

---

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(EASC)

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

---



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
(проект, RU, первая  
редакция)

---

## ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ

### Общие технические условия

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

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 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «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 наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Грузия	GE	Грузстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Туркмения	TM	Главгосслужба «Туркменстандартлары»
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

### 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**

---

## **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ**

### **Общие технические условия**

Cooked sausages.  
Specifications

---

#### **1 Область применения**

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

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в п.5.1, к маркировке – в п.5.3, к упаковке – в п.5.4.

#### **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 1760–86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

ГОСТ 9958–81 Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

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

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

ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13513–86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. 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 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23042–86 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 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 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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 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 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 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 71796–2012 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. Метод отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32009–2013 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90;

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 хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

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

**3.1 колбасный фарш:** Смесь измельченных мясных или немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых, в установленных рецептурой количествах, предназначенных для производства колбасных изделий.

**3.2 вареное колбасное изделие:** Колбасное изделие, подвергнутое в процессе изготовления тепловой обработке, включающей подсушку, обжарку или только варку\*.

**\*Примечания**

1 Вареное колбасное изделие может быть изготовлено без подсушки и обжарки.

2 Вареное колбасное изделие может быть изготовлено методом запекания без подсушки, обжарки и варки.

3 Вареное колбасное изделие может быть подвергнуто дополнительной тепловой обработке после упаковки.

**3.3 вареная колбаса [колбаска]:** Вареное колбасное изделие различной формы, диаметром или поперечным размером свыше 44 мм\*\*.

**\*Примечание**

Допускается отклонение диаметра или поперечного размера на  $\pm 4$  мм.

**3.4 сосиски:** Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, длиной не более 300 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в разогретом виде\*.

\*Примечание – см. Примечание к п. 3.3.

**3.5 сардельки:** Вареное колбасное изделие с однородной структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, длиной не более 150 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в разогретом виде\*.

\*Примечание – см. Примечание к п. 3.3.

**3.6 шпикачки:** Вареное колбасное изделие с неоднородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 мм до 44 мм, длиной не более 150 мм, предназначен-

ное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений  $\pm 4$  мм\*.

\*Пр и м е ч а н и е – см. Примечание к п. 3.3.

**3.7 колбасный хлеб:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое запеканию или варке в форме.

**3.8 вареное колбасное изделие категории А:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке.

**3.9 вареное колбасное изделие категории Б:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 % включ, без учета воды, потерянной при термической обработке.

**3.10 вареное колбасное изделие категории В:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 % включ, без учета воды, потерянной при термической обработке.

**3.11 вареное колбасное изделие категории Г:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0 % до 20,0 % включ, без учета воды, потерянной при термической обработке.

## 4 Классификация

4.1 Колбасные изделия подразделяют на:

- вареные колбасы (колбаски);
- сосиски;
- сардельки;
- шпикачки;
- колбасные хлебы.

4.2 Колбасные изделия по массовой доле мясных ингредиентов подразделяют на:

- мясные - содержащие свыше 60,0 % мясных ингредиентов;
- мясосодержащие - содержащие от 5,0% до 60,0 % включ. мясных ингредиентов.

4.3 Колбасные изделия подразделяют на категории:

- мясные колбасные изделия: А, Б, В, Г;
- мясосодержащие колбасные изделия: В, Г;

4.4 По термическому состоянию сосиски, сардельки и шпикачки подразделяют на:

- охлажденные;
- замороженные.

