|  |
| --- |
| **ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ****(ЕАСС)****EURO-ASIAN CONCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION****(EASC)** |
| Picture in Документ1 | **М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й****С Т А Н Д А Р Т** | **ГОСТ 23670 -**(*проект, RU,* *окончательная редакция*) |

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ**

**Технические условия**

**Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия**

**Минск**

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

**201**

**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 № )

За принятие проголосовали:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Краткое наименование страны по МК(ИСО 3166) 004–97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97 | Сокращенное наименованиенационального органапо стандартизации |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

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……………………………………

Приложения:

 Приложение А (обязательное). Информационные сведения о

предельных значениях пищевой ценности 100 г колбасных изделий

 Приложение Б (обязательное). Информационные данные о составе

 колбасных изделий

 Библиография…………………………………………………………

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т**

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ**

**Технические условия**

Cooked meat sausage products.

Specifications

##  Дата введения

## 1 Область применения

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы 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 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 ISO 1841-2-2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлористого натрия

ГОСТ 4495–87 Молоко цельное сухое. Технические условия

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Проект, окончательная редакция*

ГОСТ ISO 7218–2015 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 заготовляемый 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 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 9959–2015 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 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 (левомицетина) 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 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 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 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 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 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 Свиньи для убоя. Свинина 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 31707–2012(EN 14827: 2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии 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 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 *List*eri*a 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 32244 – 2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 32261–2013 Масло сливочное. Технические условия

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

ГОСТ 32921–2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 33222–2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33562-2015 Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ 33609-2015 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ.

Идентификация и выбор дескриптеров для установления органолептических свойств при многостороннем подходе

ГОСТ 33629-2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33673-2015 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

ГОСТ 33674-2015 Кровь и продукты ее переработки. Технические условия

ГОСТ 33790-2016 Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия

ГОСТ 33791- 2016 Кишки и мочевые пузыри свиные. 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[[1]](#footnote-1)) по производству колбасных изделий с соблюдением рецептур и требований, установленных [1], [2], [3] или нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

**4.2 Характеристики**

4.2.1 Колбасные изделия, предусмотренные настоящим стандартом, относятся к группе «мясные продукты» («мясные колбасные изделия») по [1], ГОСТ 32921, подразделяются на категории А и Б по 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

**ГОСТ 23670 -**(проект, RU, окончательная редакция)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для колбас категории А |
| «Говяжь-ей» | «Москов-ской» | «Докторской» | «Столичной» | «Красно-дарской» | «Люби-тельской» | «Деликатесной»  | «Телячьей» | «Ветчинно-рубленой» |
| 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 и свинины полужирной размером сторон 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  | кусочкиполужирной свинины размером сторон от 16 до 25 мм |
| не более 6 мм | не более 4 мм, языка не более 6 мм, фисташки (при их исполь-зовании) | не более 4 мм, языка не более 6 мм, фи-сташки (при их исполь-зовании) |  |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый |
| – | с ароматом копчения | - |

8

*Продолжение таблицы 1*

9

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для колбас категории А |
| «Говяжь-ей» | «Московс-кой» | «Докторской» | «Столич-ной» | «Красно-дарской» | «Люби-тельской» | «Деликатесной»  | «Телячьей» | «Ветчинно-рубленой» |
| Форма и размер батонов | 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 | – |
| Вязка батонов | Прямые батоны с поперечными перевязками | в пузырях – перевязан-ные 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 | тремя посередине батона с отрезком шпагата внизу | одной посередине батона | двумя посередине батона с отрезком шпагата внизу | тремя на верхнем конце и одной на нижнем конце батона  | тремя на верхнем **ГОСТ 23670-** (проект, RU, окончательная редакция)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* |
| **ГОСТ 23670 -**(проект, RU, окончательная редакция) |
| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для колбас категории А |
| «Говяжь-ей» | «Москов-ской» | «Докторской» | «Столич-ной» | «Красно-дарской» | «Люби-тельской» | « Деликатесной»  | «Телячьей» | «Ветчинно-рубленой» |
| Массовая доля жира, %, не более | 15,0  | 22,0  | 20,0 | 32,0 | 20,0 | 28,0 | 30,0 | 25.0 | 25,0 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 13,0 | 11,0 | 12,0 | 13,0 | 13,0 | 12,0 | 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 | 2,4 | 2,5 |
| Массовая доля крахмала, %, не более | – | 2,0\* | – | – | – | – | – | – | 2,0\* |
| Массовая доля нитрита натрия, %, не более | 0,005 |
| Остаточная актив-ность кислой фосфатазы, %, не более | 0,006 |
| \* При использовании крахмала или пшеничной муки.  |

