
**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(ЕАСС)**

**EURO-ASIAN CONCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ
*(проект, RU,
первая редакция)*

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ

Технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации
2016

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»).

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от №)

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономки Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 ВЗАМЕН ГОСТ 23670 - 79

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст этих изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств, принадлежит национальным органам по стандартизации этих государств

Содержание

1 Область применения	
2 Нормативные ссылки.....	
3 Термины и определения.....	
4 Технические требования.....	
5 Правила приемки.....	
6 Методы контроля	
7 Транспортирование и хранение.....	
Библиография.....	

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ

Технические условия

Cooked sausages.

Specifications

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные мясные колбасные изделия - колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее – колбасные изделия).

Требования к качеству и обеспечивающие безопасность указаны в 4.2, к маркировке – в 4.4, к упаковке – в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349–85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1760–2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 4495–87 Молоко цельное сухое. Технические условия

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

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7699–78 Крахмал картофельный. Технические условия

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

ГОСТ 8050–85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1–2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ ISO 8588–2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А»

ГОСТ ISO 13493–2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ 9293–74 (ИСО 2435–73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

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 9794–2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957–2015 Мясо и мясные продукты. 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 (проект, RU, первая редакция)

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 10970–87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ ISO 13493–2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомецетина) с помощью жидкостной хроматографии

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

ГОСТ 13830 – 97 Соль поваренная пищевая. Общие 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 16729–71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16867–71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

ГОСТ 19496–2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21237–75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042–2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231–90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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 27569–87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29048–91 Пряности. Орех мускатный. Технические условия

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

ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец **красный молотый**. Технические условия

ГОСТ 29185–2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

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

ГОСТ 29301–92 (ИСО 5554–78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 30363–2013 Продукты яичные. Общие технические

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

ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451-2013 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ 31476–2012 Свины для убоя. Свирина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479–2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628–2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654–2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659–2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31671–2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694–2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

ГОСТ 31707–2012(EN 14827: 2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектроскопии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31746–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31777–2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах и полутушах

ГОСТ 31778–2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796–2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797–2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32009–2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159–2013 Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32261–2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

ГОСТ 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

ГОСТ 32921–2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 33562-2015 Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ 33673-2015 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории государства по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим 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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 33673.

4 Технические требования

4.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по производству изделий колбасных вареных, с соблюдением рецептур и требований, установленных [1], [2], [3] или нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики


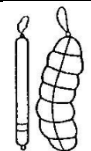
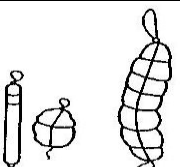

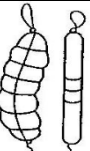
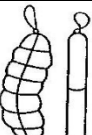

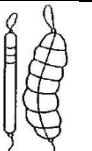
4.2.1 Колбасные изделия, выработанные по данному стандарту, подразделяют на категории в соответствии с ГОСТ 33673.

4.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1–5.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А							
	«Говяжьей»	«Московской»	«Докторской»	«Столичной»	«Краснодарской»	«Любительской»	«С телятиной»	«Ветчинно-рубленной»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью							
Консистенция	Упругая							
Цвет и вид на разрезе	Темно-розовый или розовый		Розовый или светло-розовый					
	Фарш равномерно перемешан и содержит							
	–	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм	–	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 8 мм свинины полужирной от 8 до 12 мм	кусочки языка и грудинки размером сторон не более 6 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон		кусочки полужирной свинины размером сторон от 16 до 25 мм
					не более 6 мм	не более 4 мм, языка не более 6 мм, фишашки (при их использовании)		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый							
	–				с ароматом копчения	-		

