
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ГОСТ Р *(проект,
первая редакция)*

ЗЕЛЬЦЫ

Технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

**Москва
Стандартинформ
2011**

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации – ГОСТ Р 1.0–2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения.....	
2 Нормативные ссылки.....	
3 Термины и определения.....	
4 Классификация.....	
5 Общие требования.....	
6 Правила приемки.....	
7 Методы контроля.....	
8 Транспортирование и хранение.....	
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г зельцев.....	
Приложение Б (справочное) Примеры определения группы и категории зельцев.....	
Библиография	

ЗЕЛЬЦЫ

Технические условия

Brawns

Specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты зельцы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – зельцы).

Требования к качеству зельцев указаны в 5.2.1, безопасности – в 5.2.2, 5.2.3, к маркировке – в 5.3, к упаковке – в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218–2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р ИСО 7540-2008 Паприка молотая порошкообразная. Технические условия

ГОСТ Р ИСО 13493–2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50453–92 (ИСО 937–78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50454–92 (ИСО 3811–79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбит-

ГОСТ Р (проект, первая редакция)

ражный метод)

ГОСТ Р 50455–92 (ИСО 3565–75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 51289–99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301–99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444–99 (ИСО 1841-2–96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51447–99 (ИСО 3100-1–91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448–99 (ИСО 3100-2–88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474–99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51480–99 (ИСО 1841-1–96) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51482–99 (ИСО 13730–96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51574–2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51604–2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51962–2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 52173–2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174–2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52427–2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52480–2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 52601–2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52622–2006 Овощи сушеные. Общие технические условия.

ГОСТ Р 52814–2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 52815–2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ Р 52816–2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52986–2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53221–2008 Свинья для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 8.579–2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ Р (проект, первая редакция)

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9792–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9958–81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959–91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838–78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18321–73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011–81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669–85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929–94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933–86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ Р (проект, первая редакция)

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29299–92 (ИСО 2918–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29300–92 (ИСО 3091–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538–97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяются в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 зельц категории А: Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке.

3.2 зельц категории Б: Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 % включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке.

3.3 зельц категории В: Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке.

4 Классификация

4.1 Зельцы, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:

Категория А – «Ассорти».

Категория Б – «Особенный», «Премиум», «Оригинальный», «Люкс», «Традиционный».

Категория В – «Столовый», «Ароматный».

4.2 Термическое состояние – охлажденные.

5 Общие требования

5.1 Зельцы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции* по производству зельцев с соблюдением требований, установленных в нормативных правовых актах Российской Федерации**.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям зельцы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 – 3.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для зельцев		
	«Ассорти»	«Особенного»	«Премиум»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без поврежденной оболочки		
Консистенция	Упругая		

* «Технологическая инструкция по производству зельцев», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – в соответствии с нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] – [6].

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для зельцев		
	«Ассорти»	«Особенного»	«Премиум»
Вид и цвет на разрезе	Равномерно перемешанный фарш		
	темно-красного цвета, содержащий кусочки языка или говядины жилованной первого сорта размером сторон не более 10 мм	серый с розовым оттенком, содержащий полоски свиных баков длиной от 100 до 120 мм и мяса свиных голов размером сторон от 20 до 25 мм	серый с розовым оттенком, содержащий кусочки легкого и рубца размером от 10 до 15 мм и сердца или говядины жилованной первого сорта размером сторон не более 10 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха		
Форма и размер	В пузырях и желудках форма батонов овальная, в синюгах батоны слегка изогнутые, в искусственных оболочках - прямые длиной до 60 см, диаметром от 100 до 130 мм		
Массовая доля жира, %, не более	15	46	24
Массовая доля белка, %, не менее	14	8	13
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для зельцев		
	«Ассорти»	«Особенного»	«Премиум»
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
<p>Примечания</p> <p>1 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 – не более 0,8 % в готовом продукте*.</p>			

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для зельцев		
	«Оригинального»	«Столового»	«Люкс»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью без поврежденной оболочки или формованные изделия с чистой сухой поверхностью, без пятен и загрязнений		
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно перемешанный фарш		
	Серый с розовым оттенком, содержащий кусочки мяса свиных голов размером сторон от 20 до 25 мм	Серого цвета, содержащий кусочки легкого и рубца размером сторон от 10 до 15 мм	Темно-красного цвета, содержащий кусочки рубца или вымени размером сторон от 10 до 15 мм

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – в соответствии с нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3].