10

11

*Окончание таблицы 1*

|  |
| --- |
| П р и м е ч а н и я**ГОСТ 23670 -** (проект, RU, окончательнаяредакция)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;- незначительные включения мышечной ткани на разрезе колбас; - наличие включений молотых пряностей на разрезе колбас;- наличие слипов длиной не более 5 см для колбас в натуральной (кишечной) оболочке;- наличие незначительной морщинистости для колбасных изделий в натуральных и белковых оболочках, в целлофане;- наличие слабого аромата копчения для вареных колбасных изделий, подвергнутых (обжарке) кратковременному копчению;- наличие конденсата в упаковках колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере1);- применять прессование батонов колбас, изготавливаемых в искусственных оболочках;- для колбас в искусственных оболочках – закреплять концы оболочки скрепками (клипсами), без вязки шпагатом (нитками.)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 (за исключением порционной и сервировочной нарезки) и/или упаковки; - 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 Р2О5) – не более 0,8 %, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на Р2О5) – не более 0,3 %. |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1)Предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком

Т а б л и ц а 2

|  |  |
| --- | --- |
| Наимено-вание показателя | Характеристика и значение показателя для колбас категории Б**ГОСТ 23670 -** (проект, RU, окончательная редакция) |
| «Москворецкой» | «Люби-тель-ской свиной» | «Рус-ской» | «Отдель-ной» | «Отдель-ной бараньей» | «Сви-ной» | «Столо-вой» | «Обыкно-венной» | «Кало-рийной» | «Молоч-ной» | «Заказ-ной» | «К чаю» | «Заку-сочной |
| Внешний вид | Батоны с чистой, сухой поверхностью |
| Консистенция | Упругая |
| Цвет и вид на разрезе | Розовый или светло-розовый | Темно-розовый или розовый |
| Фарш равномерно перемешан и содержит |
| ― | кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон | кусочки полу-жирной свини-ны размером сторон от 8 до 12 мм или без них | ― | кусочки шпика белого цвета или с розова-тым оттенком размером сторон не более 4 мм  | ― | кусочки полужирной свинины 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 баранье-го кур-дючного размером сторон не более 6 мм |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый |

12

*Продолжение таблицы 2*

13

|  |  |
| --- | --- |
| Наимено-вание показателя | Характеристика и значение показателя для колбас категории Б |
| «Москворец-кой» | «Люби-тель-ской свиной» | «Рус-ской» | «Отдель-ной» | «Отдель-ной бараньей» | «Сви-ной» | «Столо-вой» | «Обыкно-венной» | «Кало-рийной» | «Молоч-ной» | «Заказ-ной» | «К чаю» | «Заку-сочной |
| Форма и размер батонов | Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см |
| ― | или оваль-ные батоны | ― |
| Вязка батонов | Прямые батоны с поперечными перевязками |
| одной на каждом конце и середи-не батона с отрез-ком шпа-гата внизу | тремя посере-дине батона | одной на ниж-нем конце батона | одной на каждом конце и середине батона | одной на каждом конце и середине батона с петлей шпагата внизу | тремя на верхнем конце батона | двумя на верх-нем и одной на нижнем конце батона | тремя на нижнем конце батона с отрезком шпагата внизу | двумя на каждом конце батона с отрезком шпагата внизу | одной на каждом конце батона | ― | с двумя попе-речны-ми пе-ревязка-ми по-середи-не бато-на | с двумя попе-речны-ми перевяз-ками на верхнем конце батона с отрез-ком шпагата внизу**ГОСТ 23670 -** (проект, RU, окончательная редакция) |