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А								
	«Говяжьей»	«Московской»	«Докторской»	«Столичной»	«Краснодарской»	«Любительской»	«С телятиной»	«Ветчинно-рубленной»	
Форма, размер	Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см			Овальные батоны	Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см				
	—		или овальные батоны		—		или овальные батоны	—	
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками			в пузырях – перевязанные шпагатом крестообразно	Прямые батоны с поперечными перевязками				
	двумя на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу	двумя на нижнем конце батона	двумя на верхнем конце батона		три посередине батона с отрезком шпагата внизу	одной посередине батона	двумя посередине батона с отрезком шпагата внизу	три на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу	
		в синюгах и проходниках – с поперечными перевязками через каждые 10 см			в синюгах – с поперечными перевязками через каждые 5 см с петлей шпагата внизу	в синюгах – с поперечными перевязками через каждые 5 см			
					в пузырях – перевязанные шпагатом крестообразно с отрезком шпагата внизу	с отрезком шпагата внизу	—	в пузырях перевязанные шпагатом крестообразно	с отрезком шпагата внизу
									

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А							
	«Говяжьей»	«Московской»	«Докторской»	«Столичной»	«Краснодарской»	«Любительской»	«С телятиной»	«Ветчинно-рубленной»
Массовая доля жира, %, не более	15,0	22,0	20,0	32,0	20,0	28,0	30,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	13,0	11,0	12,0	13,0	13,0	12,0	12,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,4	2,1	2,5	2,4	2,4	2,4	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	–	2,0*	–	–	–	–	–	2,0*
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005							
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006							
* При использовании крахмала или пшеничной муки.								

Окончание таблицы 1

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май – сентябрь);
- на разрезе колбас отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе колбас диаметром не более 2 мм;
- незначительные включения мышечной ткани на разрезе колбас;
- наличие пряностей в измельченном виде внутри колбасных изделий;
- наличие слипов длиной не более 5 см для колбас в натуральной оболочке;
- наличие незначительной морщинистости для колбасных изделий в натуральных и белковых оболочках;
- допускается наличие слабого аромата копчения для вареных колбасных изделий, подвергнутых кратковременному копчению
- наличие конденсата в упаковках колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации колбасы:

- с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с нарушением целостности оболочки батонов и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере);
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с наличием серых пятен;
- с наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм;
- с рыхлым фаршем.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) – не более 0,8 %, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) – не более 0,3 %.


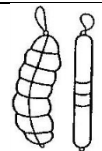
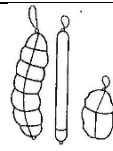
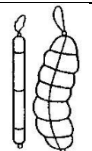
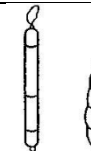
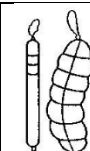

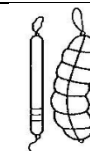
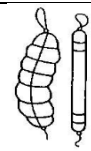
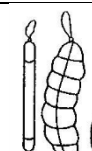
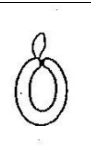
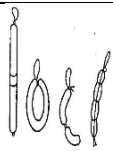

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории Б																																			
	«Диабетической»	«Любительской свиной»	«Русской»	«Отдельной»	«Отдельной бараньей»	«Свиной»	«Столовой»	«Обыкновенной»	«Калорийной»	«Молочной»	«Заказной»	«Чайной»	«Закусочной»																							
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью																																			
Консистенция	Упругая																																			
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый												Темно-розовый или розовый																							
	<p style="text-align: center;">Фарш равномерно перемешан и содержит</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;">—</td> <td colspan="4">кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон</td> <td>кусочки полу-</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">—</td> <td>кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">—</td> <td>кусочки полу-</td> <td>кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон от 6 до 8 мм</td> <td>кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм</td> </tr> <tr> <td></td> <td>не более 6 мм</td> <td>не более 4 мм</td> <td>не более 6 мм</td> <td>не более 6 мм или жира-сырца бараньего курдючного размером сторон не более 6 мм</td> <td>жирной свинины размером сторон от 8 до 12 мм или без них</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>													—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон				кусочки полу-	—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм	—	кусочки полу-	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон от 6 до 8 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм		не более 6 мм	не более 4 мм	не более 6 мм	не более 6 мм или жира-сырца бараньего курдючного размером сторон не более 6 мм	жирной свинины размером сторон от 8 до 12 мм или без них					
—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон				кусочки полу-	—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм	—	кусочки полу-	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон от 6 до 8 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм																									
	не более 6 мм	не более 4 мм	не более 6 мм	не более 6 мм или жира-сырца бараньего курдючного размером сторон не более 6 мм	жирной свинины размером сторон от 8 до 12 мм или без них																															
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый																																			