## **5 Общие технические требования**

### **5.1 Характеристики**

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям [2] настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции и другим нормативным и (или) техническим документам, с соблюдением требований, установленных правовыми актами действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбасных изделий		
	Колбасы (колбаски)	Сосиски, сардельки, шпикачки	Колбасные хлебы
Внешний вид	Батоны (батончики) с чистой сухой* поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков	Батончики с чистой сухой* поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков	Хлебы с чистой, гладкой, сухой*, равномерно обжаренной поверхностью
Консистенция	Упругая	Упругая. В разогретом виде - сочная	Упругая
Цвет и вид фарша на разрезе	От светло-серого до серого** или от светло-розового до темно-розового с различными оттенками, свойственный цвету используемого мясного сырья и рецептурных компонентов. Фарш равномерно перемешан и может содержать кусочки рецептурных ингредиентов:		
	говядины и (или) свинины, субпродуктов, шпика, грудинки, сыра, грибов, овощей, сухофруктов, маслин, оливок, включения зелени (петрушки, укропа и др.) и др.	шпика, сыра, кетчупа, зелени и др.	говядины и (или) свинины, субпродуктов, шпика, грудинки, сыра, грибов, овощей, сухофруктов, маслин, оливок, включения круп и др.
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха		
Форма и размер	Прямые или слегка изогнутые батоны (батончики) разнообразной формы (овальной, круглой, цилиндрической или др.) длиной от 10 до 50 см, диаметром от 44 мм	Батончики прямые или слегка изогнутые, открученные или перевязанные длиной до 30 см, диаметром до 32 мм - для сосисок; длиной до 15 см, диаметром от 28 мм до 44 мм - для сарделек и шпикачек	Прямоугольная, трапециевидная, цилиндрическая, круглая и др.
<p>Примечания.</p> <p>* - для неупакованной продукции. Для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере, допускается наличие конденсата в упаковках;</p> <p>** - для колбасных изделий, изготовленных без фиксаторов окраски E249, E250, E251, E252 и пищевых красителей.</p>			

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Значение показателя для колбасных изделий					
	мясные			мясосодержащие		
	категория					
	А	Б	В	Г	В	Г
Массовая доля белка, %, не менее	11,0	9,0	Регламентируется в документе, в соответствии с которым изготовлено колбасное изделие			
Массовая доля жира, %, не более	32,0	40,0				
Массовая доля крахмала, %, не более	2	5				
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,5 - 2,8					
Массовая доля нитрита натрия, %	0,005*					
Массовая доля общего фосфора в пересчете на Р <sub>2</sub> О <sub>5</sub> , включая добавленный, %, не более	0,8**					
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006					
Примечание. * - для колбасных изделий, изготовленных с применением фиксаторов окраски Е249, Е250, Е251, Е252; ** - для колбасных изделий, изготовленных с применением пищевых добавок Е338, Е339, Е450, Е451, Е452 (пищевых фосфатов).						

5.1.3 По микробиологическим показателям, показателям безопасности колбасные изделия должны соответствовать [2], [3], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

## 5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье используемое для производства колбасных изделий, должно соответствовать [1], [2], [3] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.2.3 Пищевые добавки и их смеси по показателям безопасности должны соответствовать требованиям [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3.1 Нормы использования коммерческих форм пищевых добавок и их

смесей в колбасных изделиях устанавливают в документе на колбасные изделия конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2.3.2 В зависимости от категории колбасных изделий при их производстве применяют пищевые добавки, указанные в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Функциональные классы пищевых добавок	Пищевые добавки, применяемые для изготовления колбасных изделий	
	мясных категорий А и Б	мясных и мясосодержащих категорий В и Г
Антиокислители	E300, E301, E304, E306, E330, E392	E300, E301, E302, E303, E304, E306, E307, E308, E309, E315, E316, E322, E330, E392
консерванты	(E250, E251, E252)*, E262	(E250, E251, E252)*, (E220, E228, E227, E222, E224, E223, E225, E226, E221)**, E260, E261, E262, E263
красители	Не допускаются	E100, E120, E150(a, b,c,d), E160 a, E160c, E162, красный рисовый, красный очаровательный АС (E129)***
усилители вкуса и аромата	E620, E621	E640, E620, E621, E622, E623, E624, E625, E626, E627, E628, E629, E630, E631, E632, E633, E634, E635, E959
регуляторы кислотности	E262, E325, E326, E339, E450, E451, E452	E260, E261, E262, E263, E264, E270, E325, E326, E327, E328, E329, E339, E451
стабилизаторы, эмульгаторы, загустители и наполнители	E339, E450, E452	E406, E409, E400, E401, E402, E403, E404, E263, E418, E412, E414, E570, E470, E410, E427, E501, E407, E407a, E425, E1400, E1422, E1414, E1442, E1412, E1413, E1420, E1451, E1401, E1402, E1403, E1404, E1405, E1440, E1450, E1410, E415, E322, E471, E440, E473, E474, E417, E181, E335, E336, E337, E413, E338, E340, E341, E342, E343, E542, E339, E450, E451, E452, хитозан, гидрохлорид хитозония, E460, E461, E462, E463, E464, E465, E466, E467, E469, E331, E332, E333, E472 (a,b,c,f,e,d)
ароматизаторы	копильные	копильные, мясные, прочие
Примечания.		

