
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
*(проект, RU, первая
редакция)*

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ

Общие технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия

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 «Всероссийский научно-исследовательский институт 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 №

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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.

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 Классификация.....	
5 Общие технические требования.....	
6 Правила приемки.....	
7 Методы контроля.....	
8 Транспортирование и хранение.....	
Библиография	

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ

Общие технические условия

Semi-smoked sausages.
General specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие полукопченые колбасные изделия, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Стандарт не распространяется на полукопченые колбасные изделия для детского питания.

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 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760–2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2–2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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 9293-74 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 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9794–2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957–2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

хлористого натрия

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

ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

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

ГОСТ 13511-2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

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

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

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

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

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

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

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 29185–2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэ-

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463–2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

робных условиях

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

ГОСТ 30726–2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*

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 31659–2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31671–2012 (EN 13805:2002) 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 31707-2012 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 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747–2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (коли-

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

формных бактерий)

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

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

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

ГОСТ 32008–2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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 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 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлороорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32921–2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

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], [2], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 категория: Подразделение полукопченых колбасных изделий, объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом воды, теряющейся при термической обработке.

3.2 полукопченое колбасное изделие категории А: Полукопченое колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80,0 %.

3.3 полукопченое колбасное изделие категории Б: Полукопченое колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 % до 80,0 % включительно.

3.4 полукопченое колбасное изделие категории В: Полукопченое колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 % до 60,0 % включительно.

3.5 полукопченое колбасное изделие категории Г: Полукопченое колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 % до 40,0 % включительно.

4 Классификация

4.1 Полукопченые колбасные изделия подразделяют на группы в соответствии с ГОСТ 32921, [1]:

- мясные;
- мясосодержащие.

4.2 Полукопченые колбасные изделия подразделяют на категории:

- мясные: А, Б, В, Г;
- мясосодержащие: В, Г.

4.3 По термическому состоянию полукопченые колбасные изделия подразделяют на:

- охлажденные (с температурой от минус 1,5 °С до 6 °С включительно в любой точке измерения);
- замороженные (с температурой от минус 18 °С, до минус 8 °С в любой точке измерения).

4.4 Полукопченые колбасные изделия подразделяют на:

- колбасы;
- колбаски.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Полукопченые колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2] и [3], а также требованиям нормативной или технической документации на конкретные наименования колбасных изделий, в соответствии с которыми они изготовлены. Полукопченые колбасные изделия вырабатывают по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс

производства, с соблюдением рецептур, а также требований, установленных правовыми актами действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2. По органолептическим и физико-химическим показателям полукопченые колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика показателя для полукопченых колбасных изделий
Внешний вид	Батоны [батончики] с чистой, сухой поверхностью*, без пятен, повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша, с наличием мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика
Консистенция	Упругая, плотная
Цвет и вид на разрезе	От серого** до темно-красного, или от оранжевого-красного до красного или коричневого (в зависимости от используемого сырья и регламентируется документом в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование колбас [колбасок]). Фарш равномерно перемешан, без пустот, с включениями мясных (кусочков шпика, жира, свиной грудинки, субпродуктов), или немясных структурных компонентов (сыра, орехов и пр. или без них). Наличие структурных компонентов и размер их кусочков (рисунок на разрезе) регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование колбас
Запах и вкус	Приятные, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом копчения, вкус слегка солоноватый, запах с выраженным ароматом пряностей, которые регламентируются документом, в соответствии с которым произведено конкретное наименование колбас
Форма и размер	Батоны [батончики] прямые или слегка изогнутые, или открученные, или в виде колец и полуколец. Форма круглая, овальная, прямоугольная или любая другая; с максимальным поперечным размером более 32 мм [не более 32 мм]
<p>* Для неупакованной продукции. Для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере, допускается наличие конденсата в упаковках.</p> <p>** Для полукопченых колбас [колбасок] изготовленных без применения фиксаторов окраски E249, E250, E251, E252 или красителей.</p>	