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории Б												
	«Диабетической»	«Любительской свиной»	«Русской»	«Отдельной»	«Отдельной баньей»	«Свиной»	«Столовой»	«Обыкновенной»	«Калорийной»	«Молочной»	«Заказной»	«Чайной»	«Закусочной»
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см												
	—		или овальные батоны		—								
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками												
	одной на каждом конце и середине батона с отрезком шпагата внизу	три на посередине батона	одной на нижнем конце батона	одной на каждом конце и середине батона	одной на каждом конце и середине батона с петлей шпагата внизу	три на верхнем конце батона	два на верхнем и одной на нижнем конце батона	три на нижнем конце батона с отрезком шпагата внизу	два на каждом конце батона с отрезком шпагата внизу	одной на каждом конце батона	—	с двумя поперечными перевязками по середине батона	с двумя поперечными перевязками на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории Б												
	«Диабетической»	«Любительской свиной»	«Русской»	«Отдельной»	«Отдельной баньей»	«Свиной»	«Столовой»	«Обыкновенной»	«Калорийной»	«Молочной»	«Заказной»	«Чайной»	«Закусочной»
Товарная отметка батон (вязка)	—	в синюгах – с поперечными перевязками через каждые 5 см	в пузырях – перевязанные шпагатом крестообразно	в синюгах и проходниках – с поперечными перевязками через каждые 10 см			в синюгах – с поперечными перевязками через каждые 10 см			—	—	открытые батончики длиной не более 20 см, в гузенках с поперечными перевязками через каждые 10 см	—
			в синюгах – с поперечными перевязками через каждые 5 см										
													

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории Б												
	«Диабетической»	«Любительской свиной»	«Русской»	«Отдельной»	«Отдельной бараньей»	«Свиной»	«Столовой»	«Обыкновенной»	«Калорийной»	«Молочной»	«Заказной»	«Чайной»	«Закусочной»
Массовая доля жира, %, не более	20,0	30,0	30,0	25,0	29,0	30,0	24,0	30,0	38,0	22,0	25,0	23,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	11,0	10,0	10,0	10,0	11,0	11,0	10,0	8,0	11,0	11,0	11,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,2	2,4	2,4	2,4	2,4	2,3	2,3	2,3	2,3	2,2	2,5	2,4	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	—	—	—	2,0*	2,0*	2,0*	2,0*	3,0	5,0	2,0*	4,5	2,0*	4,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005												
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006												

* При использовании крахмала или пшеничной муки.

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май – сентябрь);
- на разрезе колбас отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе колбас диаметром не более 2 мм;
- незначительные включения мышечной ткани на разрезе колбас;
- наличие пряностей в измельченном виде внутри колбасных изделий;
- наличие слипов длиной не более 5 см для колбас в натуральной оболочке;
- наличие незначительной морщинистости для колбасных изделий в натуральных и белковых оболочках;
- допускается наличие слабого аромата копчения для вареных колбасных изделий, подвергнутых кратковременному копчению
- наличие конденсата в упаковках колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации колбасы:

- с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере);
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с наличием серых пятен;
- с наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм;
- с рыхлым фаршем.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) – не более 0,8 %, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) – не более 0,3 % .

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сосисок					
	категории А		категории Б			
	«Говяжьих»	«Сливочных»	«Любительских»	«Молочных»	«Русских»	«Особых»
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью					
Консистенция	Нежная, сочная*					
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан					
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый					
Форма и размер	Открученные или перевязанные батончики					
	длинной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм; длиной не более 8 см, в оболочке диаметром от 14 до 18 мм	длинной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм, длиной от 11 до 13 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм	длинной от 12 до 13 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм	длинной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм; длиной не более 8 см, в оболочке диаметром от 14 до 18 мм	или цилиндрической формы с плоскими или овальными концами длиной от 13 до 15 см, в оболочке диаметром от 18 до 24 мм	
Массовая доля жира, %, не более	16,0	19,0	30,0	28,0	25,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	10,0	10,0	11,0	11,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,1	2,0	2,1	2,0	2,1	2,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006					
* Сочность определяется в горячем виде						

Окончание таблицы 3

П р и м е ч а н и я

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2% в теплый период времени года (май - сентябрь);
- наличие мелкой пористости на разрезе сосисок;
- наличие конденсата в упаковках сосисок, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации сосиски:

- с загрязнениями на оболочке;
- с рыхлым фаршем;
- с серым цветом батончиков;
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки (для продукции упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере).