*Продолжение таблицы 2*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для колбас категории Б**ГОСТ 23670 -**(проект, RU, окончательная редакция) |
| «Москворецкой» | «Люби-тель-ской свиной» | «Рус-ской» | «Отдель-ной» | «Отдель-ной бараньей» | «Сви-ной» | «Столо-вой» | «Обыкно-венной» | «Кало-рийной» | «Молоч-ной» | «Заказ-ной» | «К чаю» | «Заку-сочной |
| Вязка батонов | ― | в синюгах – с поперечными перевяз-ками через каждые 5 см | в пузы-рях – пере-вязан-ные шпага-том кресто-образ-но | в синюгах и проходниках – с поперечными перевязками через каждые 10 см | в синюгах – с поперечными перевязками через каждые 10 см | ― | откру-ченные батоны длиной не более 20 см, в гузенках с попе-речными перевяз-ками через каждые10 см | ― |
| ― | в проход-никах – с попереч-ными перевяз-ками через каждые 5 см с отрезком шпагата внизу | ― |
| в синюгах – с попе-речными пере-вязками через каждые 5 см |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

14

*Продолжение таблицы 2*

15

|  |  |
| --- | --- |
| Наимено-вание показателя | Характеристика и значение показателя для колбас категории Б |
| «Москворецкой» | «Люби-тель-ской свиной» | «Рус-ской» | «Отдель-ной» | «Отдель-ной бараньей» | «Сви-ной» | «Столо-вой» | «Обыкно-венной» | «Кало-рийной» | «Молоч-ной» | «Заказ-ной» | «К чаю» | «Заку-сочной |
| 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 хлорис-того 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**ГОСТ 23670 -** (проект, RU, окончательная редакция) |
| 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 фос-фатазы, %, не более | 0,006 |
| \* При использовании крахмала или пшеничной муки. |

*Окончание таблицы 2*

**ГОСТ23670 -** (проект, RU, первая редакция)

|  |
| --- |
| 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;- незначительные включения мышечной ткани на разрезе колбас; - наличие включений молотых пряностей на разрезе колбас;- наличие слипов длиной не более 5 см для колбас в натуральной (кишечной) оболочке;- наличие незначительной морщинистости для колбасных изделий в натуральных и белковых оболочках, в целлофане;- наличие слабого аромата копчения для вареных колбасных изделий, подвергнутых (обжарке) кратковременному копчению;- наличие конденсата в упаковках колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере 1);- применять прессование батонов колбас, изготавливаемых в искусственных оболочках;- для колбас в искусственных оболочках – закреплять концы оболочки скрепками (клипсами), без вязки шпагатом (нитками.)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 (за исключением порционной и сервировочной нарезки) и/или упаковки; - 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 Р2О5) – не более 0,8 %, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на Р2О5) – не более 0,3 %. |

\_\_\_\_\_\_\_

16

16

1)Предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком

Т а б л и ц а 3

17

|  |  |
| --- | --- |
| 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, сочная1) |
| 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 |
| длиной 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 | длиной 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 | длиной от 12 до 13 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм | длиной 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**ГОСТ 23670 -** (проект, RU, окончательная редакция) |
| 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 |
| 1) Сочность определяется в горячем виде |

*Окончание таблицы 3*

**ГОСТ 23670 -** (проект, RU, окончательная редакция)

|  |
| --- |
| П р и м е ч а н и я1 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 1).2 Не допускаются для реализации сосиски: - с загрязнениями на оболочке; - с рыхлым фаршем; - с серым цветом батончиков и (или фарша на разрезе); - с наличием бульонно-жировых отеков; - с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки. 3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на Р2О5 ) - не более 0,8 %, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на Р2О5 ) - не более 0,3 % . |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1)Предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком

