ГОСТ 16351—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Группа Н11

УДК 637.523.034:006.354

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Semi-smoked sausages.
Specifications

ГОСТ 16351—86

МКС 67.120.10
ОКП 92 1331

Дата введения 01.01.88

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Полукопченые колбасы вырабатывают следующих сортов и наименований:

высший сорт — армавирская, краковская, охотничьи колбаски, полтавская, таллинская, украинская жареная;

первый сорт — одесская, свиная, украинская;

второй сорт — баранья, польская.

1.2. Коды ОКП приведены в приложении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Полукопченые колбасы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов и санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.2. Для выработки полукопченых колбас применяют сырье и материалы:

говядину по ГОСТ 779;

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

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

свинину по ГОСТ 7724 первой, второй, третьей и четвертой категорий;

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

свинину жилованную полужирную — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30—50 % или составленную из 60 % свинины жилованной нежирной и 40 % свинины жилованной жирной;

баранину по ГОСТ 1935*;

баранину жилованную односортную — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

мясо лося;

мясо лося жилованное односортное;

шпик хребтовый;

шпик боковой с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;

грудинку свиную с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;

жир-сырец бараний подкожный и курдючный;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52843—2007.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1987
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины) замороженные;

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

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7—3 по нормативно-технической документации;

сахар-песок по ГОСТ 21;

глюкозу кристаллическую по ГОСТ 975;

перец черный;

перец белый;

перец душистый;

кориандр;

тмин;

смесь пряностей с сахаром № 3, 6 и 7;

экстракты перца черного горького, перца душистого, кориандра, тмина и другие экстракты пряностей, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

чеснок сушеный по ГОСТ 16729**;

чеснок, консервированный поваренной солью;

чеснок замороженный измельченный;

экстракт чеснока, разрешенный к применению Министерством здравоохранения СССР;

черевы говяжьи по ГОСТ 13459***;

круга говяжьи по ГОСТ 13460***;

синюги говяжьи по ГОСТ 13461***;

пикала говяжьи по ГОСТ 16334***;

черевы свиные по ГОСТ 16402*[4];

черевы бараньи и козьи калиброванные по ГОСТ 15084*[5];

синюги бараньи по ГОСТ 16406*[5];

оболочку искусственную белковую «Белкозин» по ТУ 10—10—01—03 и другие искусственные оболочки для полукопченых колбас, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 (0,84; 1,0 ктекс) или вискозный (0,80; 1,0 ктекс);

шпагат из вискозных технических крученых нитей;

нитки льняные по ГОСТ 14961;

нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;

нитки швейные капроновые;

материал двухслойный термоформуемый полиамид-полиэтиленовый (политерм) по ТУ 6—49—020—34—31—171;

пленку полиэтиленцеллофановую и другие пленки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;

скрепки металлические;

скобы металлические П-образные.

Не допускается вырабатывать полукопченые колбасы из мяса, изменившего цвет на поверхности, замороженного более одного раза, замороженной свинины, хранившейся более шести месяцев;

охотничьи колбаски — из свинины, хранившейся более трех месяцев, шпика с пожелтением;

гузенки бараньи по ГОСТ 16405*[5];

гузенки свиные по ГОСТ 17284*[4];

пленку полиамид-полиэтиленовую (полиплен) по ТУ 6—19—371;

древесное сырье для копчения продуктов по ТУ 13—322, кроме опилок хвойных пород.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

2.3. Полукопченые колбасы должны вырабатывать по рецептурам, приведенным в табл. 1.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

*** На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02:01.148—91.

*[4] На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.147—91.

*[5] На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.149—91.