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,8 %, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,3 % .

Т а б л и ц а 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для			
	сарделек			шпикачек
	категории А	категории Б		
	«Говяжьих»	«Свинных»	«Обыкновенных»	«Москворецких»
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью			
Консистенция	Упругая, сочная			
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан и содержит —			кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый			
Форма и размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 7 до 11 см			
	в оболочке диаметром от 32 до 44 мм			в оболочке диаметром от 28 до 40 мм
Массовая доля жира, %, не более	18,0	30,0	20,0	33,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	10,0	11,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,3	2,3	2,2
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0*			—
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006			
* При использовании крахмала или пшеничной муки				

Окончание таблицы 4

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2% в теплый период времени года (май - сентябрь);
- на разрезе шпикачек отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе шпикачек единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе сарделек и шпикачек;
- наличие конденсата в упаковках сарделек и шпикачек, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации сардельки и шпикачки:

- с загрязнениями на оболочке;
- с рыхлым фаршем;
- с серым цветом батончиков;
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере).

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) – не более 0,8 %, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,3 % .

Т а б л и ц а 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасных хлебов					
	категории А				категории Б	
	«Ветчинного»	«Говяжьего»	«Отдельного»	«Любительского»	«Заказного»	«Чайного»
Внешний вид	Хлебы с чистой, гладкой, сухой равномерно обжаренной поверхностью					
Консистенция	Упругая					
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит					
	кусочки полужирной свинины размером сторон от 8 до 12 мм	кусочки жира-сырца говяжьего размером сторон не более 6 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый					
Форма	Прямоугольная трапециевидная					
Товарная отметка на поверхности хлеба	В	Г	О	Л	З	Ч
Массовая доля жира, %, не более	27,0	27,0	25,0	30,0	37,0	21,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	11,0	11,0	13,0	10,0	11,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0	2,0	2,0	–	–	2,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3% в теплый период времени года (май – сентябрь);
- на разрезе хлебов отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбасных хлебов отдельных пустот размером не более 10 мм;
- наличие на разрезе хлебов единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе хлебов;
- наличие конденсата в упаковках хлебов, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации хлебы с нарушением целостности упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере).

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) – не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) – не более 0,3 %.

4.2.4 По микробиологическим показателям и показателям безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов) колбасные изделия должны соответствовать [1], [2] или нормативным правовым актам государства, на территории которого они находятся в обращении.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления колбасных изделий применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ 31797 и полученные при ее разделке, обвалке и жиловке:

говядину жилованную высшего, первого и второго сортов, жирную, колбасную и односортную: с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3%, не более 6 %, не более 20 %, не более 35 %, не более 12 % и не более 10 % соответственно,

жир-сырец говяжий;

- телятину по ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке:

телятину жилованную высшего сорта;

- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученные при ее разделке:

свинину жилованную нежирную, полужирную, жирную, односортную и колбасную: с массовой долей жировой ткани не более 10 %, от 30 % до 50 %, от 50 % до 85 %, не более 55 % и не более 60 % соответственн

-шпик хребтовый и боковой, грудинку свиную, обрезки шпика,

-жир-сырец свиной;

- баранину по ГОСТ 31777 и полученные при ее разделке:

баранину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %,

жир-сырец бараний (подкожный и курдючный);

- буйволятину, мясо яков жилованные высшего, первого и второго сортов: без видимых включений соединительной и жировой ткани, с массовой долей со-

единительной и жировой ткани не более 6 %, не более 20 % соответственно;