18

Т а б л и ц а 4

19

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для |
| сарделек | шпикачек |
| категории А | категории Б |
| «Говяжьих» | «Свиных» | «Обыкновенных» | «Москворецких» |
| Внешний вид | Батончики с чистой, сухой поверхностью |
| Консистенция | Упругая, сочная1) |
| 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**ГОСТ 23670 -**(проект, RU, окончательная редакция) |
| 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 хло-ристого натрия (поваренной соли), %, не более | 2,3 | 2,3 | 2,3 | 2,2 |
| Массовая доля крахмала, %, не более | 2,02) | – |
| Массовая доля нитрита натрия, %, не более | 0,005 |
| Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более | 0,006  |
|  1) Сочность определяется в горячем виде |
|  2) При использовании крахмала или пшеничной муки |

*Окончание таблицы 4*

**ГОСТ 23670 -** (проект, RU, окончательная редакция)

|  |
| --- |
| П р и м е ч а н и я1 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 1).2 Не допускаются для реализации сардельки и шпикачки: - с загрязнениями на оболочке; - с рыхлым фаршем; - с серым цветом батончиков и (или фарша на разрезе); - с наличием бульонно-жировых отеков; - с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки. 3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на Р2О5) – не более 0,8 %, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на Р2О5 ) - не более 0,3 % . |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1)Предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком

20

21

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» | «К чаю» |
| 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**ГОСТ 23670 -** (проект, RU, окончательная редакция) |
| Форма | Прямоугольная, трапециевидная, овальная |
| 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 крах-мала, %, не более | 2,0 | 2,0 | 2,0 | – | – | 2,0 |
| Массовая доля нитрита натрия, %, не более | 0,005 |

*Окончание таблицы 5*

|  |
| --- |
| П р и м е ч а н и я**ГОСТ23670 -** (проект, RU, окончательная редакция)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 1);- изготавливать колбасные хлебы с оригинальными отметками изготовителя или без отметок (по согласованию с заказчиком);2 Не допускаются для реализации хлебы с нарушением целостности упаковки.3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на Р2О5) – не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на Р2О5 ) – не более 0,3 %. |

22

\_\_\_\_\_\_

1)Предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком

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, принявшего стандарт.

ГОСТ Р

*(Проект, окончательная редакция)*

 **4.3 Требования к сырью и материалам**

ГОСТ

*)*

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 сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3 %;

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

 говядину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;

 говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;

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

 говядину жилованную жирную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35 %;

- мясо котлетное из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

 жир-сырец говяжий;

* телятину по ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке:

 телятину жилованную высшего сорта без видимых включений жировой и соединительной тканей;

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

свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10 %;

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

 свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55 %;

 свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

 свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани от 50% до 85 %;

* 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 и полученные при их разделке:

 буйволятину, мясо яков жилованные высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани;

 буйволятину, мясо яков жилованные первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;

буйволятину, мясо яков жилованные второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;

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

* субпродукты мясные обработанные (языки говяжьи и свиные, обрезь мясную свиную и говяжью, шкурку свиную) по ГОСТ 32244:

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

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

- стабилизатор белковый, изготовляемый в процессе производства из коллагенсодержащего сырья и продуктов его переработки1;

* кровь пищевую, плазму или сыворотку крови, в том числе сухие по ГОСТ 33674;
* масло сливочное по ГОСТ 32261;
* яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
* меланж яичный мороженый, яичный порошок по ГОСТ 30363;
* воду питьевую;
* молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
* молоко обезжиренное сухое по ГОСТ 10970;
* молоко цельное и обезжиренное сухое по ГОСТ 33629,
* 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 белый по ГОСТ 33222;
* глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
* чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 33562;
* чеснок сушеный по 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 души-

