспергирования с использованием вататоров, гомогенизаторов, комбинаторов-эмульсаторов "Виско-Ротор" и другое современное оборудование.

Вырабатываемые в настоящее время майонезы, и в частности майонез столовый "Првансал" (более 90% в общем объеме) по своим органолептическим и физико-химическим показателям отвечают современным требованиям.

Аппаратурное оформление майонезного производства, оснащенного отечественным оборудованием, значительно уступает мировому уровню (в СССР не изготавливаются специализированные линии для производства майонеза, а используется оборудование молочной, консервной и других пищевых отраслей).

Имеет место отставание в использовании новых видов потребительской упаковки и в оформлении готовой продукции (не используются стеклобанки с укупоркой завинчивающейся крышкой, стаканчики и тубы из полимерных и комбинированных материалов). Неудовлетворительная красочная печать этикеток.

Майонез - один из перспективных продуктов питания. Увеличиваются мощности и возможности производства майонеза. Рост объемов производства в 1980-1990 г. в 2,5 раза, со 107 до 275 тыс. т в год. В течение 1991-2005г.г. намечается увеличить производство майонеза в 2 раза и довести душевое потребление до 1,8-2,0 кг в соответствии с физиологической нормой, рекомендованной институтом питания Академии медицинских наук СССР.

3. Характеристика технологического процесса и состав майонезного производства

3.1. Технологический процесс предусматривает создание оптимальных условий для получения стойкой эмульсии/близкой к гомогенной/ из практически нерастворимых друг в друге компонентов /масло растительное, вода/ и сухих компонентов рецептурного набора /яичный порошок, сухое обезжиренное молоко, горчичный порошок, сахар, соль, сода/ с добавлением прямостей, вкусовых и желирующих добавок при производстве различных видов майонеза.

3.2. В зависимости от способа производства /периодический или непрерывный/технологический процесс складывается из следующих стадий:

При периодическом способе производства:

- подготовка рецептурных компонентов и их весовое дозирование;
- подготовка пасты /эмульгирующей и структурирующей основы/;
- приготовление уксусно-солевого раствора;
- подготовка "грубой" эмульсии;
- подготовка тонкодисперской эмульсии /гомогенизация/;
- фасование;
- транспортирование на склад и хранение.

При непрерывном способе производства:

- подготовка фаз рецептурного набора:
 - фаза 1 - растительное масло;
 - фаза 2 - растительное масло и яичный порошок ;
 - фаза 3 - уксусная кислота и вода ;
 - фаза 4 - растительное масло, молоко сухое, горчичный порошок, соль, сахар, сода, вода.
- автоматическое дозирование фаз I-4 ;
- температурная обработка фаз 2 и 4 ;
- предварительное эмульгирование ;
- получение готового продукта ;
- фасование ;
- транспортирование на склад и хранение.

3.3. Состав майонезного производства:

- отделение приготовления сыпучих материалов;
 - отделение приготовления майонеза;
 - отделение расфасовки майонеза;^{x)}
 - отделение темперирования и мойки стеклобанки;
 - отделение сшивка коробов и укладки в них майонеза
- Подсобно-вспомогательные отделения и службы:
- отделение приготовления раствора уксусной кислоты со складом концентрированной уксусной кислоты;
 - склад рецептурных материалов;
 - склад готовой продукции;
 - склад стеклотары;
 - склад картонных траупаковочных материалов
 - холодильно-компрессорное отделение;
 - лаборатория;
 - ремонтная служба.

3.4. При организации майонезного производства как в составе предприятий масложировой и маргариновой отраслей, так и на предприятиях других отраслей пищевой промышленности (консервной, пищеконцентратной и т.д.), предусматривать централизованное обеспечение холодом, организацию единой ремонтно-механической службы, а также увязку с инженерными сетями и сооружениями этих базовых предприятий (пар, вода, электроэнергия, общезаводские очистные установки и т.д.).

^{x)}По согласованию с потребителями для предприятий общественного питания и промышленной переработки предусматривать производственные площади и оборудование для розлива майонеза во фляги металлические для молока по ГОСТ 5037-78 массой нетто не более 40 кг с отдельным участком для мойки фляг.

4. Оптимальные мощности и параметрический диапазон предприятий / цехов/

- 4.1. Мощность майомезного производства /предприятие, цех / определяется в тыс.т.омм в год.
 - 4.2. Основное технологическое оборудование, по которому определяется мощность приведено в разделе 6.
 - 4.3. В соответствии с рекомендациями Госкомиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам для майомезного производства примяты следующие оптимальные мощности и параметрический ряд предприятий, который учитывает единичную производительность и мощности действующих предприятий и необходимость унификации намеченного к созданию и освоению нового комплексного оборудования в 1990-1995 г.

Предприятие /цех/, отрасль производства	Единица измерения	Производитель- мость предприя- тия, цеха /параметрический ряд /
--	----------------------	---

Масложировая отрасль

Майонезное производство/пред-
приятие, цех/ в составе жирового
комбината или маргаринового
завода тыс.т/год 5, 10, 20.

- 4.4. В связи с наметившейся тенденцией организации производства маисомеза на предприятиях других отраслей /пищевом центратной, хлебобулочной, кондитерской отраслях/ и в системе местной промышленности / гор и райпищеком-ты / с использованием, как правило, готового дезодорированного растительного масла получаемого с предприятий масложировой промышленности, производительность таких предприятий /цехов /, их оптимальную мощность принимать в размере 1,7 и 3,4 тыс. тонн при работе соответственно в одну или две сметы, с учетом типового проектного решения по цеху маисомеза мощностью 0,4 тыс.т в год разработанного институтом Гипропицэпроект в 1966 г.

5. Сонды времени и режим работы оборудования и предприятия /цеха /

5.1. Производство майонеза осуществляется на специализированных маргариновых заводах и на маргариновых заводах /цехах/, входящих в состав жировых комбинатов /масложиркомбинатов/, а также на предприятиях других перерабатывающих отраслей АПК и в системе местной пищевой промышленности.

5.2. Для майонезных цехов, входящих в систему предприятий масложировой промышленности, установлена 2-х сменная работа, 8-ми часовая смена с одним выходным днем в неделю. /шестидневная неделя /. Исходя из этого годовой фонд рабочего времени составляет / в днях /:

Календарное время	-	365
Выходные и праздничные дни	-	60
Кап.и текущий ремонт	-	25
Сонд рабочего времени	-	280 или $8 \times 2 = 280 = 4480$ час
//инструкция по определению производственных мощностей действующих предприятий-комбинатов масложировой промышленности/, НПО "Масложирпром", г.Ленинград, 1956/		

5.3. Для майонезных цехов, входящих в систему других отраслей и местную промышленность, необходимо предусматривать, как правило, 2-х сменную работу с 2 -мя выходными днями /пятидневная рабочая неделя / с годовым фондом рабочего времени/ в днях /:

Календарное время	-	365
Выходные и праздничные дни	-	105
Капитальный ремонт	-	25
Годовой фонд	-	235 или $8 \times 2 \times 235 = 3760$ час

С учетом намечаемого объема производства /мощности/ и производительности ведущего оборудования, предусмотренных заданием на проектирование, может быть принят односменный режим работы /пятидневная рабочая неделя / $8 \times 235 = 1880$ часов в год

х) Типичный режим работы должен учитывать установленный для соответствующей отрасли, но предусматривать ежесуточную мойку оборудования.

5.4. При проектировании учитывать следующие особенности режима работы отделений (участков) и оборудования майонезного производства.

5.4.1. Приготовление сыпучих компонентов (горчицы, сухого молока, сахара, соли, соды, яичного порошка) осуществляется периодическим способом путем их просеивания на вертикальных просеивателях марки "Пионер" и дозирования весовым способом.

5.4.2. Приготовление майонеза на базе отечественного оборудования осуществляется периодическим способом:

- запаривание горчицы в емкостях (ваннах) в ночное время (3-я смена), один раз на суточный расход;
- приготовление суспензий и "грубых" эмульсий в емкостях (Кирн-машинах), длительность цикла 2 часа.

Гомогенизация "грубой" эмульсии с получением готового продукта осуществляется непрерывно.

5.4.3. Отделение расфасовки майонеза (емкости готовой продукции, дозировочно-наполнительные, закаточные и этикетировочные автоматы) работают непрерывно.

5.4.4. Отделение для темперирования стеклобанки должно вмещать 2-х суточную потребность производства.

5.4.5. Приготовление раствора уксуса 10% концентрации осуществляется периодически. Цикличность в зависимости от производительности цеха и вместимости оборудования для разбавления уксусной кислоты.

5.4.6. Холодильно-компрессорное отделение и склад для майонеза работают непрерывно, круглосуточно, в течении 340 дней в году и остановкой на 25 дней для капитального и текущего ремонта

6. Перечень и норма производительности основного технологического оборудования/поточных линий /

- 6.1. На 35 предприятиях масложировой промышленности используются:
- Поточная линия для производства майонеза, фирма "Джонсон" /Англия/ оснащенная ваттавором, производительность 1 т/час /Пермский, Чимский, Красноярский маргазводы и Львовский жиркомбинат по одной линии/.
 - Автоматизированная линия для производства и расфасовки майонеза в полимерную тару /стаканчики из ПВХ / производительность 3 т/час, фирма "Шредер" /ФРГ/ .
Московский жиркомбинат - 2 линии, Ленинградский, Гомельский, Горьковский, Свердловский жиркомбинаты и Доменский маргазвод- по I линии/;
 - Механизированная поточная линия для производства майонеза, укомплектованная на базе отечественного оборудования комсервной промышленности , производительность 0,75 т/час.
- 6.2. В перспективе, начиная с 1995 г. предусматривать в проектах и автоматизированную линию производства майонеза с расфасовкой в стаканчики из ПВХ производительностью 3 т/час, создание и освоение которой намечено программой создания новых видов машин, приборов и оборудования для перерабатывающих отраслей АПК и увеличения их производства в 1991-1995 г.г.

7. Нормы размещения, подбор и характеристика технологического оборудования

7.1. Майонезное производство включает в себя два основных технологических участка:

- подготовка сырья и тароупаковочных материалов;
- производства, расфасовки и хранения майонеза.

Оба этих участка, как правило, должны размещаться в одном корпусе.

При проектировании "автоматического" майонезного производства предусматривать цех для рафинации и дезодорации растительных масел, который может размещаться как в основном производственном блоке, так и в отдельно стоящем корпусе.

7.2. Расположение и установка оборудования должны обеспечивать безопасность, удобство обслуживания и ремонта.