- блоки из жилованного мяса и субпродуктов (говядины, свинины, баранины, языков говяжьих и свиных, обрезки мясной свинной и говяжьей, диафрагмы говяжьей, шкурки свинной) замороженные;

- субпродукты мясные обработанные (языки говяжьи и свиные, обрезь мясную свинную и говяжью, шкурку свинную);

- обрезь мясную говяжью жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- обрезь мясную свинную жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

- кровь пищевую, плазму или сыворотку крови, в том числе сухие;

- масло сливочное по ГОСТ 32261;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;

- меланж яичный мороженный, яичный порошок по ГОСТ 30363;

- воду питьевую;

- молоко обезжиренное сухое по ГОСТ 10970;

- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;

-молоко питьевое по ГОСТ 31450;

- сливки питьевые по ГОСТ 31451;

- сливки сухие по ГОСТ 1349;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;

- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159, не ниже первого сорта;

- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов №№ 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;

- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;

- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569, ГОСТ 32065;

- чеснок сушеный по ГОСТ 16729, ГОСТ 32065;

- фисташки;

- перец душистый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый; перец душистый; перец красный молотый; кориандр; орех мускатный; кардамон);
- пищевые добавки:
 - фиксатор окраски E250, в составе посолочных смесей (поваренная соль, нитрит натрия);
 - антиокислители E300, E301, E304, E306, E 392;
 - регуляторы кислотности E262, E325, E326, E330, E331, в том числе в составе комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей E300, E301, E304, E306 и E392*,
 - стабилизаторы, регуляторы кислотности (пищевые фосфаты) E339, E451, E450, E452;
 - усилитель вкуса и аромата E621;
- кишки обработанные: говяжьи - черевы, круга, синюги, проходники, пузыри мочевые и пищеводы; свиные - гузенки, черевы и пузыри мочевые; бараньи - черевы и синюги;
- оболочки искусственные для вареных колбасных изделий;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки по ГОСТ 6309, 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;
- скобы алюминиевые для зажима упаковки из пленок;

* Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

4.3.2 Используемые при производстве колбасных изделий:

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными законодательством, и соответствовать требованиям, установленным [1] – [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;

- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [2], [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Допускается применять комплексные пищевые добавки, содержащие пищевые добавки и ингредиенты указанные в 4.3.1, в соответствии с технологическими инструкциями по их применению.

4.3.4 Для изготовления колбасных изделий не допускается применять:

- мясо хряков;
- мясо, замороженное более одного раза;
- мясо, хранившееся свыше установленных сроков годности;
- шпик, свинину жирную, жир-сырец с признаками окислительной порчи (пожелтением, осаливанием, прогорканием).

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [5] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию:

- группы (мясная), способа технологической обработки (вареные), наименование колбасного изделия с указанием вида (колбаса, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба), (вареные), категории (А, Б);

- наименование, местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) произ-

водств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто (для фасованной продукции);
- состав продукта;
- пищевые добавки;
- информацию о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);
- пищевую ценность;
- дату изготовления и дату упаковывания (для фасованной продукции);
- срок годности;
- срок годности и условия хранения после вскрытия упаковки (при необходимости);
- условия хранения;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» (в случае использования упаковки под вакуумом);
- надпись: «Упаковано в модифицированной атмосфере» (в случае использования модифицированной атмосферы);
- обозначение настоящего стандарта;
- **единый знак обращения продукции** на рынке.

Пример маркировки колбасных изделий:

«Мясное колбасное изделие вареное. Колбаса «Молочная» категории А».

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту в соответствии с ГОСТ 33673.

Информационные данные о пищевой ценности колбас приведены в приложении А, о составе колбас – в приложении Б.

4.4.2 Транспортная маркировка – по [1], [5], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скорпортящийся груз», «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом с указанием:

- группы (мясная), способа технологической обработки (вареные), наименование колбасного изделия с указанием вида (колбаса, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлеба), (вареные), категории (А, Б);

- наименования, местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарного знака изготовителя (при наличии);

- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции) или массы нетто;

- даты изготовления;

- срока годности;

- условий хранения;

- обозначение настоящего стандарта;

- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

4.4.3 Колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.2 Колбасные изделия выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.5.3 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота (E941) по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода (E290) по ГОСТ 8050 или газовых смесей, в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку по ГОСТ 10354, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки и др.