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1) Изготавливается и применяется в процессе производства: колбас «Отдельной», «Отдельной бараньей», «Свиной», «Столовой», «Обыкновенной», «Московской», «Закусочной», «Чайной», «Заказной»; сарделек «Свиных», «Обыкновенных», «Говяжьих»; колбасных хлебов «Ветчинного» и «Чайного»

* стый; перец красный молотый; кориандр; орех мускатный; кардамон; экстракт чеснока);
* пищевые добавки в соответствии с [4]:

фиксатор окраски Е250, в составе посолочных смесей (поваренная соль, Е250)1),

антиокислители: Е300, Е301, Е304, Е306, Е 392,

стабилизаторы, регуляторы кислотности (пищевые фосфаты) Е339, Е451, Е450, Е452;

регуляторы кислотности (лактат натрия Е325) по ГОСТ 31642;

регуляторы кислотности (лактат калия Е326) по ГОСТ 31656;

регуляторы кислотности Е262, Е330, Е331, в том числе в составе комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е300, Е301, Е304, Е306 и Е3922);

 усилитель вкуса и аромата Е621;

 комплексные пищевые добавки, пряные смеси для вареных колбасных изделий, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в п. 4.3.13);

* кишки обработанные говяжьи - черевы, круга, синюги, проходники, пузыри мочевые и пищеводы по ГОСТ 33790;
* кишки обработанные свиные - гузенки, черевы и пузыри мочевые по ГОСТ 33791;
* кишки обработанные 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;
* скрепки (клипсы, скобы) металлические.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1) Рекомендуются посолочные смеси «НИСО». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

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

3) Рекомендуются пряные смеси для вареных колбасных изделий «ВНИИМП». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

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 использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в п.4.3.1, и разрешенных к применению в мясной промышленности.

4.3.4 Применение пищевых добавок, в том числе комплексных пищевых добавок, аналогичных по составу, а также не уступающих по качеству и безопасности требования 4.3.1, допускается в соответствии с технологическими инструкциями по их применению.

4.3.5 Для изготовления колбасных изделий не допускается применять:

 - мясо хряков;

- мясо, замороженное более одного раза;

- шпик, грудинку свиную, 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, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

 Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию:

- группу («мясной продукт», «мясное колбасное изделие»), способ технологической обработки (например, «вареный», «вареное», «вареные», «вареная»), наименование колбасного изделия с указанием вида мясной продукции («колбасное изделие»), а также вида изделия («колбаса» или «колбаса вареная», «сосиски», «сардельки», «шпикачки», «колбасный хлеб»), категории (А, Б);

- наименование, местонахождение 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);

- массу нетто;

 - пищевую ценность (сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности приведены в Приложении А);

- состав продукта (Приложение Б);

- наличие ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);

- дату изготовления и дату упаковывания;

- срок годности;

- условия хранения;

- срок годности и условия хранения после вскрытия потребительской упаковки (при необходимости);

- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при использовании соответствующего способа упаковки);

- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Евразийского экономического союза.

***Пример маркировки продукта:***

***Мясное колбасное изделие. Колбаса вареная «Молочная» категории Б***

***или***

***Мясное колбасное изделие вареное категории А. Сардельки «Говяжьи» или***

***Мясной продукт категории Б. Колбасное изделие вареное. Колбасный хлеб «К чаю».***

 Допускается указывать:

* в маркировке потребительской упаковки обозначение настоящего стандарта;

- дополнительную информацию об отличительных признаках (при наличии у производителей документов, подтверждающих дополнительные сведения информационного характера, относящиеся к данному продукту).

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

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

- группы, способа технологической обработки, наименования колбасного изделия с указанием вида мясной продукции, вида изделия, категории по пункту 4.4.1;

- 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 или массы нетто;

- даты изготовления;

- срока годности;

 - условий хранения;

- сведений, позволяющих 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 (кроме сосисок, сарделек и шпикачек) выпускают:

- целыми батонами (колбасы вареные) и целыми изделиями (колбасные хлебы) массой не менее 200 г;

- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200,0 до 1000,0 г;

- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50,0 до 700,0 г.