При компоновке оборудования в помещениях необходимо предусматривать проходы:

- основные по цеху и по фронту установленного оборудования /щитов/ - не менее 2 м ;
- основные, между рядами обслуживания аппаратов и машин - не менее 1,5 м ;
- между стенами и оборудованием, не требующих кругового и постоянного обслуживания - не менее 0,8 м ;
- между аппаратами для ремонта и периодической проверки и регулировки приводов - не менее 1 м ;
- между насосами - не менее 0,6 м.

7.3. Подбор оборудования следует производить в соответствии с заданием на проектирование, требуемой мощностью, наличием серийно выпускаемого машзаводами оборудования и закупаемого за рубежом.

7.4. В связи с отсутствием отечественных комплектных технологических линий/установок/ для производства майонеза необходимо предусматривать оборудование применяемое в консервной, очистной отрасли и на его основе осуществлять производование майонеза, поточной линии производительностью 0,75 тонн з / 12 тонн в сутки при 2-х сменной работе, которыми

оснащено большинство действующих майонезных производств. При этом руководствоваться принципиальными технологическими схемами № 1772-МВ Т3.1. и № 1772-МВ.Т3.2 и спецификацией основного технологического оборудования по типовому технологическому регламенту на производство майонеза /ТР.10.04.40.65-88/, разработанных НПО "Масложирпром".

- 7.5. Характеристика и состав оборудования линий производства майонеза периодическим способом производительностью 0,75 тонн в час на базе серийно выпускаемого оборудования, а также используемых специализированных импортных непрерывных поточных и автоматизированных линий для производства майонеза производительностью 1 и 3 тонны в час/фирма "Джонсон", фирма "Бредер"/ приведены в разделе 14 типового технологического регламента на производство майонеза и должны быть использованы для сравнительной технико-экономической оценки при выборе отечественного и импортного технологического оборудования.
- 7.6. При комплектовании майонезного производства основным и ведущим оборудованием рекомендуется к использованию:
- гомогенизатор майонезной эмульсии, марки АГ-ОГМ производ. 5000 л/час;
 - наполнитель майонеза марки ДЧИ-1-250-2 ,производительность 125 бан/мин. ;
 - автомат закаточный марки Б4 КЭК-109, на 80 ÷ 160 бан./мин.
 - автомат этикетировочный марки ВЗ ,на 3000 ÷ 6000 бан/час;
 - дозировочно-закаточный агрегат марки Б4-ХАД-3, до 160 бан/мин;
 - машина для мойки стеклобанок емк.0,25 л.марки 112-ХАМ-6 или марки СП-60 И для стеклобанки емк.0,5 л.;
 - ванна для запаривания горчицы, марка Г6-ОПА вместимостью 600 и 1000
 - смесители марки МЗЦ-32 вместимостью 1000-2000 ной мешалкой для приготовления суспензий и эмульсий;
 - емкости марки БСГМ для готового майонеза вместимость 800, 1000,2000 л.

8. Нормирование загрузки и использования основного и вспомогательного оборудования

8.1. Исходя из прерывного характера майонезного производства, вызванного необходимостью ежедневной мойки технологического оборудования и санитарной обработки производственных помещений, коэффициент сменности работы основного оборудования должен быть не выше 2 , для холодильно-компрессорного – 3.

8.2. С учетом времени, необходимого для пуска, наладки и регулировки оборудования и практически достигнутого уровня использования мощностей по производству майонеза, средний коэффициент загрузки оборудования принять:

- в отделении мойки стеклобанки - 0,9
- в отделении по производству упаковок из полимерных материалов - 0,95
- при производстве и расфасовке майонеза - 0,9
- в отделении укладки готовой продукции в транспортную тару, в тару-оборудование - 0,9
- в холодильно-компрессорном отделении - 1,0

9. Автоматизация производственных процессов

- 9.1. Разработка проекта автоматизации производства майонеза производится на основании заданий смежных отделов, с оптимальным объемом средств КИПиА.
- 9.2. Помещения производства /приготовления и фасовки/ майонеза относятся к пожароопасным зонам II-І. Исходя из этого, при разработке проекта должны использоваться приборы электрического типа исполнения УР44, а также приборы пневматического типа.
- 9.3. Принятые приборы и средства автоматизации должны обеспечивать автоматический контроль технологических параметров, сигнализацию отклонения параметров от нормы, автоматическое регулирование параметров.
- 9.4. При производстве майонеза выполняется автоматизация самого процесса приготовления майонеза, расфасовки майонеза, охлаждаемых камер и холодильно-компрессорного отделения.
- 9.5. Процесс приготовления майонеза периодический.
Управление процессом предусматривается
а/ ручное: дистанционное и местное.
б/ полуавтоматическое.
- 9.6. Проектом должно быть предусмотрено:
- 9.6.1. местный и дистанционный контроль температуры в аппаратах для приготовления майонеза.
- 9.6.2. местный контроль давления в трубопроводах пара, воды в нагнетательных трубопроводах насосов.
- 9.6.3. контроль уровня в аппаратах и емкостях, сигнализация предельных уровней в мерниках.
- 9.6.4. Дистанционное управление клапанами наполнения и опорожнения мерников.
- 9.6.5. дистанционное управление насосами с блокировкой до заданного уровня в аппаратах.

- 9.6.6. Автоматическое управление насосами по верхнему и нижнему уровням в аппаратах.
- 9.6.7. Контроль температуры воздуха в помещениях складов – холодильников.
- 9.6.8. Автоматическое поддержание постоянной температуры в складе хранения майонеза регулированием подачи рассола.
- 9.7. Автоматизация холодильных машин выполняется, как правило, в объеме комплектной поставки заводом-изготовителем в соответствии с нормами и правилами техники безопасности.
- 9.8. Объем оснащения технологических процессов приборами и средствами автоматизации должен быть необходимым для оптимального ведения процесса при данной технологии, удобства обслуживания, наблюдения с обеспечением соблюдения требований техники безопасности.
- 9.9. Приборы и средства автоматизации могут предусматриваться местными и щитовыми.
- 9.10. Щиты автоматизации должны располагаться или вблизи обслуживающего оборудования /как правило, при комплектной поставке с технологическим оборудованием/ или в отдельных щитовых помещениях.
- 9.11. Для обеспечения работы приборов и средств автоматизации требуется питание электроэнергией напряжением 220 в и частотой 50 гц и сжатый осушенный и очищенный воздух по ГОСТ 17433-80 и ГОСТ 24484-80.
- Потребная электрическая мощность и расход сжатого воздуха зависят от типов и количестве применяемых приборов и средств автоматизации.
- 9.12. При разработке проектов автоматизации следует руководствоваться следующими правилами, нормами и руководящими материалами:
- 9.12.1.Правилами устройства электроустановок /ПУЭ-85 изд.6/.
- 9.12.2.Строительными нормами и правилами СНиП 3.05.07-85
- 9.12.3.Нормативно-техническими документами по проектированию автоматизации технологических процессов, действующими в системе ПСЧ "монтажавтоматика" Минмонтажспецстрой СССР.

- 9.13. При проектировании автоматизации майонезного производства на базе сборного отечественного технологического оборудования, для линии производительностью 0,75 т/час, рекомендуется использовать разработки "Типовых решений по цеху приготовления и расфасовки майонеза"/объект 16.ГПИ-3, 1986 г. раздел КИП и А инв.№ 3327I со схемами функциональными инв.№ 3327I/1, № 3327I/2, № 3327I/3, № 3327I/4 и № 3327I/5./

10. Нормы расхода (отходы и потери) и требования к параметрам и качеству сырья, основных и вспомогательных материалов, пара, воды, электроэнергии, холода.

10.1. Вырабатываемая продукция

Майонез

Представляет собой сметанообразную мелкодисперсную эмульсию типа "масло в воде", приготовленную из рафинированных дезодорированных растительных масел с добавлением эмульгаторов, вкусовых добавок и пряностей, разрешенных Министерством здравоохранения СССР. Готовый продукт выпускается по ОСТ 10-77-83 "Майонезы. Технические условия".

Ассортимент майонеза

1. Майонез столовый: "Провансаль", "Любительский".
2. Майонез с пряностями : укропный "Весна", с перцем, с тмином, "Ароматный".
3. Майонез с вкусовыми и желирующими добавками: "Салатный", "Московский", "Апельсиновый".
4. Майонез диетический : "Диабетический".

10.2. Сырье и вспомогательные материалы

10.2.1. Сырье и вспомогательные материалы должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации утвержденной в установленном порядке.

Перечень сырья и вспомогательных материалов приведен в таблице:

Наименование сырья, материалов или полуфабрикатов	Сорт, марка	Обозначение стандарта и технических условий	Периодичность контроля и определяемые показатели
1	2	3	4
Пищевые растительные масла рафинированные, дезодорированные:			
-подсолнечное		ГОСТ II29-73	Для каждой партии определяется примесь саломаса, органолептические показатели
-соевое		ГОСТ 7825-76	"
-кукурузное		ГОСТ 8808-73	"
-ореховое		ГОСТ 7981-68	"
-хлопковое		ГОСТ II28-75	"
-салатное хлопковое		ОСТ I8-I96-74	"
-оливковое		ТУ I0-04-II/I3-87	"
Яичный порошок		ГОСТ 2858-82	"
Белок растительный пищевой		ТУ I8-2/26-78	По мере необходимости определяется вкус, запах, массовая доля жира, влаги, растворимость. Для каждой партии - бродильная проба.
			По мере необходимости определяется вкус, запах, цвет. Для каждой партии - бродильная проба.

I

2

3

4

Яичный желток сухой		ОСТ 49-181-81	По мере необходимости определяется вкус, запах, массовая доля жира, влаги, растворимость. Для каждой партии - бродильная проба.
Продукт яичный сухой гранулированный		ТУ 49 УССР 431-83	-"-
Молоко коровье обезжиренное сухое	Распылительное	ГОСТ 10970-87	По мере необходимости определяется вкус, запах, цвет, растворимость, патогенные микроорганизмы, общее количество бактерий, бродильная проба - для каждой партии.
Молоко коровье цельное сухое	-"-	ГОСТ 4495-75	-"-
Сливки сухие	Высший	ГОСТ 1349-85	-"-
Сыворотка молочная сухая	Подсырная	ТУ 49800-81	По мере необходимости определяют вкус, цвет, растворимость, кислотность, патогенные микроорганизмы - для каждой партии.
Сухой молочный продукт		ТУ 49934-82	По мере необходимости определяются вкус, цвет, запах, массовую долю влаги, кислотность, индекс растворимости; общее количество микроорганизмов, бактерии группы кишечных палочек, патогенные микроорганизмы - для каждой партии.