4.5.4 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми изделиями (колбасы, колбасные хлеба) батонами массой нетто не менее 300 г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 до 1000 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50 до 700 г.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с приобретателем.

Допускается групповая упаковка колбасных изделий под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная – с последующим удалением упаковки перед реализацией.

4.5.5 Отклонения массы нетто упаковочной единицы колбас от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.6 Колбасные изделия, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые контейнеры или тару-оборудование и другие упаковочные материалы и виды упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.5.7 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

4.5.8 Многооборотная транспортная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Колбасные изделия, упакованные под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды, при укладывании в транспортную упаковку допускается не накрывать крышкой или другими упаковочными материалами.

Допускается использовать многооборотную транспортную упаковку, бывшую в употреблении после ее санитарной обработки.

4.5.9 Масса нетто колбасных изделий в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании – не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной упаковке – не более 30 кг.

4.5.10 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают колбасные изделия одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка одного вида нескольких наименований колбасных изделий в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

4.5.12 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Колбасные изделия принимают партиями. Определение партии – по [2], объем выборок и отбора образцов – по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

Контроль за содержанием диоксинов проводится в случаях ухудшения

экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.4 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

5.5 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

5.6 Идентификацию сырьевого состава колбасных изделий и контроль на наличие компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов, осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [7], [8].

6.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ ISO 8588, ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;

- массовой доли белка – по ГОСТ 25011;

- массовой доли крахмала по ГОСТ 29301, ГОСТ 10574;

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957 [9], [10];

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

- остаточную активность кислой фосфатазы – по ГОСТ 23231;

- массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009, [11].

6.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031;

6.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований по

ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538:

- ртути – по ГОСТ 26927;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца – по ГОСТ 26932;
- кадмия – по ГОСТ 26933.

6.6 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

6.8 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.9 Определение диоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение нитрозаминов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение ГМО – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.12 Температуру готовых колбасных изделий определяют цифровым термометром 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.

6.13 Определение массы нетто колбасных изделий проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

6.14 Идентификацию сырьевого состава колбасных изделий проводят по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 19496.

6.15 Определение группы колбасных изделий проводят по ГОСТ 32921

или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.16 Определение категории проводят по ГОСТ 33673 в соответствии с техническими документами изготовителя (технологическая документация, рецептурные и технологические журналы).

7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от **минус 1,5°C и до 6°C** включительно.

7.2 Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающим температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

7.3 Колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

7.4 Сроки годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель в соответствии с правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 После удаления транспортной упаковки колбасные изделия хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

7.6 Рекомендуемый срок годности колбасных изделий при температуре воздуха от от минус 1,5°C до 6 °C после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 сут в пределах срока годности.

7.7 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при температуре воздуха от от минус 1,5°C до 6 °C и относительной влажности воздуха не выше 75 % приведены в таблице 6.

Т а б л и ц а 6

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
Колбасы	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)		8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325		35
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы		Полиамидная барьерная
	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	—	30
	Сервировочная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	—	10

Продолжение таблицы 6

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут	
Сосиски	–	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5	
			Полиамидная проницаемая	10	
			Полиамидная барьерная	15	
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая		8
				С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30
				С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325	35
Сардельки, шпикачки	–	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная	5	
Сардельки	–		Полиамидная проницаемая	10	
	–		Полиамидная барьерная	15	

Продолжение таблицы 6

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
Сардельки, шпикачки	–	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная	30
Сардельки, шпикачки	-	С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325		35
Колбасные хлебы	Целым изделием	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	–	3
				15
	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы		10
	Сервировочная нарезка			6
* E262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.				

7.8 Сроки годности колбасных изделий могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований.