При нарезке колбас полиамидные оболочки рекомендуется снимать.

Сосиски, сардельки, шпикачки выпускают целыми батончиками перекрученными, перевязанными или отделенными друг от друга по месту перекрутки (перевязки), оболочку допускается не снимать.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества для каждой упаковочной единицы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Отклонение от номинального количества массы нетто в большую сторону не ограничивается или устанавливается изготовителем.

4.5.3 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота (Е941) по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода (Е290) 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.

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.

4.5.4 Колбасные изделия, в том числе упакованные, укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые контейнеры или тару-оборудование.

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

Допускается использовать другие упаковочные материалы и виды упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией.

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

4.5.6 Многооборотные ящики должны иметь крышку. При отсутствии крышки, ящики допускается 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 модифицированной среды, при укладывании в многооборотные ящики допускается не накрывать крышкой или другими упаковочными материалами.

После каждого использования многооборотные ящики, контейнеры или тара-оборудование подлежат санитарной обработке.

4.5.7 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 многооборотных ящиках - не более 30 кг.

4.5.8 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.

4.5.9 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.

5.7 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка и массовой доли жира. Допускается за фактические значения массовой доли белка и массовой доли жира принимать средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества колбасных изделий Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя составляют: для массовой доли белка и углеводов ± 2 г; для массовой доли жира ± 5 г; для калорийности ± 53 ккал (энергетической ценности ± 219 кДж), если иные отклонения не установлены изготовителем.

**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 9959, ГОСТ ISO 8588, ГОСТ 33609.

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, ГОСТ ISO 1841-2;

- 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, [9].

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:

- ртути – по ГОСТ 26927;

- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

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

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

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 не более 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 В случае выявления несоответствий сырьевого состава колбасных изделий подтверждение группы колбасных изделий проводят по ГОСТ 32921, категории по ГОСТ 33673.

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, но не выше 6ºС 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 том числе после вскрытия потребительской упаковки, в соответствии с правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

7.6 Рекомендуемый срок годности колбасных изделий при температуре воздуха от 0ºС до 6 о С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

7.7 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при температуре воздуха от 0ºС до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % (кроме колбасных изделий в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере) приведены в таблице 6.

Т а б л и ц а 6

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид продукта | Способ упаковки | Вид упаковки | Вид оболочки | Рекомендуе-мый 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 Е262\*, Е325, Е326) | 8 |
| С применением вакуума или модифицированной атмосферы | 30 |
| С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 | 35  |
| Без применения вакуума или модифицированной атмосферы | Полиамидная барьерная | До 75 |
| Порционная нарезка | С применением вакуума или модифицированной атмосферы | – | 30 |
| Сервировочная нарезка | 10 |

*П р о д о л ж е н и е т а б л и ц ы 6*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид продукта | Способ упаковки | Вид упаковки | Вид оболочки | Рекомендуе-мый срок годности, сут |
| Сосиски  | – | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы | Натуральная, искусственная белковая, цел-лофановая  | 5 |
| Полиамидная проницаемая | 10 |
| Полиамидная барьерная | 15 |
| Без применения вакуума или моди-фицированной атмосферы (с при-менением регулято-ров кислотности Е262\*, Е325, Е326) | Натуральная, искусственная белковая, целлофановая | 8 |
| С применением вакуума или модифицированной атмосферы | 30 |
| С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 | 35  |
| Сардельки, шпикачки | – | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы | Натуральная | 5 |
| Сардельки | \_ | Полиамидная проницаемая | 10 |
| Полиамидная барьерная | 15 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид продукта | Способ упаковки | Вид упаковки | Вид оболочки | Рекомендуе-мый срок годности, сут |

*О к о н ч а н и е т а б л и ц ы 6*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Сардельки, шпикачки | – | С применением вакуума или модифицированной атмосферы | Натуральная | 30 |
| Сардельки, шпикачки |  - |  С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325 |  |  35 |
| Колбасные хлебы | Целым изделием | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы |  \_  |  3 |
| С применением вакуума или модифицированной атмосферы |  15 |
| Порционная нарезка |   10 |
| Сервировоч-ная нарезка |   6 |
|  \* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта. |

7.8 Сроки годности колбасных изделий, гарантирующие сохранность качества и безопасности продукции в соответствии с [1], могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований.