I

2

3

4

Концентрат сывороточный
белковый, полученный методом
ультрафильтрации (КСБ-УФ)

ТУ ИО-02-02-44-87

По мере необходимости опре-
деляют вкус, цвет, запах,
массовую долю сухих веще-
ств, индекс растворимости,
кислотность, массовую долю
солей тяжелых металлов;
общее количество микроор-
ганизмов, бактерии группы
кишечных палочек, патоген-
ные микроорганизмы - для
каждой партии.

Концентрат сывороточный
белковый, полученный ме-
тодом ультрафильтрации
и электродиализа (КСБ-УФ/ЭД)

ТУ 49-979-85

"-"

Сахар-песок

ГОСТ 21-78

По мере необходимости - мас-
совую долю влаги. Для каж-
дой партии - вкус, цвет,
запах, общее количество
бактерий.

Соль поваренная пищевая

Экстра

ГОСТ 13830-84

Для каждой партии вкус, за-
пах, общее количество бак-
терий.

Натрий двууглекислый

Первый, второй сорт

ГОСТ 2156-76

По мере необходимости - со-
держание углекислого и
двууглекислого натрия.

I

2

3

4

Порошок горчичный	Первый	OCT 18-308-77	По мере необходимости - цвет, запах, количество темных включений, общее количество бактерий
Кислота уксусная лесохимическая пищевая	Высший	GOST 6968-76	По мере необходимости - концентрация
Кислота уксусная	"	GOST 61-75	"-
Кислота уксусная	"	TU 6-09-41-76	"-
Кислота уксусная	"	TU 6-03-16-06-79	"-
Уксус спиртовый натуральный	"	PCT РСФСР 254-84	"-
Уксус пищевой 11%	"	По нормативно-технической документации	"-
Уксус яблочный		"	"-
Крахмал кукурузный фосфатный марка "В"	"	"	"-
Масло эфирное укропное 20%-й раствор на основе дезодорированного растительного масла	"	OCT 18-408-83	"-
Перец черный молотый	"	OCT 18-279-76	"-
Тмин	"	OCT 18-37-71	"-

I

2

3

4

Экстракт перца горького
красного

ОСТ-I8-283-76

Экстракт тмина аромати-
ческого

По нормативно-техничес-
кой документации

Экстракт петрушки, укропа, сель-
дерей, перца, черного горького
перца и другие экстракты, разре-
шенные Министерством здравоохране-
ния СССР для пищевых целей

Эсенция апельсиновая

ОСТ I8-I03-79

Кисилит

ГОСТ 20710-75

Кислота лимонная пищевая "Экстра" Высший

ГОСТ 908-79

Кислота сорбиновая

По нормативно-тех-
нической документации

Сода пищевая

ГОСТ 2874-82

Стеклянные банки

ГОСТ 5717-81

Тубы из алюминия, покрытые внутри
пищевым лаком, или тубы из других
материалов

По нормативно-техни-
ческой документации

Бумажные пакеты с полимерными пок-
рытиями, пакеты, коробочки, стаканчи-
ки из отечественных и импортных поли-
мерных материалов, разрешенных Министер-
ством здравоохранения СССР для контакта
с жироодержащими продуктами

-"-

Металлические крышки из лакированной жести или алюминия	OCT 18-178-77
Ящики дощатые	ГОСТ I3358-84
Ящики деревянные многооборотные № 30,31	ГОСТ II354-82
Ящики из гофрированного картона № 5, 10, II, 20, 30, 34, 40, 46, 52-I, 55,57, 63	ГОСТ I35I6-86
Ящики из тарного картона	ГОСТ I35I5-80
Ящики из гофрированного картона № 7	ГОСТ I35II-84
Ящики картонные импортные	
Корзины металлические многооборотные	OCT 49-52-82
Ящики полимерные многооборотные	OCT 49-I27-78
Тара-оборудование	ГОСТ 2483I-81
Марля двуниточная суровая	ГОСТ III09-74
Сода каустическая 100%	ГОСТ 2263-79
Сода кальцинированная 100%	ГОСТ 5I00-85
Пленка ПВХ	По нормативно-техни- ческой документации
Клеевая пленка отечественная	ту 6-15-I406-83 ГОСТ 18-25I-72
Крышки полиэтиленовые	OCT 6-I9-48-83

1

2

3

4

Крышки из полимерных материалов,
разрешенных Министерством здравоохра-
нения СССР

По нормативно-техничес-
кой документации

Пленки полимерные, разрешенные Минздравом СССР

-"-

ТУ 84-21-70-78

Фольга алюминиевая печатная лакированная

ГОСТ 5037-78

Фляги металлические для молока и молочных
продуктов

10.2.2. Укрупненные расчеты на стадии ТЭО и ТЭР могут выполняться на основании рецептуры майонеза столового "Провансаль" рецептуры которого приведены в таблице (РЦ 10-09-II/I-86):

Наименование компонентов	Массовая доля компонен-	Массовая доля жиров %	Массовая доля компонентов %	Массовая доля жиров %
	тов %			
! Рецептура I ! Рецептура II				
Масло растительное	65,40	65,40	65,40	65,40
Яичный порошок	5,0	1,6	5,0	1,6
Молоко сухое обезжи-ренное	1,6	-	2,0	-
Горчичный порошок	0,75	0,087	0,25-0,50	0,029-0,058
Сахарный песок	1,5	-	1,5	-
Соль поваренная	1,00-1,30	-	1,10-1,30	-
Сода пищевая	0,05	-	0,05	-
Уксусная кислота 80%	0,55-0,75	-	0,55-0,75	-
Вода питьевая	24,15-23,65	-	24,15-23,65	-
Итого	100,0	67,087	100,0	67,03-67,06

Примечание: допускается использование сухой молочной подсырной сыворотки и сухого молочного продукта взамен сухого обезжиренного молока.

I0.2.3. Расход сырья на I т готовой продукции в зависимости от нормы отходов и потерь (на примере майонеза столового "Провансаль"):

<u>Наименование</u>	<u>Масса компонентов в кг на I т готового продукта</u>		
	<u>по рецепту</u>	<u>при норме отходов и потерям</u>	<u>I,03%</u>
1. Масло растительное рафинированное дезодорированное	654	660,74	661,26
2. Яичный порошок	50	50,52	50,55
3. Молоко сырое обезжиренное	I6	I6,I6	I6,I8
4. Горчичный порошок	7,5	7,58	7,58
5. Сахарный песок	I5,0	I5,I5	I5,I7
6. Соль поваренная	I0,0-I3,0	I0,I0-I3,I3	I0,II-I3,I4
7. Сода питьевая	0,5	0,5	0,5I
8. Уксусная кислота 80%	5,5-7,5	5,56-7,58	5,56-7,58
9. Вода питьевая	24I,5-236,5	243,99-238-94	244,I8-239,I3
Итого компонентов	I000	I0I0,30	I0II,I0
Всего потерь		I0,30	II,IO
Выход готового продукта	989,7-988,9	I000,0	I000,0

Норма I,03% распространяется на предприятия с выработкой майонеза I2 т/сут и выше.

Норма I,11% распространяется на предприятия с выработкой майонеза менее I2 т/сут

10.2.4. Расход вспомогательных материалов на 1 т готового продукта с учетом отходов и потерь

№ пп	Наименование вспомогательных материалов	Един-ца измерения	Количество
I	2	3	4
I.	Марля двуниточная суровая	пм	0,08
2.	Сода каустическая 100% - на мойку стеклянных банок (машинная)	кг	2,65
3.	Сода кальцинированная 100% - на ручную мойку банок, металлических крышечек, оборудования	кг	2,2
4.	Хлорная известь - I раз в неделю на I линию	кг	15
5.	Клеевая лента отечественная по ТУ 6-15-1406-83, ГОСТ 18251-72	кг	0,6
6.	Банки стеклянные вместимостью 250г.	шт	
7.	Банки стеклянные вместимостью 500г.	шт.	2042
8.	Крышки для банок 250 г. жестяные типа I-58	шт	4052
9.	Крышки для банок 500 г.жестяные типа I-58	шт.	2026
10.	Этикетки для коробов ТУ 2901-5-81	кг	0,12
II.	Соль хлористого кальция (для холодильно-компрессорного отделения)	кг	15,0

10.2.5 Расход пара на технологические нужды
(для одной поточной линии производительностью 0,75 т/час или 12 т/сут)

Наименование	Кол-во	Давл. изб.	Пара часо- вой	Конденсат часо- вой	Суточ- расход	Примечание
		МПа	МПа	т/сут	т/сут	
Смеситель для приготовления молочно-горчичной эмульсии	I	0,3	150	200	-	Пар подаем 10 мин в цикл
Смеситель для приготовления яичной эмульсии	I	0,3	150	200	-	--
Приготовление рецептурной воды	I	0,3	200	150	300	Нагрев воды до 40 Подача воды 5 мин в цикл
Машина для мойки стеклянных банок	I	0,3	550	8800	453	7248
Ванна отмывающая (для стеклобанок)	I	0,3	210	140	-	Пар подаем 4 раза в сутки Цикл-10мин
Емкость для приготовления моющего раствора	I	0,3	420	210	420	Расход 1 раз в 3 смены Пар подаем в течение 30 мин
Итого на технологию			1680	9700	1173	7658
Приготовление горячей воды на мойку оборудования	-	0,3	550	2200	550	2200

Расход пара на технологию при коэффициенте одновременности 0,8 составит 1345 кг/час.

Пар для приготовления горячей воды на мойку оборудования, трубы проводов, пола учитывается в разделе теплоснабжения. Мойку оборудования производят в 3-ю смену. В это время пар на технологию не расходуется.