Библиография

- [1] TP TC 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- [2] TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- [3] TP TC 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- [4] TP TC 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [5] TP TC 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [6] TP TC 005/2011 «О безопасности упаковки»
- [7] ISO 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа
- [8] ISO 6887-2:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов
- [9] ISO 1841-2:1996 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 2. Потенциометрический метод
- [10] ISO 1841-1:1996 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда
- [11] ISO 13730:1996 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

УДК 637.524.24:006.354МКС 67.120.10

Ключевые слова: изделия колбасные вареные, колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы, консистенция, вид на разрезе, потребительская и транспортная упаковка

Приложение А**(справочное)****Информационные данные о пищевой ценности****колбасных изделий***

А.1 Пищевая ценность 100 г колбасных изделий приведена в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

Наименование колбасных изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность/Энергетическая ценность, не более	
			ккал	кДж
Колбасы				
«Говяжья»	13,0	15,0	190,0	800,0
«Диабетическая»	12,0	20,0	230,0	960,0
«Докторская»	12,0	20,0	230,0	960,0
«Краснодарская»	13,0	20,0	230,0	960,0
«Любительская»	12,0	28,0	300,0	1260,0
«Любительская свиная»	11,0	30,0	310,0	1300,0
« С телятиной»	12,0	30,0	320,0	1340,0
«Русская»	10,0	30,0	310,0	1300,0
«Столичная»	13,0	32,0	340,0	1420,0
«Московская»	11,0	22,0	240,0	1010,0
«Отдельная»	10,0	25,0	270,0	1130,0
«Отдельная баранья»	10,0	29,0	300,0	1260,0
«Свиная»	11,0	30,0	310,0	1300,0
«Столовая»	11,0	24,0	260,0	1090,0
«Обыкновенная»	10,0	30,0	310,0	1300,0
«Ветчинно-рубленая»	12,0	25,0	270,0	1130,0
«Калорийная»	8,0	38,0	370,0	1550,0
«Молочная»	11,0	22,0	240,0	1010,0
«Закусочная»	10,0	25,0	270,0	1130,0
«Чайная»	11,0	23,0	250,0	1050,0
«Заказная»	11,0	25,0	270,0	1130,0
Сосиски				
«Особые»	12,0	25,0	270,0	1130,0
«Сливочные»	10,0	19,0	210,0	880,0
«Любительские»	10,0	30,0	310,0	1300,0
«Молочные»	11,0	28,0	300,0	1260,0
«Русские»	11,0	25,0	270,0	1130,0
«Говяжьи»	12,0	16,0	190,0	800,0

Окончание таблицы А.1

Наименование колбасных изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность/Энергетическая ценность, не более	
			ккал	кДж
Сардельки				
«Говяжьи»	11,0	18,0	210,0	880,0
«Свиные»	10,0	30,0	310,0	1300,0
«Обыкновенные»	11,0	20,0	220,0	920,0
Шпикачки				
«Москворецкие»	10,0	33,0	340,0	1420,0
Колбасные хлеба				
«Любительский»	13,0	30,0	320,0	1340,0
«Заказной»	10,0	37,0	370,0	1550,0
«Отдельный»	11,0	25,0	270,0	1130,0
«Говяжий»	11,0	27,0	290,0	1210,0
«Ветчинный»	12,0	27,0	290,0	1210,0
«Чайный»	11,0	21,0	230,0	960,0

Данные о пищевой ценности получены расчетным путем.

Приложение Б
(обязательное)