 **Приложение А**

 **(справочное)**

**Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г колбасных изделий\***

А.1 Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г колбасных изделий приведены в таблице А.1.

Т а б л и ц а А.1

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Значение показателей |
| Белок, г,не менее | Жир, г,не более | Энергетическая ценность1), не более |
| ккал | кДж |
| **Колбасы** |
| «Говяжья» | 13,0 | 15,0 | 187 | 782,93 |
| «Москворецкая» | 12,0 | 20,0 | 228 | 954,59 |
| «Докторская» | 12,0 | 20,0 | 228 | 954,59 |
| «Краснодарская» | 13,0 | 20,0 | 232 | 971,34 |
| «Любительская» | 12,0 | 28,0 | 300 | 1256,04 |
| «Любительская свиная» | 11,0 | 30,0 | 314 | 1314,66 |
| «Деликатесная» | 12,0 | 30,0 | 318 | 1331,40 |
| « Телячья»  | 12,0 | 25,0 | 273 | 1143,00 |
| «Русская» | 10,0 | 30,0 | 310 | 1297,99 |
| «Столичная» | 13,0 | 32,0 | 340 | 1423,51 |
| «Московская» | 11,0 | 22,0 | 242 | 1013,21 |
| «Отдельная» | 10,0 | 25,0 | 265 | 1109,50 |
| «Отдельная баранья» | 10,0 | 29,0 | 301 | 1260,23 |
| «Свиная» | 11,0 | 30,0 | 314 | 1314,66 |
| «Столовая» | 11,0 | 24,0 | 260 | 1088,57 |
| «Обыкновенная» | 10,0 | 30,0 | 310 | 1297,91 |
| «Ветчинно-рубленая» | 12,0 | 25,0 | 273 | 1143,00 |
| «Калорийная» | 8,0 | 38,0 | 374 | 1565,86 |
| «Молочная» | 11,0 | 22,0 | 242 | 1013,21 |
| «Закусочная» | 10,0 | 25,0 | 265 | 1109,50 |
| « К чаю» | 11,0 | 23,0 | 251 | 1050,89 |
| «Заказная» | 11,0 | 25,0 | 269 | 1126,25 |
| **Сосиски** |
| «Особые» | 12,0 | 25,0 | 273 | 1143,00 |
| «Сливочные» | 10,0 | 19,0 | 211 | 883,41 |
| «Любительские» | 10,0 | 30,0 | 310 | 1297,91 |
| «Молочные» | 11,0 | 28,0 | 296 | 1239,29 |
| 1). За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение\*В маркировке изготовитель указывает средние значения показателей пищевой ценности, полученные аналитическим и расчетным путем с учетом используемого сырья и выхода готовой продукции.  |

*О к о н ч а н и е т а б л и ц ы А.1*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта | Значение показателей |
| Белок, г,не менее | Жир, г,не более | Энергетическая ценность, не более |
| ккал | кДж |
| «Русские» | 11,0 | 25,0 | 269 | 1126,25 |
| «Говяжьи» | 12,0 | 16,0 | 192 | 803,87 |
| **Сардельки** |
| «Говяжьи» | 12,0 | 18,0 | 210 | 879,23 |
| «Свиные» | 10,0 | 30,0 | 310 | 1297,91 |
| «Обыкновенные» | 11,0 | 20,0 | 224 | 937,84 |
| **Шпикачки** |
| «Москворецкие» | 10,0 | 33,0 | 337 | 1410,95 |
| **Колбасные хлебы** |
| «Любительский» | 13,0 | 30,0 | 322 | 1348,15 |
| «Заказной» | 10,0 | 37,0 | 373 | 1561,68 |
| «Отдельный» | 11,0 | 25,0 | 269 | 1126,25 |
| «Говяжий» | 11,0 | 27,0 | 287 | 1201,61 |
| «Ветчинный» | 12,0 | 27,0 | 291 | 1218,36 |
| «К чаю» | 11,0 | 21,0 | 233 | 975,52 |

 **\*** В маркировке допускается указывать средние значения показателей пищевой ценности, полученные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства.