Мойка оборудования 3-4 часа
Мойка пола 2 раза в смену

I0,2,6

Таблица расходов воды и стоков на технологические цели (применительно к соорной поточной технологической линии производительностью 0,75 т/час или 12 т/сутки)

№ пп.	Наименование технологи- ческого оборудования потребляющего воду	Число аппа- ратов	Расход во- ды прямоточ- ной питьево- й водой	Уборотное водопот- ребление незагряз- ненной системы	Промотки питьевой воды	расход во- ды на 1т майонеза	Стоки маионе- за	Примечания					
									1	2	3	4	5
1. Рецептурная вода	I	1	3,0	2,0	-	-	-	0,166	-	-	13	1	1
2. Приготовление 10% уксусной кислоты	I	3,6	0,9	-	-	-	-	0,075	-	-	12	1	1
3. Залив водяных рубашек смесителей и емкости готового майонеза	4	-	-	2,0	0,5	-	-	-	-	-	11	1	1
4. Охлаждение молочно-горчичной смеси	I	-	-	3,7	5,0	-	-	-	-	0,42	-	-	-
5. Охлаждение яичной смеси	I	-	-	5,3	4,4	-	-	-	-	0,37	-	-	-
6. Машина для мойки стеклянных банок	I	6,55	104,8	-	-	6,55	104,8	8,73	-	8,73	10	1	1

7. Ванна отмачивающая (для стеклобанок)	I	3,0	2,0	-	-	3,0	2,0	0,17	-	0,17	Меняем воду два раза в смену. Стоки подаются на ультрафильтрацию
8. Ванна для мойки труб	I	4,0	2,0	-	-	4,0	2,0	0,17	-	0,17	Меняем воду два раза в течение часа. Макс 2 часа.
9. Ёмкость-utiлизатор для моющего раствора	I	3,0	3,0	-	-	3,0	3,0	0,25	-	0,25	Стоки идут на утилизацию через каждые 3 смены
10.Стерелизатор паровой	I	0,02	0,1	-	-	0,02	0,1	0,008	-	0,008	Стоки чистые
11.Гомогенизатор	I	0,3	4,8	-	-	0,3	4,8	0,4	-	0,4	Стоки чистые
12.Вакуум-насос	I	0,47	0,47	-	-	0,47	0,47	0,04	-	0,04	Стоки чистые
13.Вода на мойку оборудования и пола	-	5,0	20,0	-	-	5,0	20,0	1,67	-	1,67	Мойка в 3 смену. 3 часа. Стоки подают на ультрафильтрацию
14.Холодильная установка	-	-	-	10	240	-	-	-	20	-	-
Итого		28,94	140,07	19	249,9	23,34	137,17	11,7	20,79	11,44	

10.3. Электроэнергия.

Для электроснабжения используется ток напряжением 380/220 В. Установленная мощность электрооборудования на технологию на I по-точную линию составляет 105 кВт.

На механизацию 50 кВт.

На холодильно-компрессорную – 27 кВт.

Общая установленная мощность электродвигателей составляет – 182кВт

Расход электроэнергии на I т готового майонеза составляет 127,5кВт

10.4. Холодоснабжение

Расход холода на I т готового майонеза составляет 24000 ккал

II. Нормы запасов сырья, вспомогательных материалов, тары и упаковки, готовой продукции.

№ пп	Наименование	Норма запаса, суток
I. Масло растительное рафинированное и дезодорированное:		
	- для предприятий (цехов) не имеющих оборудования по рафинации и дезодорации масел и получающих их по кооперации с других предприятий;	не более 30 ^х
	- для предприятий (цехов) имеющих мощности по рафинации и дезодорации масел.	3
2.	Рецептурные материалы (яичный порошок, сухое молоко, горчичный порошок, сахар, соль, сода пищевая, уксусная и лимонная кислоты, ксилит.	20
3.	Вкусовые и желирующие добавки (перец черный молотый, тмин, экстракти красного и черного перца, укропное масло, кукурузный крахмал фосфатный)	30.. с учетом количества груза в транспортной упаковке (пакете)
4.	Стеклобанка (новая)	20
5.	Крышка металлическая	30
6.	Стеклобанка (возвратная)	10
7.	Пленка или композиция ПВХ (для производства стаканчиков и крышек при фасовке майонеза в жесткую полимерную упаковку)	30 ^{хх}
8.	Заготовка картонных коробов	20
9.	Готовая продукция	5

^х С учетом времени доставки и обязательной переработки в течение I месяца со дня выработки рафинированного и дезодорированного масла на предприятии- поставщике.

^{хх} В случае доставки железнодорожным транспортом норма запаса должна быть не менее загрузки одного вагона.

12. нормирование отходов (потерь) и их использование

12.1 Отходами производства при выработке майонеза являются тара из-под рецептурных материалов, стеклобой, майонез и его составные компоненты.

Часть освободившейся тары из-под сырья может быть использована повторно, стеклобой вывозится на вторичную переработку. Отходы майонеза в основном получаются при очистке и промывке оборудования, эти отходы вместе с промывными водами направляются на очистку.

Щелочной раствор после моечной машины подается на восстановление.

Нормы отходов

Наименование отходов	Единица измер.	Количество на 1 т майонеза
Майонез	кг	10,3 - 11,10
Банки стеклянные (стеклобой 250 г банки)	шт.	93/101 <i>новые/возвратных</i>
Крышки (для 250 г банок)	шт.	52
Ящики	шт.	2
Щелочной раствор (сливается через З сме- ни)	м ³	0,1

12.2 Потерей при производстве майонеза является жиромасса, снимаемая при отстаивании сточной воды, полученной от мойки оборудования и от мойки пола.

Жиромасса содержит склеропортящееся вещество - белок, поэтому не подлежит хранению, а, следовательно, и утилизации, и должна быть вывезена на захоронение.

Концентрат после ультрафильтрации до решения проблемы утилизации также вывозится на захоронение.

Концентрация жировых веществ в сточных водах приведена в таблице.

Наименование показателей	Един.	Для пермогипсовой сбокной линии измер. $Q=0,75 \text{ м}^3/\text{час}$
I - я промывная вода (5 м ³)		
- до отстоя	мг/л	15000,0
- после отстоя и удаления верхнего жироодержащего слоя	- " -	1650, 0
- II и III промывные воды после мойки и ополаскивания оборудования (15 м ³)	- " -	550,0
- Сточные воды, образующиеся после смешения I,II,III промывных вод и поступающие на УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИЮ	- " -	800,0
- Сточные воды после УЛЬТРАФИЛЬТРАЦИИ	- " -	50

12.3. Выбросов в атмосферу, подлежащих улавливанию и утилизации, нет

13. Механизация производственных процессов и ПРТС работ.

13.1. Механизация производственных процессов.

13.1.1. Подача сыпучего сырья в мешках в отделении его подготовки от транспортных пакетов на поддонах к просеивателям типа "Пионер-М" производится по одному мешку 2-х колесной тележкой типа ТГМ-125.

Загрузка просеивателей должна производиться при помощи мешкоопрокидывателей типа "Бэта".

13.1.2. Просеянное сыпучее сырье из просеивателей поступает в передвижные тележки-бункера (с нижней выгрузкой), расположенные на платформе циферблатных весов типа ПИ-150 ЦЗТ.

Платформа весов должна располагаться в приямке, так чтобы верх ее совпадал с уровнем пола этажа, благодаря чему передвижная тележка-бункер легко может быть установлена и снята с платформы весов.

После отвешивания заданных порций каждого вида сырья передвижные тележки-бункера подвозят к загрузочным воронкам (люкам) в полу этажа, и по самотечным трубам сырье поступает в аппараты для растворения.

13.1.3. Механизация технологического процесса мойки стаклянных банок, заполнения и укупорки их решается применением моющей машины и дозировочно-закаточного автомата.

13.1.4. Все машины технологической линии связаны между собой пластинчатыми конвейерами типа Т1-ВТГ-6, Т1-ВТГ-6/1 и Т1-ВТГ-6/2 для перемещения баночек. Картонные ящики, освободившиеся после выемки баночек в отделении мойки, должны ленточным конвеером транспортироваться в отделение упаковки готовой продукции.

13.2. Механизация ПРТС работ.

13.2.1. Все штучные грузы майонезного производства должны храниться на поддонах типа 2П4 800x1200 ГОСТ 9078-84.

Перемещение и штабелирование транспортных пакетов с грузами на поддонах должно производиться электропогрузчиками.

13 ? ? В случае если технологический процесс производства майонеза потребует многоэтажной схемы размещения оборудования, необходимо применение грузовых лифтов.

13.2. 3. После освоения серийного выпуска автоматов по укладке баночек в тару - оборудование и картонные ящики их необходимо применять для механизации укладочных операций.

Применение пакетоформирующих машин, после освоения их серийного выпуска, должно решаться в зависимости от мощности предприятия, отдельно в каждом конкретном случае.

13.2.4. Данные для расчета складских помещений и подбора необходимого количества средств механизации ПРТС работ приведены в таблице (приложение № 6). Число ярусов штабельного складирования (графа 9) показано максимальное и может быть уменьшено в зависимости от несущей способности перекрытия и высоты помещения (при реконструкции). Коэффициент использования складской площади (графа II) включает проходы вдоль стен складов не менее 0,8 м в чистоте и проезды для электропогрузчика шириной не менее 3 м для штабелирования и не менее 1,8 м для проезда без штабелирования.

14. Отнесение помещений зданий майонезного производства к категориям по взрывопожарной и пожарной опасности, классификации взрывоопасных и пожароопасных зон по ПДУ, группам производственного процесса по санитарной чистоте территории.

№ пп	Наименование помещений	Категория горюч. взрыв. возд. тар- ной и пожа- ропас. хозяи- ческих зон	Группа произ- цессов возд. сан. хар- хар- ческ. СНиП 09.04- СНиП зона по 87 -24- ПДУ зона	Относи- тельная процес- сов по влаж- ность в %	Температура Т°С		
					Теплый период	Холодный период	
1.	Помещение хранения и подготовки сухих компонентов рецептурного набора	В	П-П	4	до 60	18-27	17-23
2.	Отделение приготовления майонеза	В	П-П	4	до 60	18-27	17-23
3.	Отделение фасовки	В	П-П	4	до 60	18-27	17-23
4.	Отделение упаковки в короба	В	П-Па	1б	до 60	18-27	17-23
5.	Помещение хранения и приготовления уксусной кислоты	Б	В-1а	3б	до 60	18-27	17-23
6.	Отделение мойки стеклобастики	Д	-	2в	70-75	16-27	15-21
7.	Отделение аммиачн. холодильной устан.	Б	В-1б	3б	60-75	18-27	17-23
8.	Отделение бреоновой холодильной устан.	Д	-	3б	60-75	18-27	17-23
9.	Помещения-склады:						
	-растительных масел	В	П-П	1б,2г	до 60	16-27	15-21
	-готовой продукции	В	П-П	1б,2г	до 75	0-10	0-10
	-картонной тары	В	П-Па	1б,2г	до 60	16-27	15-21
	-полимерных материалов	В	П-Па	1б,2г	до 60	18-27	17-23
	-стеклотары	В	П-Па	1б,2г	до 60	16-27	15-21

15. Специальные требования технологического процесса

5.1. Требования к генеральному плану

При разработке генплана предприятия следует руководствоваться строительными нормами и правилами (СНиП), санитарными нормами проектирования промышленных предприятий и правилами безопасности и производственной санитарии в производстве майонеза и маргариновой продукции.

Вновь строящаяся предприятие не должно размещаться в санитарно-защитной зоне других предприятий, выделяющих вредные вещества, запахи.