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для зельцев		
	«Оригинального»	«Столового»	«Люкс»
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха		
Форма и размер	В пузырях и желудках форма батонов овальная, в синюгах батоны слегка изогнутые, в искусственных оболочках - прямые длиной до 60 см, диаметром от 100 до 130 мм или формованные изделия овальной, прямоугольной или цилиндрической формы		
Массовая доля жира, %, не более	34	19	17
Массовая доля белка, %, не менее	12	13	14
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3,0	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	-	0,005
<p>Примечания</p> <p>1 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 – не более 0,8 % в готовом продукте*.</p>			

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – в соответствии с нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3].

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателей для зельцев	
	«Традиционного»	«Ароматного»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью без поврежденной оболочки или формованные изделия с чистой сухой поверхностью без пятен и загрязнений	
Консистенция	Упругая	
Вид и цвет на разрезе	Равномерно перемешанный фарш Серого цвета, содержащий кусочки мяса свиных голов различной величины	
		Серого цвета, содержащий кусочки мяса свиных или говяжьих голов размером сторон от 20 до 25 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	
Форма и размер	В искусственных оболочках прямые батоны длиной до 60 см, диаметром от 100 до 130 мм	
	в виде рулета цилиндрической или другой формы	в пузырях и желудках форма батонов овальная, в синюгах батоны слегка изогнутые
Массовая доля жира, %, не более	44	29
Массовая доля белка, %, не менее	11	12
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	3.0
П р и м е ч а н и я 1 При использовании пищевых фосфатов (с учетом внесенного фосфора) массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5 – не более 0,8 % в готовом продукте *.		

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – в соответствии с нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3].

5.2.2 По микробиологическим показателям зельцы не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов и диоксинов в зельцах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления зельцев применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ Р 52601 и полученные от ее разделки:

говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;

говядину жилованную второго сорта с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20%;

- свинину по ГОСТ Р 52986, ГОСТ Р 53221 и полученные от ее разделки:

свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

баки жилованные;

- говядину, свинину (в полутушах, четвертинах, отрубках, блоках), введенную по импорту в Российскую Федерацию, по разрешениям Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору;

- субпродукты мясные обработанные (языки говяжьи и свиные, печень говяжью и свиную, сердце говяжье или свиное, мясо говяжьих и свиных голов, вымя говяжье, рубцы с сетками, губы говяжьи, легкие говяжьи и свиные, уши, путовый сустав и ноги говяжьи, ноги свиные, шкуру свиную);

- блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные;

- кровь пищевую и форменные элементы крови;

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – в соответствии с нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4], [5], [6].

- бульон от варки коллагенсодержащих субпродуктов, соединительной ткани, хрящей;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- паприку молотую по ГОСТ Р ИСО 7540;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- корицу по ГОСТ 29049;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- имбирь по ГОСТ 29046;
- экстракты пряностей (перца черного и белого, перца душистого, корицы, гвоздики, ореха мускатного, кардамона, кориандра, лаврового листа, розмарина, имбиря);
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- воду питьевую [5];
- усилитель вкуса и аромата Е621;
- фиксатор окраски Е250, в том числе в виде посолочных смесей (поваренная соль, Е250)*;
- регуляторы кислотности Е262, Е325, Е326, Е330, Е331, в том числе в виде комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е300, Е301, Е304, Е306 и экстракта розмарина**;

* Рекомендуются посолочные смеси «НИСО».