Информационные данные о составе
колбасных изделий

Б.1 Данные о составе колбасных изделий приведены в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
Вареные колбасы	
«Говяжья»	Говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, сахар, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Диабетическая»	Свинина, говядина (и/или телятина), вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, или молоко питьевое, масло коровье, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Докторская»	Свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, или молоко питьевое, соль поваренная пищевая, сахар, пряности (орех мускатный или кардамон)
«Краснодарская»	Говядина, вода, языки говяжьи или свиные, свинина, грудинка свиная, соль поваренная пищевая, сахар, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Любительская»	Свинина, говядина, вода, шпик, соль поваренная пищевая, сахар, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Любительская свиная»	Свинина, шпик, вода, соль поваренная пищевая, сахар, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«С телятиной»	Свинина, говядина или телятина, вода, шпик, языки говяжьи или свиные, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, фисташки, сахар, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Русская»	Говядина, свинина, шпик, вода, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
«Столичная»	Свинина, шпик, говядина, вода, соль поваренная пищевая, сахар, нитрит натрия, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Московская»	Говядина, вода, шпик, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, или молоко питьевое, соль поваренная пищевая, сахар, чеснок, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец душистый)
«Отдельная»	Говядина, свинина, вода, шпик, соль поваренная пищевая, сахар, чеснок, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец душистый)
«Отдельная баранья»	Баранина, свинина, вода, шпик или жир-сырец бараний, (курдючный) соль поваренная пищевая, сахар, чеснок, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец душистый)
«Свиная»	Свинина, вода, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар-песок, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец душистый)
«Столовая»	Свинина, говядина, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, или молоко питьевое, соль поваренная пищевая, сахар, чеснок, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец душистый)
«Обыкновенная»	Свинина, говядина, вода, крахмал или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, или молоко питьевое сахар, чеснок, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец душистый)
«Ветчинно-рубленая»	Свинина, говядина, вода, соль поваренная пищевая, сахар, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Калорийная»	Говядина, шпик, вода, свинина, крахмал или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец душистый)
«Молочная»	Свинина, говядина, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, или молоко питьевое, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, сахар, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Закусочная»	Говядина, вода, шпик, крахмал или мука пшеничная, соль

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
	поваренная пищевая, чеснок, сахар, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец красный)
«Чайная»	Говядина, вода, свинина, шпик, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар, пряности (перец черный, кориандр)
«Заказная»	Свинина, говядина, вода, крахмал или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец душистый)
Сосиски	
«Особые»	Говядина, свинина, вода, соль поваренная пищевая, сахар, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Сливочные»	Говядина или телятина, сливки 20 %-ной жирности, свинина, вода, соль поваренная пищевая, сахар, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Любительские»	Свинина, говядина, вода, соль поваренная пищевая, сахар нитрит натрия, , пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Молочные»	Свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, или молоко питьевое, соль поваренная пищевая, сахар, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Русские»	Говядина, свинина, вода, соль поваренная пищевая, сахар, нитрит натрия, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Говяжьи»	Говядина, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, или молоко питьевое, соль поваренная пищевая, сахар, пряности (перец черный, перец красный), чеснок
Сардельки	
«Говяжьи»	Говядина, вода, жир-сырец говяжий или свиной, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар, пряности (перец черный, кориандр)
«Обыкновенные»	Говядина, свинина, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, чеснок, пряности (перец черный, кориандр)
«Свиные»	Свинина, вода, соль поваренная пищевая, сахар, пряности (перец черный, кориандр), чеснок

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
Шпикачки	
«Москворецкие»	Говядина, свинина, вода, шпик, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
Мясные хлеба	
«Заказной»	Говядина, свинина, вода, шпик, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, сахар, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Любительский»	Свинина, говядина, шпик, вода, соль поваренная пищевая, сахар, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Отдельный»	Говядина, вода, свинина, шпик, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, сахар, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Говяжий»	Говядина, жир-сырец говяжий, вода, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, сахар, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Ветчинный»	Свинина, говядина, вода, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, сахар, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Чайный»	Говядина, вода, свинина, шпик, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар, пряности (перец черный, кориандр)
<p>Примечания</p> <p>1 Информация о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1, выносят при маркировке в соответствии с требованиями [5].</p> <p>2 При использовании в рецептурах замены мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье, допускаемое к применению в соответствии с 4.3.1, изготовитель указывает в маркировке информационные сведения о составе колбасных изделий с учетом фактически применяемого сырья.</p>	

Разработчики стандарта:
ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»

Директор



Лисицын А.Б.

Заместитель директора
по научной работе



Семенова А.А.

Руководитель отдела «Технического регу-
лирования и систем управления качеством»



Юрчак З.А.

Руководитель направления «Технология
колбас, полуфабрикатов и упаковки»



Насонова В.В.

Ведущий научный сотрудник



Лебедева Л.И.

Научный сотрудник



Веревкина М.И.