На площадке, кроме основных и вспомогательных зданий и сооружений, следует предусмотреть :

площадки для размещения контейнеров мусора и отходов ; маневровые площадки перед погрузочно-разгрузочными рампами.

Противопожарные разрывы между корпусом майонеза и другими зданиями и сооружениями принимать в соответствии с СНиП по проектированию генеральных планов промышленных предприятий.

Скорость и порядок движения автомашин на территории устанавливается в соответствии со СНиП 2.05.07-85.

15.2. Требования к архитектурно-строительным решениям

Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий производства майонеза должны соответствовать требованиям СНиП 2.09.02-85 и СНиП 2.09.04-87, приведенных в приложении № 2.

Здание для производства майонеза может быть многоэтажным и одноэтажным.

С учетом климатических условий для производства майонеза - и складских помещений могут быть использованы здания павильонного типа, в том числе из металлических конструкций.

Технологическая связь между этажами обеспечивается встроенным лестнично-мачтовым лифтом, межэтажными переходами, лестницами и трапами.

Потолки и стены во всех производственных помещениях должны быть облицованы.

Стены на высоту 1,5 м должны облицовываться глазурованной керамической плиткой или другими влагостойкими, легко моющимися отделочными материалами.

Полы должны быть ровными, из несгораемого материала, масло и щелочестойкими и водонепроницаемыми, с устройством трапов для стоков.

Решения по конструкции полов и внутренней отделки помещений принимаются с учетом требований соответствующих СНиП и СН, санитарно-гигиенических требований, мероприятий по технической эстетике.

На постоянных рабочих местах и в рабочей зоне метеорологические параметры (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха) должны соответствовать "Санитарным нормам микроклимата производственных помещений".

Допустимые уровни звукового давления, уровни звука в производственных помещениях должны соответствовать "Санитарным нормам допустимых уровней шума на рабочих местах".

В производственных и вспомогательных помещениях должно быть естественное и совмещенное освещение в соответствии со СНиП II-4-79.

На каждом предприятии майонезного производства должны быть предусмотрены санитарно-бытовые помещения согласно СНиП-2.09. 04-87.

15.3 К холодоснабжению

15.3.1.

Для холодоснабжения майонезных заводов предусматривается система с использованием промежуточного хладоносителя в качестве которого используется раствор хлористого кальция.

В качестве хладагента можно использовать аммиак или хладон -22.

15.3.2.

Запас масла для холодильных машин необходимо размещать в складе хранения горючесмазочных материалов предприятия.

15.3.3.

Температуру промежуточного хладоносителя на выходе из испарителя следует принимать на 3⁰С ниже температуры хладоносителя, входящего в испаритель.

Расход холода на I т готового майонеза 24000 ккал

15.4. К водоснабжению и канализации

15.4.1. Водоснабжение предприятий майонезного производства, как правило, должно производиться от городской водопроводной сети.

Вода для технологических и хозяйственных-бытовых нужд должна соответствовать требованиям ГОСТа 2874-82.

Использование воды технического качества допускается для пополнения систем оборотного водоснабжения, если в технологическом процессе полностью исключена возможность соприкосновения циркуляционной воды с продуктом.

В район расположения охладителей следует предусматривать подачу пара в количестве 0,5 т /час, используемого для размораживания льда.

15.4.2. Зажиренные промстоки направляются на локальные очистные сооружения или общезаводские очистные сооружения.

Не допускается прокладка сетей бытовой канализации в производственном цехе и под полом первого этажа производственных помещений.

15.4.3. Рекомендуемая схема водоснабжения и канализации майонезного производства и таблица расходов воды и стоков представлены в приложениях № 4 и №5

15.5 К электроснабжению, силовому оборудованию, освещению и связи

15.5.1 Категория электроснабжения майонезных предприятий - II, за исключением электроприемников противопожарных устройств, которые относятся к I категории. Электроснабжение производства майонеза должно, как правило, осуществляться от двухтрансформаторной подстанции. Силовое и осветительное электрооборудование следует проектировать в соответствии с Правилами устройства электроустановок (ПЭУ).

15.5.2 Здания и сооружения должны быть оборудованы устройствами молниезащиты согласно Инструкции по устройству молниезащиты зданий и сооружений РД 34.21.122-87.

15.5.3 Электросвещение должно проектироваться согласно СНиП II-4-79, часть II глава 4 "Естественное и искусственное освещение".

В майонезных цехах, в основном, должны применяться светильники с люминесцентными лампами.

15.5.4 Электрооборудование должно выбираться с учетом категории помещений и условий среды, в которой оно должно эксплуатироваться.

15.5.5 Электропроводка должна выполняться кабелями и проводами имеющими покров и оболочку из материалов, не распространяющих горение. Рекомендуется верхняя разводка электрокабелей, груженных в коробах и на лотках.

Электрооборудование и электрическая аппаратура должны быть в исполнении не менее УР-54 для пожаропасной зоны II-I.

15.5.6 В помещении хранения уксусной кислоты электропроводка должна выполняться кабелями с медными жилами.

Электрооборудование во взрывоопасных помещениях должно проектироваться согласно инструкции по монтажу электрооборудования силовых и осветительных сетей взрывоопасных зон ВСН 332-74 и требованиями ПУЭ.
МинСС СССР

15.5.7. Аппаратуру электродвигателей, имеющих автоматический ввод резерва и дистанционное управление, рекомендуется собирать в одном электрошкафу и устанавливать в помещении КИП.

15.5.8. При проектировании майонезного производства должны быть предусмотрены следующие виды связи:

- административно-хозяйственная связь от УАТС предприятия;
- диспетчерская связь;
- электрочасофикиация от эл.часовой станции предприятия;
- громкоговорящая производственная связь;
- радиофикиация от радиоузла предприятия;
- оповещение людей о пожаре.

При проектировании средств связи необходимо руководствоваться

1. Инструкцией по проектированию связи на промышленных предприятиях ВСН 348-75.

2 Нормами технологического проектирования производственной связи.

3. Нормами технологического проектирования кабельных радиотрансляционных связей НТП 45.323-73.

4. Правилами строительства и ремонта воздушных линий связи и радио НТП 45.329-74.

5. СНиП 2.04.09-84 "Пожарная автоматика зданий и сооружений"

15.6 К отоплению и вентиляции

15.6.1 Системы отопления, вид и параметры теплоносителя, а также тип нагревательных приборов следует принимать в соответствии с требованиями СНиП 2.04.05-86 "Отопление, вентиляция и кондиционирование", СНиП 2.09.04-87 "Административные и бытовые здания" и СНиП 2.11.01-85 "Складские здания".

15.6.2 Параметры микроклимата в рабочей зоне производственных помещений должны соответствовать ГОСТ И2.1.005-88.

Для обеспечения санитарно-гигиенических требований к воздуху рабочей зоны в производственных помещениях предусматривается устройство приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением в соответствии с требованиями СНиП 2.04.05-86.

15.6.3 Воздухообмен в помещениях определяется из условия асимиляции производственных вредностей и обеспечения концентрации их в рабочей зоне не выше ПДК (см. приложение №3).

15.6.4 Производственными вредностями рассматриваемых объектов нормирования являются:

- теплоизбытки - в производственных помещениях приготовления и расфасовки майонеза;
- водяные пары - в отделениях приготовления майонеза, запаривания горчицы, мойки стеклотары;
- пары уксусной кислоты - в складе уксусной кислоты и отделении приготовления раствора уксусной кислоты;
- органическая пыль сухих компонентов - в отделении подготовки сыпучего сырья.

Тепловыделения от электродвигателей определяются в зависимости от установленной мощности, при этом общепринятый коэффициент принимается 0,15.

15.6.5 Выделяющиеся вредности от технологического оборудования при отсутствии встроенных отсосов удаляются местными отсосами. Характеристика местных отсосов и укрытий см. приложение № 8.

Воздух, удалаемый из помещений местными отсосами и общебменной вентиляцией перед выбросом в атмосферу очистке не подвергается.

Воздуховоды вытяжных систем, удаляющих водяные пары, выполнить из оцинкованной стали.

15.6.6 В газах уксусной кислоты и отделении приготовления раствора уксусной кислоты кат."Б" в нормальном режиме (по условиям

хранения и технологии приготовления раствора уксусной кислоты) выделения паров не происходит. В аварийной ситуации при разливе уксусной кислоты предусматривается аварийная вытяжная система, обеспечивающая кратность воздухообмена равную 8¹/час.

Вентиляционное оборудование аварийной вытяжной системы предусматривать в взрывозащищенном исполнении.

Управление аварийной вытяжной системой предусматривать от газоанализатора и ручное, снаружи у входа в помещение.

15.6.7. Для ворот в отапливаемых складах предусматривать воздушно-тепловые завесы в соответствии с требованиями СНиП 2.04.05-86.

Для ворот в охлаждаемых складах на летний период предусматривать воздушные завесы устанавливаемые снаружи, на рампе.

I6. Специализация и кооперирование производства

I6.1. Основным принципом размещения майонезного производства является необходимость его организации в местах потребления.

I6.2. Специализация майонезного производства должна, в первую очередь, учитывать возможность обеспечения его рафинированным и дезодорированным растительным маслом (до 65% в рецептурном наборе) что и обусловило создание и развитие мощностей в масложировой и маргариновой отраслях, на предприятиях которых сосредоточена производственно-техническая база по выпуску дезодорированных масел и жиров. В настоящее время на 35 предприятиях этих отраслей вырабатывается 85% выпускаемого в стране майонеза.

I6.3. В связи с расширением географии размещения майонезного производства путем создания мощностей на предприятиях других пищевых отраслей и в системе местной промышленности необходимо учитывать:

- возможности кооперации с предприятиями масложировой и маргариновой отраслей для обеспечения создаваемого майонезного производства готовым рафинированным и дезодорированным маслом, что наиболее эффективно для цехов малой и средней мощности;

- возможности создания автономного майонезного производства, с выработкой в одном комплексе рафинированных и дезодорированных растительных масел.

I6.4. Независимо от принимаемого варианта размещения майонезного производства необходимо предусматривать кооперирование его с базовыми предприятиями в части совместного инженерно-технического обеспечения (пар, вода, электроэнергия, сети и сооружения, ремонтно-механические службы, объекты вспомогательного и подсобного хозяйства).

I7. Мероприятия по охране окружающей среды

I7.1.

Производственные стоки майонезного производства содержат воды от мойки оборудования и полов, а также хозяйственные воды. Производственные стоки содержат, главным образом, жиры и белковые вещества.

I7.2.