ГОСТ Р (проект, первая редакция)

- пищевые фосфаты (стабилизаторы E450, E452, регулятор кислотности E451);
- кишки обработанные: говяжьи (пузыри, синюги) и свиные (пузыри, желудки);
- оболочки колбасные искусственные, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марок «экстра» и «прима» в три сложения;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

5.3.2 Не допускается:

- применение свинины от туш хряков и замороженной более одного раза, с признаками окислительной порчи;
- применение комплексных пищевых добавок, в том числе импортного производства, содержащих пищевые добавки и ингредиенты, не предусмотренные в п.5.3.1.

5.3.3 При производстве зельцев:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соот-

** Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан».

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

ветствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации^{*};

- тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации^{**}.

5.3.4 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.1, и разрешенным к применению в пищевой промышленности.

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку в соответствии с ГОСТ Р 51074 и быть представлена непосредственно с зельцами в виде текста, условных обозначений, рисунков на потребительской таре, этикетке, контрэтикетке, ярлыке, листке-вкладыше или другим способом.

Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием «мясной продукт категории (А, Б, В), термического состояния (охлажденный)»;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- товарный знак производителя (при его наличии);
- информацию о наличии (отсутствии) ГМО (ГМИ);
- массу нетто;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;

^{*} До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3], [4], [5], [6].

^{**} До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [8].

ГОСТ Р (проект, первая редакция)

- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при необходимости);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Пример маркировки наименования зельца: «Зельц «Ассорти».
Продукт мясной категории А, охлажденный».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

Допускается наносить информацию на специальное выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки или частично наносить на чековую ленту.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

5.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеиванием этикетки, или другим способом, содержащую следующие данные:

- наименование продукта с указанием «мясной продукт категории (А, Б, В), термического состояния (охлажденный)»;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарный знак (при наличии);
- массу нетто;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);

- условия хранения;
- срок годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.5 Упаковка

5.5.1 Зельцы выпускают весовыми и фасованными.

5.5.2 Для упаковки зельцев применяют:

- пакеты и пленки из многослойных паро-, газо-, влагонепроницаемых полимерных материалов импортного производства, разрешенные к применению уполномоченными органами в установленном порядке;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- пленку целлюлозную (целлофан) по ГОСТ 7730;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273.

5.5.3 Зельцы упаковывают под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты целыми изделиями массой до 2000 г, целым куском (порционная нарезка) массой от 100 до 500 г.

5.5.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Фасованная продукция упаковывается под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.

5.5.5 Зельцы, в том числе фасованные, укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные – по ГОСТ Р 51289.

5.5.6 Допускается использовать другие виды тары (в том числе алюминиевые ящики, контейнеры или тару-оборудование) и упаковочные материалы, разрешенные к применению в пищевой промышленности,

ГОСТ Р (проект, первая редакция)

обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.7 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

5.5.8 Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару для местной реализации накрывать подпергаментом, или пергаментом, или оберточной бумагой по ГОСТ 8273, или полимерной пленкой.

Допускается использование многооборотной тары, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

5.5.9 В каждую единицу транспортной тары укладывают зельцы одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковывание более одного наименования продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с потребителем.

5.5.10 Масса брутто продукции в многооборотных ящиках не более 30 кг, масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании – не более 250 кг.

6 Правила приемки

6.1 Зельцы принимают партиями. Определение партии, объем выборок и отбор проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

6.2 Каждую партию зельцев сопровождают документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта с указанием «мясной продукт категории (А, Б, В), термического состояния (охлажденный)»;
- наименование изготовителя и его адрес;
- термическое состояние;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- номер партии;
- срок годности продукта;

- условия хранения продукта;
- число единиц транспортной тары и массу нетто партии;
- число единиц потребительской упаковки в единице транспортной тары;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Приемо-сдаточные испытания проводят для каждой партии сельцев по органолептическим показателям (внешнему виду, вкусу, запаху и цвету), по определению массы нетто одной упаковочной единицы, правильности упаковывания и маркирования с применением выборочного контроля. Отбор упаковочных единиц в выборку осуществляют в соответствии с ГОСТ 18321.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в сельцах проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье по [9].