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для полукопченых колбасных изделий					
	мясных			мясосодержащих		
	категория					
	А	Б	В	Г	В	Г
Массовая доля влаги, %, не более	57,0	60,0	62,0	Регламентируется в документе, в соответствии с которым изготовлено		
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	10,0	8,0			
Массовая доля жира, %, не более	30,0	53,0	57,0			
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0	7,0	10,0			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5					
Массовая доля нитрита натрия (калия), %, не более	0,005*					
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P ₂ O ₅ , включая добавленный, %, не более	0,8**					
<p>* Для колбасных изделий, изготовленных с применением фиксаторов окраски E249, E250, E251, E252.</p> <p>** Для колбасных изделий, изготовленных с применением пищевых добавок E338, E339, E450, E451, E452 (пищевых фосфатов).</p> <p>Примечания</p> <p>1 Допускается изготавливать полукопченые колбасные изделия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в декоративной обсыпке, в защитном и/или декоративном покрытии, нанесенных на оболочку или после снятия оболочки; <p>2 На разрезе батонов [батончиков] допускается:</p> <ul style="list-style-type: none"> - увеличение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в полтора раза от заданных в рецептуре размеров (при прямом срезе); <p>3 Не допускаются для реализации полукопченые колбасные изделия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - имеющие загрязнения на оболочке; - с наплывами фарша над оболочкой; - с лопнувшими или полуманнскими батонами с наличием жировых отеков; - с рыхлым фаршем; - с наличием серых пятен и крупных (более 2 мм) пустот на разрезе. 						

5.1.3 По микробиологическим показателям полукопченые колбасные изделия должны соответствовать [1], по содержанию токсичных элементов, бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов - требованиям [2] или нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.4 Пищевую ценность полукопченых колбасных изделий конкретных наименований устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Сырье, используемое для производства полукопченых колбасных изделий по показателям безопасности должно соответствовать [1], [2], [4] - [6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Пищевые добавки, ароматизаторы и комплексные пищевые добавки, используемые для производства полукопченых колбасных изделий, должны быть разрешены для применения в производстве мясной продукции и по показателям безопасности соответствовать требованиям [3] или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Для изготовления полукопченых колбасных изделий не допускается применение мясного сырья (в том числе мяса птицы):

- замороженного более одного раза;
- мяса, заметно изменившего цвет на поверхности;
- несвежего, в том числе с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание);
- замороженную свинину со сроком годности более 6 месяцев.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской упаковки - по [1], [7] или нормативным правовым актам, действующих на территории государства, принявшего стандарт с указанием следующей дополнительной информации:

- категории и термического состояния (замороженная – для полукопченых колбасных изделий, выпускаемых в замороженном виде);
- надпись: «упаковано под вакуумом» или «упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при их использовании);

Пример маркировки:

Мясное полукопченое колбасное изделие. Колбаса «Краковская», категории Б.

В соответствии с требованиями [1] во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей, не допускается маркировка полукопченых колбас [колбасок] (кроме полукопченых колбасных изделий, изготовленных по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт), с исполь-

зованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смещения со следующими названиями:

«Армавирская», «Венгерская», «Дачная», «Краковская», «Одесская», «Польская», «Крестьянская», «Сервелат Московский», «Столичная», «Таллинская», «Украинская», «Алтайская», «Ветчинная», «Городская», «Застольная», «Закусочная», «Краснодарская», «Любительские колбаски», «Охотничьи колбаски», «Пикантная», «Покровская», «Полтавская», «Ростовские колбаски», «Русская», «Сервелат Российский», «Уральская».

В случае наименования полукопченых колбасных изделий по мясному ингредиенту (например: «Говяжья», «Баранья» и др.) его содержание в рецептуре продукта должно превышать содержание других мясных ингредиентов.

При использовании наименований, придуманных по виду рецептурного ингредиента, не являющегося мясным ингредиентом, (например: «Сырная», «Чесночная» и др.) в составе продукта указывают соответствующий рецептурный ингредиент по [7].