Количество воды, используемое при производстве майонеза, и количество образующихся стоков в зависимости от технологического процесса, в среднем на одну линию, представлено в приложении №7

I7.3.

Первая промывная вода(не менее 5 м³), содержащая до 90% всех жиров, находящихся в стоках, должна быть направлена на отстойники (жироловки) и после отстоя в течение не менее 6 часов и снятия кира сливается с водой от II и III мойки и направляется на ультрафильтрацию согласно "Технологического регламента на процесс очистки жирсодержащих сточных вод методом ультрафильтрации производительности до 3 м³/час на базе установки ДКРН-032 конструкции НПО "Биотехника".

Показатели средние общего стока, поступающего на ультрафильтрацию :

- РН - 7 ± 9 ;
- Взвешенные вещества 750 мг/л ;
- ХПК = 2500 мг/л ;
- БПК_{полн.} = 2000 мг О₂ /л.

I7.4.

Получаемая после ультрафильтрации сточная вода с концентрацией жировых веществ 50 мг/л направляется в общие сети предприятия или сети населенных пунктов.

I7.5.

Остальные сточные воды(от мытья стеклобанок и хоз-бытовых нужд) отвечают требованиям "Правил приема производственных сточных вод в системе канализации населенных пунктов") АКХ им. Панфилова, Москва, 1984 г.).

I7.6.

Выбросы вредных веществ в атмосферу(от использования уксусной и лимонной кислоты, каустической и кальцинированной соды, аммиака горчичной пыли) с учетом аппаратурного соружения процесса для хране-

ния и транспортировки вредных веществ(герметизация при хранении, перелив агрессивных жидкостей с помощью сифонов, ва"уума и насосов закрытой струей) и рассеивания не создают приземную концентрацию, превышающую ПДК для населения, растительного и животного мира согласно СН 245-71.

17.7. Размер санитарно-защитной зоны для майонезного производства принимается в 100м (СН 245-71, раздел 8, стр 47), как для продукта аналогичного по требованиям, предъявляемым при производстве маргарина.

18. Лаборатории

I 18.1. При проектировании майонезных предприятий (цехов) необходимо предусматривать:

- лабораторию технохимконтроля для проведения текущих анализов сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, контроля технологического процесса производства майонеза и соблюдения его рецептурного набора, с учетом "Медико-биологических требований и санитарных норм качества и продовольственного сырья и пищевой продукции" (сборник института питания, г.Москва № 5061-89 от 01.08.89);

- бактериологическую лабораторию для обеспечения санитарно-биологического контроля всех видов сырья, тароупаковочных материалов, готовой продукции, оборудования, санодежды, рук рабочих и чистоты производственных помещений.

18.2. В составе лабораторий должны быть предусмотрены помещения: для приема и хранения проб; аналитическая; моечная; для работы с эфирами и реактивами; для санитарных анализов; приготовления сред стерилизации посуды; зав.лабораторией с дегустационной комнатой; санитарно-бытовой блок (гардероб, душевая, санузел).

18.3. Лаборатории размещать рядом, в одном блоке основного производственного корпуса.

18.4. Штат лабораторий должен быть единый с оптимальным совмещением профессий: инженер-химик и бактериолог, лаборанты химического и бактериологического анализа, мойка лабораторной посуды и уборка помещений.

18.5. Помещения лабораторий в соответствии с их назначением, характером работ и требованиями санитарных норм должны быть оборудованы необходимыми средствами для местной и общей приточно-вытяжной вентиляции .

18.6. Подбор оборудования, средств измерений и реактивов для технического оснащения и эксплуатации лабораторий осуществлять в соответствии с требованиями ОСТ 10-77-57 "Майонез" (раздел 4), рекомендаций "Руководства по технологии получения и переработки растительных масел и жиров" (том 3, книга 2, изд. ВНИИ, г.Ленинград 1979г., стр. 64-72 и стр. 195-204), "Инструк-

ции по санитарно-бактериологическому контролю и производства маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности" (изд. ВНИИМ, г.Ленинград 1989г., приложение №1) и сборника "Медико-биологических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевой продукции" (институт Питания АН СССР г.Москва, № 5061-89 от 01.08.89).

19. Численность промышленно-производственного персонала / явочный состав для цеха мощностью 3,35 тыс.т в год/

№№	Наименование	Группа	Раз-	Количество	
п.п.	профессии	произв.	ряд	человек	
:	:	процес-			: Примечание
:	:	сов по			
:	СНиП	:		смена	
:	:	:	I	2	3 : Всего:
I	:	:	:	:	:
2	:	3	:	4	5 : 6 : 7 : 8 : 9

Майонезный цех
ИТР, служащие, МОП

Начальник цеха	оклад	I	-	-	I
Технолог цеха	"	I	-	-	I
Сменный мастер	"	I	I	-	2
Механик цеха	"	I	-	-	I
Мастер по силовому оборудованию	"	I	-	-	I
Лаборант	"	I	I	-	2
Учетчик	"	I	-	-	I
Уборщик	"	I	-	-	I

Итого: 8 2 - 10

Рабочие

Изготовитель майонеза	4	4	I	I	-	2	ЕТКС вып.55 §34
Изготовитель майонеза	4	3	I	I	-	2	ЕТКС вып.55 § 35
Загрузчик-выгрузчик	16	2	2	2	-	4	ЕТКС вып.51
Машинист моечных машин	2в	3	I	I	-	2	ЕТКС вып. I § 202
Контролер	2в	2	I	I	-	2	ЕТКС вып. I § 42
Машинист расфасовочно- но-упаковочных машин	1уа	3	I	I	-	2	ЕТКС вып. I § 214
Укладчик-упаковщик	1уа	2	3	3	-	6	ЕТКС вып. I § 301

I	:	2	:	3	:	4	:	5	:	6	:	7	:	8	:	9
Вспомогательные рабочие																
Приемщик-сдатчик /стеклобанок/	I	б	-		0,5	0,5	-		I	ETKC вып.5I § 81						
Приемщик-сдатчик /готовой продукции/	I	б	-		0,5	0,5	-		I	ETKC вып.5I § 81						
Транспортировщик	I	б	2		0,5	0,5	-		I	ETKC вып.I § 295						
Наладчик машин и оборудования	I	в	5		I	I	-		2	ETKC вып.5I § 56						
Мойщик /крышек/	2	в	2		I	I	-		2	ETKC вып.I § 254						

Итого: 13,5 13,5 - 27

Примечание: Явочный состав рабочих меняется в зависимости от мощности цеха

Холодильно-
компрессорное
отделение

Машинист холо- дильных устано- вок	Шб	3	I	I	I	3	ETKC вып.I § 219
--	----	---	---	---	---	---	---------------------

**20. Инженерные
безопасности,
водственная
санитария**

20.1. Проектирование предприятий (цехов) для производства майонеза должно осуществляться в соответствии:

20.1.1. "Правилами безопасности и производственной санитарии в производстве маргариновой продукции и майонеза" (Издание ВНИИЖ Ленинград, 1979 г.).

20.1.2. "Санитарные правила для предприятий маргариновой промышленности" (Издание ВНИИЖ, Ленинград, 1972 г.).

20.1.3. Действующими межведомственными и общесоюзными правилами и нормами по технике безопасности, пожарной безопасности и производственной санитарии, приведенных в приложении № 2.

20.2. Отнесение помещений и зданий майонезного производства к категориям по взрывопожарной и пожарной опасности, классификации помещений по правилам устройства электроустановок, группы производственного процесса и санитарные характеристики приведены в разделе I4.

20.3. Оборудование помещений автоматическим пожаротушением и автоматической пожарной сигнализацией следует предусматривать в соответствии с "Перечнем зданий и помещений предприятий агропромышленного комплекса, подлежащих оборудованию автоматической пожарной сигнализацией и автоматическими устройствами пожаротушения" и проектировать согласно СНиП 2.04.09.-84 "Пожарная автоматика зданий и сооружений" и другими нормативными документами.

20.4. Производственные и складские помещения, установки и сооружения должны быть обеспечены первичными средствами пожаротушения (огнетушителями). Необходимое количество переносных огнетушителей регламентировано в приложении 5 "Типовых правил пожарной безопасности для промышленных предприятий".

20.5. В местах сосредоточения большого количества ЛВЖ и других горючих материалов должны быть установлены передвижные первичные средства пожаротушения (огнетушители) у выходов из защищаемых помещений или в отдельных помещениях, близких от защищаемых помещений. Количество и тип передвижных огнетушителей выбирать в зависимости от категории и площади защищаемых помещений, в соответствии с таблицей:

Категория поме-	Ссылаeтсe - Воздушно-	Порошко-	Углекис-	Комбинирова-
щности	ная пло-	пенный ог	ый огне	ный огнету-
щность	щадь,	огнетушитель	огнету-	шатель
опасности	M2	OBI-100	OII-1CO.	OK-100.01
		TU-22-54	OI	TU-22-4614-
		186-83	OU-80	180
		Mariupol'-73-83	30-77	Torzhokskoe
		ский мех.	Mariupol'	PO PTT
		завод	Торжок-	ское PO
			ский мех.	завод
			завод	PTT
A, B, V	300	2	I	3
				I

- Примечание: 1. Помещения, оборудованные автоматическими устройствами пожаротушения, обеспечиваются огнетушителями из расчета 50% нормируемого количества.
2. Каждое помещение обеспечивается огнетушителями только одного вида.

20.6. Во всех зданиях и помещениях, как правило, следует предусматривать оповещение людей о пожаре. Для оповедения о пожаре могут быть использованы местные радиовещательные сети. Система оповещения должна быть принудительной, т.е. громкоговорители (динамики) должны подключаться к сети без соединительных розеток, быть без регуляторов громкости и отключающих устройств.

20.7. Для обеспечения допустимых метеорологических параметров воздушной среды (температура, относительная влажность) производственных помещений в соответствии с показателями раздела I4 и ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны (приложение № 3), устанавливаемых ГОСТ 12.1.005-88, предусматривать приточно-вытяжную вентиляцию с механическим побуждением, местные отсосы от банкоматных машин и систему отопления в соответствии со СНиП 2.04.05-86 и "Инструкцией по проектированию систем отопления, вентиляции и методам борьбы с шумом на предприятиях масложировой промышленности. Маргариновые заочки" (ВСН-9-79, Ленинград, ВНИИ, 1979 г.)

20.8. Баки (емкости) и мерники хранения растительного масла седких кислот и щелочей должны иметь герметичную трубу и поддон на случай разлива или отвод в запасные емкости.

20. 9. Подача кислоты и щелочей в цеховые емкости и производственные аппараты должна быть механизирована.

21. Технико-экономические показатели.