6.5 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию сельцев по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

6.6 Контроль на наличие (отсутствие) генетически модифицированных организмов (источников) осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [10].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля – по ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

ГОСТ Р (проект, первая редакция)

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;

- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453;

- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;

- массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;

- массовой доли нитрата натрия – по ГОСТ 29300;

- массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482.

7.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, [11].

7.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ Р ИСО 7218.

7.5 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [12]:

- ртути – по ГОСТ 26927, [13];

- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;

- свинца – по ГОСТ 26932, [14];

- кадмия – по ГОСТ 26933, [14].

7.6 Определение пестицидов – по [15], [16].

7.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, [17], [18], [19], [20];

7.8 Определение радионуклидов – по [21].

7.9 Определение нитрозаминов – по [22].

7.10 Определение диоксинов – по [23].

7.11 Определение массы нетто продукции проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

7.12 Температуру готового продукта определяют цифровым термомет-

ром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Зельцы на предприятии-изготовителе хранят в камерах при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно на рамах в подвешенном состоянии, на стеллажах разложенными в 1 – 2 ряда или уложенными в тару. Относительная влажность в камерах хранения зельцев должна быть не выше 85 %, кроме продуктов, упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы, а также в полиамидные оболочки.

8.2 Зельцы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в толще продукта от 0 °С до 6 °С.

8.3 Зельцы транспортируют в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на транспорте соответствующего вида. Температура зельцев, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать 6 °С в центре продукта.

8.4 Реализацию зельцев осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. Температура при реализации не должна превышать 6 °С в центре продукта.

8.5 Рекомендуемые сроки годности зельцев (целые изделия, батоны), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 85 %:

- в натуральных и искусственных проницаемых оболочках и металлических формах - не более 72 часов;

ГОСТ Р (проект, первая редакция)

- в непроницаемых оболочках – не более 15 сут.

8.6 Рекомендуемые сроки годности зельцев, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С - не более 5 сут.

8.7 Сроки годности зельцев устанавливаются изготовителем на основании проведенных изготовителем исследований по [24] с обязательным внесением изменения в Технологическую инструкцию по их производству.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г
зельцев

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г зельцев приведены в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование зельцев	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Ассорти»	14	15	191
«Особенный»	8	46	450
«Премиум»	13	24	268
«Оригинальный»	12	34	354
«Столовый»	13	19	223
«Люкс»	14	17	209
«Традиционный»	11	44	440
«Ароматный»	12	29	309

Приложение Б

(справочное)

Примеры определения группы и категории зельцев

Б.1 Данные по морфологическому составу применяемых мясных ингредиентов

Б.1.1 Массовые доли мышечной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении зельцев, указаны в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование мясного ингредиента	Массовая доля ткани, %	
	мышечной	жировой и соединительной
Говядина жилованная первого сорта	94,0	6,0
Говядина жилованная второго сорта	80,0	20,0
Свинина жилованная полужирная	50	50
Баки жилованные	20	80
Мясо свиных голов без костей и хрящей	30	70
Сердце говяжье или свиное	80	20
Языки говяжьи или свиные	85	15
Печень говяжья или свиная	0	100
Губы говяжьи, мякотная ткань путового сустава и ног говяжьих, ног свиных, уши, свиная шкурка	0	100
Рубцы с сетками	0	100
Вымя	0	100
Легкие говяжьи или свиные	0	100
Кровь пищевая	0	0

Б.2 Определение группы и категории для зельца «Ассорти», вырабатываемого по рецептуре, приведенной в таблице Б.2