\*- нитрит натрия (E250), нитрат натрия (фиксатор окраски E251) или нитрат калия (E252) в составе посолочных смесей (поваренная соль, E250/E251/E252) соответствующих требованиям [2], [4].

\*\* - для колбасных изделий с содержанием растительных или зерновых ингредиентов более 4%.

\*\*\* - для сосисок с содержанием зерновых и бобовых более 6%.

5.2.4 Для изготовления колбасных изделий не допускается применение:

- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- свинины (в т.ч. шпика, грудинки) с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание);
- мяса, заметно изменившего цвет на поверхности.

### 5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской упаковки – по [2], [6] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- наименование колбасного изделия с указанием вида (мясная, мясосодержащая), категории, термического состояния (для сосисок, сарделек и шпикачек);
- надпись: «упаковано под вакуумом» или «упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при их использовании);

**Пример маркировки продукта:** «Мясное колбасное изделие. Колбаса вареная «Молочная», категория Б».

Дополнительные сведения о составе продукта и свойствах используемого сырья выносят в виде надписей следующего содержания:

«Без ГМО» - при отсутствии в составе генетически модифицированных организмов.

«Без фосфатов» - при отсутствии в составе пищевых фосфатов (E339, E450, E451, E452).

«Без глутамата» - при отсутствии в составе усилителя вкуса и аромата E620, E621, E622, E623, E624, E625.

«Без усилителей вкуса и аромата» - при отсутствии в составе усилителя вкуса и аромата E640, E620, E621, E622, E623, E624, E625, E626, E627, E628, E629, E630, E631, E632, E633, E634, E635, E959.

«Без красителей» - при отсутствии в составе красителей.

«Без ароматизаторов» - при отсутствии в составе ароматизаторов.

«Без аллергенов» - при отсутствии в составе аллергенов в соответствии с [6].

«Без Е» - при отсутствии в составе пищевых добавок, имеющих индекс Е в соответствии с [4].

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

«Изготовлено из парного мяса» - при производстве колбасных изделий из парного мясного сырья.

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки – по [2], [6] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

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 [7] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Колбасные изделия выпускают весовыми и в фасованном виде.

5.4.3 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.

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

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

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

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

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

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.

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

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

5.4.9 Масса нетто 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 Колбасные изделия принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному документу изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.3.Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

6.4 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

6.6 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.

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

6.8 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят иден-

тификацию сырьевого состава.

6.9 Определение температуры колбасных изделий проводят по требованию потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

## **7 Методы контроля**

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [8], [9].

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011;
- массовой доли крахмала по ГОСТ 29301;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957 [9], [10];

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

- остаточную активность кислой фосфатазы – по ГОСТ 23231;

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

7.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747;

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

- ртути – по ГОСТ 26927;

- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;

- свинца – по ГОСТ 26932;

- кадмия – по ГОСТ 26933.

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

7.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 и по [12],[13].

7.8 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

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

7.12 Определение массы нетто продуктов 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.

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

Измерение температуры проводят не менее, чем в трех единицах потребительской упаковки из общего количества упаковочных единиц, отобранных на испытания в соответствии с ГОСТ 8.579.

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

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

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

7.16 Определение массовой доли мышечной ткани в рецептуре колбасных изделий.

Сначала массовую долю мышечной ткани определяют в каждом мясном ингредиенте, используемом в рецептуре колбасных изделий. Для этого применяют метод разжиловки или препарирования.