**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 |
| --- | --- |
| **Колбасы** |
| «Говяжья» | Говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Москворецкая» | Свинина, говядина (и/или телятина), вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, масло коровье, яйца куриные или меланж яичный, соль, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Докторская» | Свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, пряности (орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Краснодарская» | Говядина, вода, языки говяжьи или свиные, свинина, грудинка свиная, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Любительская» | Свинина, говядина, вода, шпик, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Любительская свиная» | Свинина, вода, шпик, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Деликатесная» | Свинина, говядина или телятина, вода, шпик, языки говяжьи или свиные, яйца куриные или меланж яичный, соль, фисташки, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Телячья» | Телятина, свинина, вода, шпик, языки говяжьи или свиные, яйца куриные или меланж яичный, соль, фисташки, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Русская» | Говядина, свинина, шпик, вода, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |

*П р о д о л ж е н и е т а б л и ц ы Б.1*

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

*П р о д о л ж е н и е т а б л и ц ы Б.1*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименованиеколбасных изделий | Состав колбасных изделий |
| «К чаю» | Говядина, вода, свинина, шпик, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, кориандр), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Заказная» | Свинина, говядина, вода, крахмал или мука пшеничная, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| **Сосиски** |
|  **«**Говяжьи» | Говядина, говядина или жир-сырец говяжий, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль , сахар, пряности (перец черный, перец красный), чеснок, антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Особые» | Говядина, свинина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
|  «Сливочные» | Говядина или телятина, сливки 20 %-ной жирности, свинина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
|  «Любительские» | Свинина, говядина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Молочные» | Свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Русские» | Говядина, свинина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| **Сардельки** |
| «Говяжьи» | Говядина, вода, жир-сырец говяжий или свиной, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, кориандр), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| «Обыкновенные» |  Говядина, свинина, вода, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, кориандр), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |

*О к о н ч а н и е т а б л и ц ы Б.1*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименованиеколбасных изделий | Состав колбасных изделий |
| «Свиные» | Свинина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, кориандр), чеснок, антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| **Шпикачки** |
| «Москворецкие» | Говядина, свинина, вода, шпик, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия |
| **Колбасные хлебы** |
| «Заказной» |  Свинина, говядина, вода, шпик, яйца куриные или меланж яичный, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), аскорбиновая кислота, нитрит натрия |
| «Любительский» | Свинина, говядина, шпик, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), аскорбиновая кислота, нитрит натрия |
| «Отдельный» | Говядина, вода, свинина, шпик, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), аскорбиновая кислота, нитрит натрия |
|  «Говяжий» | Говядина, жир-сырец говяжий, вода, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), аскорбиновая кислота, нитрит натрия  |
| «Ветчинный» | Свинина, говядина, вода, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), аскорбиновая кислота, нитрит натрия |
| «К чаю» | Говядина, вода, свинина, шпик, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, кориандр), аскорбиновая кислота, нитрит натрия |
| Примечания 1 Информация о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1, выносят при маркировке в соответствии с требованиями [5].  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. |

**Библиография**

[1] ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

[2] ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

[3] ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

[4] ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок,

 ароматизаторов и технологических

 вспомогательных средств»

[5] ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[6] ТР ТС 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 13730:1996 | Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора  |

УДК 637.524.:006.354 МКС 67.120.10

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

1. ) В качестве типовой инструкции может быть использована « Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных мясных», утвержденная директором ФГБНУ «ВНИИМП им.В.М.Горбатова» [↑](#footnote-ref-1)