Таблица Б.2

Наименование Ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлеж- ность ингредиента
Говядина жилованная второго сорта	36	Мясной
Языки говяжьи	15	Мясной
Печень говяжья или свиная	15	Мясной
Губы говяжьи, мясо путового сустава и ног говяжьих, ног свиных, уши, свиная шкурка	15	Мясной
Кровь пищевая	19	Мясной
Пряности и посолочные ингредиенты	2,9	Немясной
Масса рецептурной смеси	102,9	

а. Определение группы для зельца «Ассорти»

Масса мясных ингредиентов – 100 кг

Масса немясных ингредиентов – 2,9 кг

Масса рецептурной смеси – $100 + 2,9 = 102,9$ кг

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 102 % составит: $O_{м.и} = 100 \cdot 100 / 102 = 98,0 \%$

Поскольку содержание мясных ингредиентов в готовом продукте более 60 %, то зельц «Ассорти» относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории для зельца «Ассорти»

ГОСТ Р (проект, первая редакция)

Масса мышечной ткани = $36 \cdot 0,80 + 15 \cdot 0,85 + 15 \cdot 0 + 15 \cdot 0 + 15 \cdot 0 +$
 $+ 19 \cdot 0 = 41,55$ кг

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:
 $O_{м.т} = 100 \cdot 41,55 / 102 = 40,7 \%$

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте более 40 %, то зельц «Ассорти» относят к категории А.

Б. 3 Применяемые формулы определения массовых долей мясных ингредиентов и мышечной ткани в готовом продукте

$$O_{м.и} = 100 \cdot M_{м.и} / M_p$$

где $M_{м.и}$ – масса мясных ингредиентов в рецептурной смеси, кг;

M_p – масса (выход) готового продукта, кг.

Б.10.2 Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте, %, определяется по формуле

$$O_{м.т} = 100 \cdot M_{м.т} / M_p$$

где $M_{м.т}$ – масса мышечной ткани в рецептурной смеси, кг.

Библиография

- [1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
- [2] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и Заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
- [3] СанПиН 2.3.2.1293 - 2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [4] СанПиН 2.3.2.1078 - 2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [5] СанПиН 2.3.2.2401-08 Дополнения и изменения № 10 к СанПиН 2.3.2.1078-01
- [6] СанПиН 2.3.2.2422-08 Дополнения к изменениям №12 к СанПин 2.3.2.1078-01
- [7] СанПиН 2.1.4.1074 - 2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [8] ГН 2.3.3.972 - 2000 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы
- [9] МУК – МЗ РФ от 01.06.99 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению поли-

- хлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии
- [10] МУК 4.2.1913 - 2004 Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
- [11] МУК 4.2.560 – 96 Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
- [12] МУК 4.1.985 - 2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [13] МУ 5178 – 90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [14] МУК 4.1.986 - 2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электро-термической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [15] МУ 2142 – 80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [16] МУ 1222 – 75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [17] МУ 3049 - 84 МЗ СССР Методические указания по определению оста-

точных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

- [18] МУК 4.2.026 - 95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [19] МУК 4.1.1912 - 2004 Определение остаточных количеств левомецетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [20] МУК 4.1.2158 - 2007 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА
- [21] МУК 2.6.1.1194 - 2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
- [22] МУК 4.4.1.011 - 93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [23] МУК МЗ РФ от 01.06.99. Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии
- [24] МУК 4.2.1847 - 04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.524.2:006.034

ОКС 67.120.10

Н11

ОКП 92 1316

Ключевые слова: зельцы; консистенция; вид на разрезе; массовая доля белка, жира, хлористого натрия, нитрита натрия, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, диоксины, маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности.

Государственное научное учреждение «Всероссийский научно-
исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова»
Россельхозакадемии

Директор

А.Б. Лисицын

Зам. директора по научной работе

А.А. Семенова

Заведующая лабораторией технологии
колбас, полуфабрикатов и упаковки

В.В. Насонова

Заведующая отделом стандартизации
и сертификации

О.А. Кузнецова

Исполнители:

Старший научный сотрудник

Е.К. Туниева