Из неизмельченного жилованного мяса непосредственно после жиловки отбирают пробу массой не менее 5 кг. С помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткани от мышечной и взвешивают. Массовую долю мышечной ткани в жилованном мясе (в долях единицы) определяют по формуле

$$M_{\text{мт}} = \frac{m_1}{m_2}, \quad (1)$$

где  $M_{\text{мт}}$  – 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 (жилованном мясе) принимают среднеарифметическое значение от не менее, чем трех повторностей определения от разных смен работы предприятия.

При использовании для изготовления колбасных изделий замороженных блоков из жилованного мяса и необходимости дополнительного контроля информации, указанной поставщиком, методом случайной выборки от партии отбирают один блок. Блок размораживают. Размороженное мясо взвешивают. Затем с помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткань от мышечной ткани. Полученную мышечную ткань взвешивают.

Массовую долю мышечной ткани определяют по формуле (1).

В случае получения результата, не соответствующего информации, указанной поставщиком, дополнительно анализируют ещё два блока и за окончательный результат, принимают среднеарифметическое значение определений массовой доли мышечной ткани в каждом из отобранных блоков\*. При использовании в качестве рецептурного ингредиента мяса механической обвалки (добвалки) за массовую долю мышечной ткани в нем принимают результат вычисления по формуле

---

\* Исследуемых блоков должно быть не менее трех.

$$M_{\text{мт}} = 100 - M_{\text{ж}} - M_{\text{в}} - M_{\text{к}} - M_{\text{ок}} \cdot 8, \quad (2)$$

где  $M_{\text{ж}}$  – массовая доля жира в мясе механической обвалки, %;

$M_{\text{в}}$  – массовая доля воды в мясе механической обвалки, %;

$M_{\text{к}}$  – массовая доля костных включений в мясе механической обвалки, %;

$M_{\text{ок}}$  – массовая доля оксипролина в мясе механической обвалки, %.

Массовую долю костных включений определяют по ГОСТ 31466.

Массовую долю оксипролина определяют по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

Общую массу мышечной ткани, при использовании нескольких мясных ингредиентов в рецептуре колбасного изделия определяют по формуле

$$O_{\text{мтр}} = \frac{\sum X_{\text{м}(i)} \cdot X_{\text{мт}(i)}}{100}, \quad (3)$$

где  $X_{\text{м}(i)}$  – содержание (масса)  $i$ -го мясного ингредиента в рецептуре, кг;

$X_{\text{мт}(i)}$  – содержание мышечной ткани в  $i$ -ом мясном ингредиенте, доли;

Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте  $O_{\text{м.т}}$ , %, определяют по формуле

$$O_{\text{м.т}} = 100 \cdot O_{\text{МТР}} \cdot [1 - (\Delta - M_{\text{д.в}}) / (M_{\text{р.с}} - M_{\text{д.в}})] / M_{\text{р}}, \text{ при } (\Delta - M_{\text{д.в}}) > 0, \text{ или}$$

$$O_{\text{м.т}} = 100 \cdot O_{\text{МТР}} / M_{\text{р}}, \text{ при } (\Delta - M_{\text{д.в}}) \leq 0,$$

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

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, но не превышающей для колбасных изделий – от минус 1,5 °С до 6 °С включительно.

8.2 Сосиски, сардельки и шпикачки выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, но не превышающей:

- для охлажденных – плюс 6 °С;
- для замороженных – минус 8 °С.

8.3 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.

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

8.5 Сроки годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель.

### Библиография

- [1] «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»
- [2] ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- [3] ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- [4] ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
- [5] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299
- [6] ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- [7] ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- [8] ISO 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа
- [9] 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



- [10] ISO 1841-2:1996 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 2. Потенциометрический метод
- [11] ISO 1841-1:1996 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
- [13] ISO 13493:1998 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

Ключевые слова: Изделия колбасные вареные, консистенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитрозамины, диоксины, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---


ГОСТ (проект, RU, первая редакция)

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

Директор

 А.Б. Лисицын

Зам. директора по научной работе

 А.А. Семенова

Заведующая лабораторией технологии  
колбас, полуфабрикатов и упаковки

 В.В. Насонова

Заведующая отделом стандартизации и  
сертификации

 О.А. Кузнецова

Исполнители:

Ведущий научный сотрудник

 Л.И. Лебедева

Научный сотрудник

 М.И. Веревкина