Технико-экономические показатели проектов, разработанных с применением настоящих норм, должны быть не ниже основных прогрессивных показателей технического уровня масложировой промышленности, согласованных 30.03.90 ГБНТ и утвержденных 03.04.90г. Госкомиссией Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам (№ 070-42/270).

УТВЕРДЛН:

Зам. начальника Управления по строительству
при Государственной комиссии Совета
министр СССР по промышленности и
сельского хозяйства

А.Л. Красицк

1990 г.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ
на разработку "Норм технологического проектирования производства макаронеса"

Исполнитель:

Государственный институт № 3 по проектированию и эксплуатации пищевой промышленности "Инженертехник-3"

1. Основание для
разработки:

Координированием план научно-исследовательских, опытно-конструкторских, экспериментальных и проектных работ, выполняемых в 1990-1991 гг. за счет центральных средств: ЦПО-СКМ (финансируется из бюджета Министерства при Госкомиссии по атомной энергии) по производственным и научным

2. Сроки выполнения:

начало

июль 1990 г.

окончание

июнь 1991 г.

3. Цель разработки:

Определение основных требований и показателей для технологического проектирования и эксплуатации и освоения новых видов продукции из зерновых с учетом достоинств и недостатков макаронесного производства.

4. Исходные материалы:

- Основные направления в проектировании - крупный маслодиржевом открытии и ... изыскательству;
- нормативная документация на техническое сооружение;

- разработанные ранее проекты и практика функционирования предприятий масложировой отрасли.

5. Содержание нормативного документа:

- технический уровень производства продукции;
- оптимальные мощности и параметрический ряд предприятий;
- перечень прогрессивных видов технологического оборудования;
- требования по размещению машин, агрегатов, установок;
- нормирование загрузки и использования основного и вспомогательного оборудования;
- автоматизация производственных процессов;
- механизация трудоемких работ
- нормы залежек и сгущения сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции;
- категории производства по взрывной, коррозионной и пожарной опасности и их санитарной характеристике;
- специальные требования технологического процесса к зданиям и сооружениям;
- нормы гигиенических и химических отходов;
- нормативные данные безопасности эксплуатации;
- нормы, касающиеся охраны окружающей среды.

6. Этапы и сроки разработки:

Этапы	Содержание работы	Сроки
1.	Обзор, изучение и анализ материалов по ТУ	сентябрь 1990 г.
2.	Составление норм	- в 2-х редакциях декабрь 1990 г.
3.	Согласование, уточнение редакции и утверждение	март 1991 г.

Директор института
Рука водителя

Л.В. Бурковский
Г.А. Касин

Л.В. Бурковский

Г.А. Касин

Приложение № 2

Перечень

нормативных документов, которыми
следует руководствоваться при
проектировании с учетом дополне-
ний настоящих норм

1. СНиП II-89-80 "Генеральные планы промышленных предприятий"
2. СНиП 2.09.02-85 "Производственные здания"
3. СНиП 2.II.01-85 "Складские здания"
4. СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация"
5. СНиП 2.04.02-84 "Водоснабжение. Наружные сети и сооружения"
6. СНиП 2.04.05-86 "Отопление, вентиляция и кондиционирование"
7. СНиП 2.09.04-87 "Административные и бытовые здания"
8. СНиП II-4-79 "Естественные и искусственное освещение"
9. СН 245-71 "Санитарные нормы проектирования и промыш-
ленных предприятий"
10. СНиП 2.01.02-85 "Противопожарные нормы"
- II. ПУЭ-86 "Правила устройства электроустановок"
12. Типовые правила пожарной безопасности для промышленных
предприятий ГУПО ЦБД СССР 21.08.75.
13. Правила безопасности и производственной санитарии в
производстве маргариновой продукции и майонеза/Издание
ВНИИМ, Ленинград, 1979 г./
14. Санитарные правила предприятий маргариновой промышленности
/Издание ВНИИМ, Ленинград 1972 г./.
15. Инструкция по проектированию систем отопления, вентиляции
и методам борьбы с шумом на предприятиях масложировой про-
мышленности. Маргариновые заводы.
ВСН-8-79, Ленинград ВНИИМ, 1979 г./
МГП СССР
16. Инструкция по санитарно-бактериологическому контролю произ-

- водства маргарина и майонеза на предприятиях маргариновой промышленности /издание ВНИИМ, Ленинград, 1989 г./.
17. Инструкция по определению производственных мощностей действующих предприятий-комбинатов масложировой промышленности /НПО "Масложирпром, Ленинград, 1986 г./.
18. Технологический регламент /типовой/ по производству майонеза /ТР 10.04.40.65-88/.
19. ОСТ 10-77-87 "Майонезы. Технические условия".
20. Рецептуры на майонез РЦ 10-04-II/I-86 г.
21. Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей и правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей (изд. 4. Москва, Энергоатомиздат, 1986г.)
22. Нормы и нормативы расхода, отходов и потерь сырья и материалов в производстве масложировой продукции, естественной убыли сырья, материалов и готовой продукции при хранении и перевозках.
(изд. НПО "Масложирпром", г. Ленинград, 1990г)

Приложение № 3

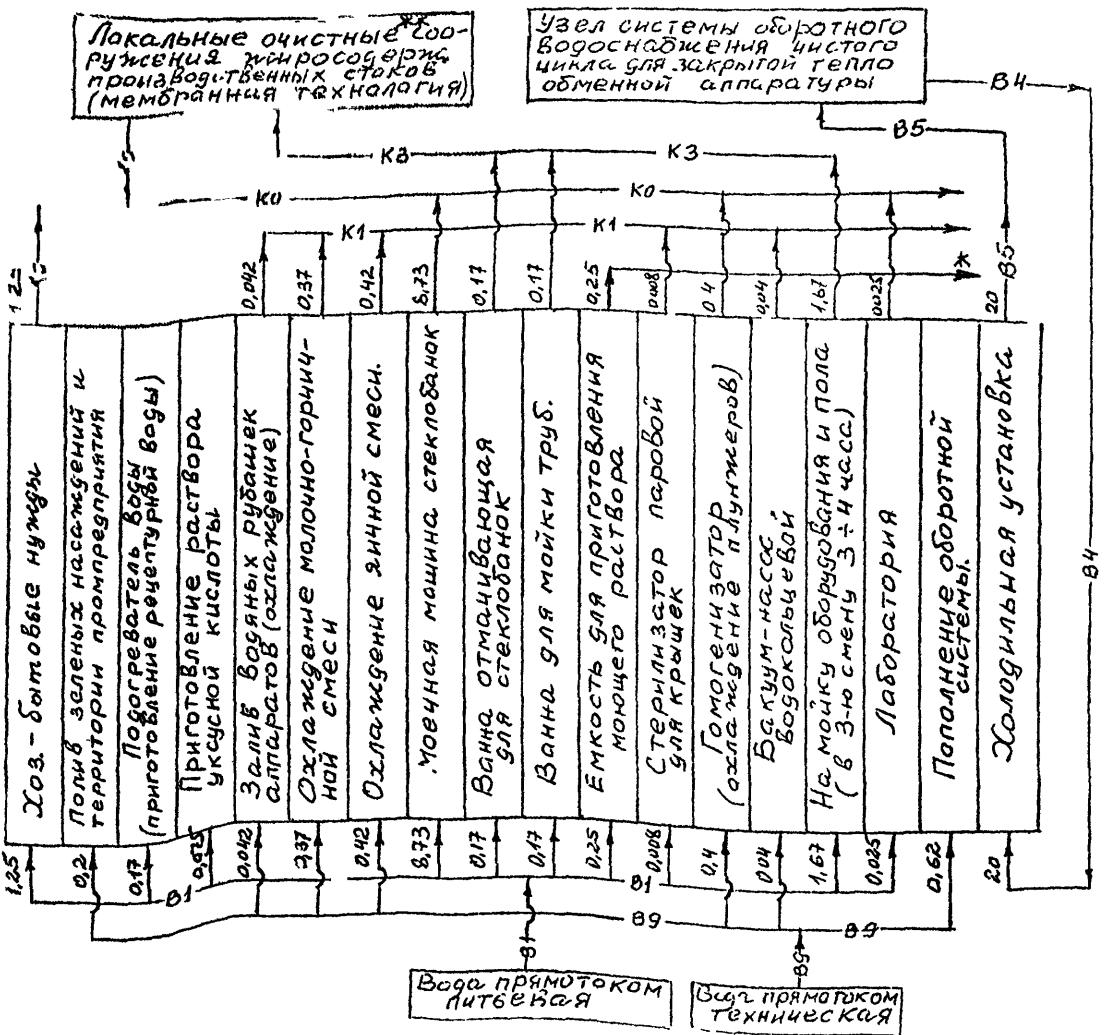
Предельно-допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений, в атмосферном воздухе населенных пунктов и класс опасности вредных веществ

нр пп	Наименование вредных веществ	ПДК в ра-ПДК в ат		Класс опасности
		бочай зо	мосфере	
		не мр/м ³	мг/м ³	СН 245-71, ГОСТ I2. 1.005-88
				1
1.	Сода кальцинированная	2	-	3
2.	Сода каустическая	0,5	-	2
3.	Уксусная кислота	5	0,2	3
4.	Горчичный порошок	4	-	4
5.	Лимонная кислота	5	-	3
6.	Аммиак	20	0,2	4

Таблица расходов воды и стек по чайснегному производству
 (предприятию, цеху)
 (применительно к сборной поточной технологической линии произ-
 водительностью 0,75 т/час или 12 т/сутки)

		2	3	4	5	6	7	8	9	10	II	12	13	14	15	16	II	18
9. Емкость Утилизатор для моюще-го раствора.	I	Приготовление моющего раствор-ра	-	пить- ёвай	- до 25	3,0	3,0	-	-	3,0	3,0	0,25	-	0,25	Стоки идут на утилизацию че-рез каждые 3 смены			
10. Стерилизатор паровой	I	Стерилизация кюшек	-	"-	-	"-	0,02	0,1	-	-	0,02	0,1	0,008	-	0,008	Стоки чистые		
11. Гомогенизатор	I	Охлаждение плунжеров	-	"-	-	"-	0,3	4,8	-	-	0,3	4,8	0,4	-	0,4	Стоки чистые		
12. Вакуум-насос	I	Залив насосов (водокольцевой)	-	"-	-	"-	0,47	0,47	-	-	0,47	0,47	0,04	-	0,04	Стоки чистые		
13. Вода на мойку оборудования и пола			-	"-	-	"-	5,0	20,0	-	-	5,0	20,0	1,67	-	1,67	Мойка в 3-ю смену 3-4 часа Стоки подаются на ультрафильтрацию		
14. Вода на хоз.бытовые нужды по регла-менту			-	"-	-	"-	-	15,0	-	-	-	15,0	1,25	-	-			
15. Холопильная установка			-	-	-	-	-	-	10	240	-	-	-	20	-			
16. Пополнение оборотной системы			-	техн.	-	-	7,44	-	-	-	-	-	0,62	-	-			
17. Лаборатория			пить- ёвай	-	-	0,3	-	-	-	-	-	-	0,025	-	0,025			
<i>Итого</i>									28,94	162,81	I9	249,9	22,34	152,57	I3,596	20,790	II,5	

ЧИСЛЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО



Приложение.