Дополнительные сведения о составе продукта и свойствах используемого сырья могут быть указаны в виде надписей следующего содержания при условии:

«Без использования ГМО» – при отсутствии в составе генетически модифицированных организмов;

«Без регуляторов кислотности» – при отсутствии в составе пищевых добавок E262, E326, E339;

«Без фосфатов» – при отсутствии в составе пищевых фосфатов E339, E450, E451, E452;

«Без глутамата» – при отсутствии в составе усилителей вкуса и аромата E620, E621;

«Без усилителей вкуса и аромата» – при отсутствии в составе усилителей вкуса и аромата E620, E621;

«Без ароматизаторов» – при отсутствии в составе ароматизаторов;

«Без аллергенов» – при отсутствии в составе аллергенов в соответствии с [1];

«Без Е» – при отсутствии в составе пищевых добавок, имеющих индекс Е в соответствии с [7];

«Изготовлено из охлажденного мяса» – при производстве полукопченых колбасных изделий из охлажденного мясного сырья.

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки – по [1], [7], ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующих на территории государства, принявшего стандарт с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» по ГОСТ 14192.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [8] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество полукопченых колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Полукопченые колбасные изделия выпускают весовыми и в фасованном виде.

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

5.4.4 Полукопченые колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами (батончиками) массой нетто не менее 500 (200) г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 100 до 500 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 70 до 350 г.

Допускается групповая упаковка полукопченых 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.

5.4.5 Отклонения массы нетто упаковочной единицы полукопченых колбасных изделий от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.6 Полукопченые колбасные изделия, в том числе фасованные,

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513, многооборотные полимерные и алюминиевые ящики, контейнеры или тару-оборудование.

Допускается использовать другие виды упаковки, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

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

5.4.8 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.

Полукопченые колбасные изделия, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, 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.

5.4.9 Масса нетто полукопченых колбасных изделий в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах – не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной упаковке – не более 30 кг.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

6.2 Полукопченые колбасные изделия принимают партиями - по [2].

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

6.5 Контроль за содержанием диоксинов в полукопченых колбасных изделий проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, тех-

ногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.6 Определение температуры проводят по требованию лица, на которого возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

6.7 В случае наличия разногласий по составу используемого сырья по требованию лица, на которого возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции проводят идентификацию сырьевого состава продукта.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям – по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [9], [10] или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги – по ГОСТ 9793;
 - массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
 - массовой доли жира – ГОСТ 23042;
 - массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
 - массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957, [11];
 - массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
 - массовой доли общего фосфора (P_2O_5) – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009, [12]
- или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 30726, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, [10] или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.6 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308.

7.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31694, ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31903 и по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

7.9 Определение диоксинов – по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение бенз(а)пирена – по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение нитрозаминов - по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Идентификация сырьевого состава – по ГОСТ 19496, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

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

7.14 Температуру готовых полукопченых колбасных изделий определяют контактным или бесконтактным методом при помощи цифровых термометров с ценой деления не более 0,1 °С.

Результаты испытания по определению температуры являются положительными, если температура продукции в любой точке измерения соответствует температуре хранения продукции.

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

7.16 Определение группы полукопченых колбасных изделий проводят по ГОСТ 32921 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Определение категории проводят в соответствии с техническими документами изготовителя (технологическая документация, рецептурные журналы, технологические журналы).

Для определения массовой доли мышечной ткани в рецептуре полукопченых колбасных изделий определяют массовую долю мышечной ткани в каждом мясном ингредиенте.

В случае использования жилованного мяса массовую долю мышечной ткани вычисляют по формуле

$$M_{м.т} = 1 - M_{с.ж.т}, \quad (1)$$

где $M_{м.т}$ – содержание мышечной ткани, доли ед.;

$M_{с.ж.т}$ – содержание соединительной и жировой ткани, доли ед.

В случае использования обваленного мяса (или мяса с неустановленным содержанием соединительной и жировой ткани) для определения массовой доли мышечной ткани применяют метод разжиловки или препарирования.

Из неизмельченного обваленного мяса отбирают пробу массой не менее 5 кг. С помощью жилочного ножа отделяют соединительную и жировую ткани от мышечной и взвешивают. Массовую долю мышечной ткани в обваленном мясе (в долях единицы) вычисляют по формуле

$$D_{м.т} = \frac{m_1}{m_2}, \quad (2)$$

где $D_{м.т}$ – содержание мышечной ткани, доли ед.;

m_1 – масса мышечной ткани в пробе, кг;

m_2 – масса отобранной пробы, кг.

За результат определения массовой доли мышечной ткани в мясном ингредиенте (обваленном мясе) принимают среднеарифметическое значение результатов от не менее, чем трех повторностей определения от разных смен работы предприятия.

При использовании для изготовления полукопченых колбасных изделий жилованного или обваленного мясного сырья, поступающего в замороженном виде (блоки), и необходимости дополнительного контроля информации, указанной поставщиком, от партии методом случайной выборки отбирают один блок. Мясное сырье размораживают. Размороженное мясо взвешивают. Затем с помощью жилочного ножа отделяют соединительную и жировую ткань от мышечной ткани. Полученную мышечную ткань взвешивают. Массовую долю мышечной ткани определяют по формуле (2).

В случае получения результата, не соответствующего информации, указанной поставщиком, дополнительно анализируют еще два блока и за окончательный результат, принимают среднеарифметическое значение определений массовой доли мышечной ткани в каждом из отобранных блоков*.

*Исследуемых блоков должно быть не менее трех.

Общую массу мышечной ткани при использовании нескольких мясных ингредиентов в рецептуре колбасного изделия $O_{м.т.р}$, доли ед., вычисляют по формуле

$$O_{м.т.р} = \frac{\sum X_{м.и(i)} \cdot X_{м.т(i)}}{100}, \quad (3)$$

где $X_{м.и(i)}$ – количество i -го мясного ингредиента в рецептуре, кг;

$X_{м.т(i)}$ – массовая доля мышечной ткани в i -ом мясном ингредиенте, доли ед.

Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте $D_{м.т}$, %, определяют по формуле:

$$D_{м.т} = \frac{100 \cdot O_{м.т.р}}{M_{г.п}}, \quad (4)$$

где $M_{р.к}$ – масса всех рецептурных компонентов, кг;

Δ – потери массы при термической обработке, кг

8 Транспортирование и хранение

8.1 Охлажденные полукопченые колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5 °С до 6 °С включительно.

Замороженные полукопченые колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем не более минус 8 °С.

8.2 Полукопченые 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.

8.3 Полукопченые колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

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

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

8.6 Рекомендуемый срок годности полукопченых колбасных изделий при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха 75 – 78 % после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 15 суток в пределах срока годности.

Библиография

- [1] TP TC 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- [2] TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- [3] TP TC 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [4] «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 18.06.10г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в таможенном союзе»
- [5] TP TC 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- [6] TP TC 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
- [7] TP TC 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [8] TP TC 005/2011 «О безопасности упаковки»
- [9] ISO 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа
- [10] 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
- [11] ISO 1841-1:2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда
- [12] ISO 13730:1996 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

УДК 637.524.3 : 006.354

МКС 67.120.10

Ключевые слова: полукопченые колбасные изделия, колбасы, колбаски, консистенция, вид на разрезе, потребительская и транспортная упаковка

Разработчики стандарта:

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Всероссийский научно-исследовательский институт
мясной промышленности имени В.М. Горбатова»

И.о. директора

А.А. Семенова

Зав. отделом технического
регулирования и систем
управления качеством

З.А. Юрчак

Руководитель отдела
научно-прикладных
и технологических разработок

А.С. Дыдыкин

Научный сотрудник отдела
научно-прикладных
и технологических разработок

Е.В. Милеенкова