Данные для расчета съ штуками гончарной и порцелии
исследований консервации музея изации ТРИС
работ

Грузовая единица		Транспортный пакет на поддоне		Ко- ли-		Ск- чес- кой тво- яру- сов		Коэф- фици- ент зас- исло- хранения пас, су- вания, ток площа-		Необходи- мые для посы- щений для	
Вид грузо- вой едини- цы	масса	Вид под- дона и его грузо- нетто ! брутто ! габаритные вы- размеры	Число ! дона ! букв	масса пакета	число ! брутто	чес- ской тво- яру- сов	ской ент зас- исло- хранения пас, су- вания, ток площа-	коэф- фици- ент зас- исло- хранения пас, су- вания, ток площа-	коэф- фици- ент зас- исло- хранения пас, су- вания, ток площа-	коэф- фици- ент зас- исло- хранения пас, су- вания, ток площа-	
	кг	кг	размеры единиц	кг	кг						
		мм	! паке- те !								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

1. Склад рецептурных материалов

1.1. Яичный порошок	крафт-мешок 800x400x 250 мм	20	20,3	плоский 800x1200	15	300	304,5	3	20	0,4	3,25
I.2. Молоко сухое	-"-	I7	I7,3	-"-	I5	253	257,5	3	-"-	0,4	3,85
I.3. Горчичный порошок	-"-	22	22,3	-"-	I5	330	334,5	3	-"-	0,4	2,96
I.4. Сахарный песок	-"-	45	45,3	-"-	I5	675	681,5	3 xx)-"-	0,4	I,45	
I.5. Соль поваренная	-"-	50	50,3	-"-	I5	750	754,5	3 xx)-"-	0,4	I,3	
I.6. Сода питьевая	-"-	30	30,3	-"-	I5	450	454,5	3	-"-	0,4	2,I7
<u>2. Кислота уксусной кислоты</u>											
2.1. Кислота уксусная бутыли стеклянные по 20 л		20	23	-"-	6	I20	138	I вагон нал	0,5 поставка		I9,5

3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Использование

3.4.1. Картонные пакеты с ячейками	77 (48 банок)	8,7	плоский 800x1200	32 листка (1540) банок	246	278	3	10	0,5	0,51 на 1000 банок
	пакет-поддон	266 (1680 банок)	-"-	1680 банок	268	268	3	20	0,5	0,47 на 1000 банок
Пакеты стеклянные в таре -оборудование возвратное	тара-оборудование	127 (792 банки)	тара-оборудование	I 630x800x1100	127	127	2	10	0,5	0,83 на 1000 банок
3.4.2. Порошок карточные (заготовки)	пачки	30 (шт.)	плоский 800x1200	10	300	300	3	20	0,5	2,6 на 1000 коробов
3.5. Крышки	крафт-мешки	30(шт.)	-"-	15	450	454,5	3	-"-	0,5	0,02 на 1000 крышек

Использование склад готовой продукции

4.1. Яйца куриные в стекло-таре в картонных яйницах	картонный ящик	12 яиц 310x461x218мм	20,7	-"-	32 лист.	384	630	3xx) 5	0,5	2,0
4.2. Яйца в стекло-таре-оборудование	тара-оборудование	I98 630x800	325	тара-оборудование	I 630x800x1100	198	325	2 3	0,5	3,3

*) с учетом проходов и проездов

**) для тяжелых грузов в зависимости от несущих способности перекрытия

Сравнительные расходы воды и стоки для применяемых
процессов и оборудования

	Количество потребляемой воды, м ³ /сут		Количество стоков, м ³ /сут			
Периодический способ отечественная сборная линия	Линия по-точная типа "Джонсон" на 0,75 т/час	Автоматизированная линия типа "Шродер" на 3 т/час	Периодический способ /отечественная сборка в полимерные стаканчики)	Линия поточная типа "Джонсон" на 1т/час	Автоматизированная линия типа "Шродер" на 3 т/час	
Общий расход воды:	142,9	131,9	56,6	140	128	45
1.Рецептурная вода	2,9	3,9	11,6	-	-	-
2.Вода на мойку оборудования и полов	20	20	25	20	20	25
3.Вода на мойку стеклобанки	105	88	-	105	88	-
4.Вода на хоз. бытовые цели	15	20	20	15	20	20

Приложение № 8

Характеристика местных отсосов и укрытий

Наименование технологического оборудования	Тип отсоса	Объем отсасываемого воздуха	Укрытия воздуха	Наименование	Вредности, локализуемые местными отсосами	Количество в удалаемом воздухе мг/м ³
Ванна для мойки труб	Бортовой отсос	2200	Водяные пары	-		
Ванна для замачивания банок	"-	2200	"-	-		
Банкомоечная машина	Встроенный отсос	2500	"-	-		
Просеиватель	Воронка-отсос от кожуха	500	Органическая пыль	30,0		
Смеситель компонентов	"-	300-400	Водяные пары со следами паров алиловой кислоты	-		

МИНИСТЕРСТВО
ВНУТРЕННИХ ДЕЛ СССР
Главное управление
пожарной охраны

г. Москва
23.04.91 № 7/6/573
на № 070-91/I69 от 18.04.91

Заместителю начальника Главного научно-проектного управления по строительству Госкомиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам

т. Назаретяну И.С.
107139, Москва, Б-139, Орликов-
пер., 1/II

Рассмотрев окончательную редакцию проекта "Норм технологического проектирования производства майонеза", Главное управление пожарной охраны МВД СССР замечаний по данному нормативному документу не имеет.

Заместитель начальника
Главного управления

В.А.Абрамов

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР
ЗАМЕСТИТЕЛЬ ГЛАЗНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ЗРАЧА СССР

101431, ГСП-4, Москва К-51, Рогожский пер., 3
Телеграфный адрес. Москва К-51 Союзтелефонов
29.05.91 № 143-12/470

на № 07-07/465 от 27.05.91

Телефон для справок: 228-52-53.

Директору института
"ГидроМашпром-3"
т. Луговому А.В.

Рассмотрев представленный материал и заключение 13 БСОР
к 13-6/865 от СД.05.91 согласовываю проект "Нормы технологиче-
ского проектирования производства шайокеза", доработанный с
учетом замечаний.

Л.С.Ч В.И. Чубурас

ПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЦИИ ПРОФСОЮЗОВ
АГРОПРОМЫШЛЕННОГО
КОМПЛЕКСА СССР

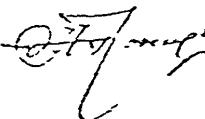
117119 Москва Ленинский пр. 42
тел 930 87 56

Заместитель начальника
Главного управления
г. Казахстану Д.С.

9.04.91. № 7- 175

На № 07-91/ГПУ от 4.03.91

Федерация профсоюзов АК СССР согласовывает "Нормы технологического
проектирования производства майонеза"

Зас. председателя Федерации  А.И.Богос

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АППАРАТОЧНО-ШЛЯКЕНИЕ КОМПАНИИ СССР
(ГОСАГРОПРОМ СССР)

НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ ЧАСЛОЖИРОВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(НПО «МАСЛОЖИРПРОМ»)

191119, Ленинград, 119 ул Черняховского, 10
Телефон директора 164-15-24
Телеграф 122176 «Жири»

Для телеграмм:
Ленинград, 119,
НПО «Масложирпром»

Расчетный счет № 405008
Агротройбанка г. Ленинграда

05.04.51 № 10-1170
на № 27-07/220 от 25.02.51

Г Директору "Гидрошицпром-3"
т. Дутовому А.В.

Г до вопросу согласования
"Норм технологического про-
ектирования производства
майонеза"

НПО "Масложирпром" согласовывает "Нормы технологического
проектирования производства майонеза" с учетом замечаний, сочи-
вленных в приложении.

Приложение: упоминается по тексту.

Ген. директор

В.В. Кузькин

Исп. Михайлова Г.П. 55-87-45
Барышев В.А. 112-27-10

Замечания к "Нормам технологического проектирования производства
майонеза"

По вопросам охраны труда и техники
замечания:

следующие

I. Представленную в разделе I4 таблицу в части графы 7 согласовать
с ГОСТом 12.1.005-88, указав два интервала температур для

№ пп	Наименование помещения	Температура, °С	
		Теплый период	Холодный период
1	2	7	7
I.	Помещение хранения ...	18 - 27	17 - 23
2.	Отделение подготовки ...	18 - 27	17 - 23
3.	Отделение фасовки ...	18 - 27	17 - 23
4.	Отделение упаковки ...	18 - 27	17 - 23
5.	Помещение хранения ...	18 - 27	17 - 23
6.	Отделение мойки ...	16 - 27	15 - 21
7.	Аммиачная ...	18 - 27	17 - 23
8.	Фреоновая ...	18 - 27	17 - 23
9.	Помещения-склады		
	- растительных масел	16 - 27	15 - 21
	- готовой продукции	0 - 10	0 - 10
	- картонной тары	16 - 27	15 - 21
	- полимерных материалов	18 - 27	17 - 23
	- стеклотары	16 - 27	15 - 21

- x) в соответствии с технологией хранения
2. Пункт I5.5.4. разделить на два: производственные помещения и складские помещения и дать в соответствии с разделом I4.
 3. Пункт I5.5.5. согласовать с пунктом 9.2.
 4. Приложение 2 - добавить

Правила технической эксплуатации электроустановок потребителей и правила техники безопасности при эксплуатации электроустановок потребителей издание 4.М, Энергоатомиздат, 1986 г./.

По технологической части норм внести следующие исправления и уточнения:

1. стр. 21 Руководство по мер ГОСТа на сахар-чесок (ГОСТ 21-78)
2. стр. 22 № 7 из таблицы (удалить печатку);
3. стр. 22 № 7 в табл. - содержит № 20, № 21, № 22, № 35;
4. стр. 22 № 7 из "Полевая лента отчет. по ГОСТ 18251-72";
5. стр. 22 № 7 из таблицу размерности усилителя что соответствует

разработанной