Таблица 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас				
	армавирской	краковской	охотничьих колбасок	полтавской	таллинской
Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)					
Говядина жилованная первого сорта	20	30	30	30	55
Говядина жилованная второго сорта	—	—	—	—	—
Свинина жилованная нежирная	20	—	10	—	—
Свинина жилованная полужирная	30	40	35	30	20
Баранина жилованная односортная	—	—	—	—	—
Грудинка свиная	30	30	—	40	—
Шпик боковой	—	—	25	—	25
Шпик боковой, грудинка или жир-сырец бараний подкожный или курдючный	—	—	—	—	—
Шпик хребтовый	—	—	—	—	—

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас					
	украинской жареной	одесской	свиной	украинской	бараньей	польской
Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)						
Говядина жилованная первого сорта	—	—	—	—	—	—
Говядина жилованная второго сорта	—	65	—	50	10	67
Свинина жилованная нежирная	—	—	—	—	—	—
Свинина жилованная полужирная	100	10	100	25	—	15
Баранина жилованная односортная	—	—	—	—	80	—
Грудинка свиная	—	—	—	25	—	—
Шпик боковой	—	—	—	—	—	—
Шпик боковой, грудинка или жир-сырец бараний подкожный или курдючный	—	—	—	—	10	18
Шпик хребтовый	—	25	—	—	—	—

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас				
	армавирской	краковской	охотничьих колбасок	полтавской	таллинской
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)					
Соль поваренная пищевая	3000	3000	3000	3000	3000
Нитрит натрия	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5
Сахар-песок или глюкоза	135	135	135	135	100
Перец черный или белый молотый	100	100	100	100	100
Перец душистый молотый	90	90	90	90	—
Чеснок свежий очищенный измельченный	200	200	200	200	40
Кориандр или тмин молотые	—	—	—	—	25
Смесь пряностей № 6 вместо сахара и отдельных пряностей	—	—	—	—	—
или смесь пряностей № 3 вместо сахара и отдельных пряностей	—	—	—	—	—
Смесь пряностей № 7 вместо сахара и отдельных пряностей	—	—	—	—	—
или смесь пряностей № 3 вместо сахара и отдельных пряностей	—	—	—	—	—

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас					
	украинской жареной	одесской	свиной	украинской	бараньей	польской
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)						
Соль поваренная пищевая	1800	3000	3000	3000	3000	3000
Нитрит натрия	—	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5
Сахар-песок или глюкоза	200	115	135	135	100	100
Перец черный или белый молотый	250	75	90	90	100	100
Перец душистый молотый	—	60	75	75	—	—
Чеснок свежий очищенный измельченный	1000	150	200	200	200	200
Кориандр или тмин молотые	—	—	—	—	50	50
Смесь пряностей № 6 вместо сахара и отдельных пряностей	—	250	300	300	—	—
или смесь пряностей № 3 вместо сахара и отдельных пряностей	—	200	200	200	—	—
Смесь пряностей № 7 вместо сахара и отдельных пряностей	—	—	—	—	250	250
или смесь пряностей № 3 вместо сахара и отдельных пряностей	—	—	—	—	250	250

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас				
	армавирской	краковской	охотничьих колбасок	полтавской	таллинской
Оболочка	Синюги говяжьи и бараньи диаметром не более 80 мм, круга говяжьи № 4, 5, пикала говяжьи экстра, искусственные оболочки диаметром 45—70 мм, гузенки	Черевы говяжьи экстра, черевы свиные широкие, средние; черевы говяжьи широкие	Черевы бараньи и козьи диаметром не более 28 мм, черевы свиные узкие	Круга говяжьи № 3, 4, 5, пикала говяжьи экстра, широкие, средние, искусственные оболочки диаметром 40—65 мм, гузенки	Круга говяжьи № 2, 3, 4, пикала говяжьи широкие, средние, узкие, искусственные оболочки диаметром 40—65 мм, гузенки

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас					
	украинской жареной	одесской	свиной	украинской	бараньей	польской
Оболочка	Черевы говяжьи средние, узкие, черевы свиные широкие, средние	Черевы говяжьи широкие, средние, узкие, черевы свиные широкие, средние, круга говяжьи № 1, 2, 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45—65 мм, гузенки	Черевы свиные широкие, средние, черевы говяжьи широкие, средние, узкие	Круга говяжьи № 1, 2, 3, 4, пикала говяжьи, искусственные оболочки диаметром 45—65 мм	Черевы говяжьи средние, узкие	Черевы говяжьи средние, узкие, черевы свиные широкие, средние, узкие

2.4. Допускается применять:

полукопченые колбасы высшего сорта, а также сырокопченые, варено-копченые колбасы высшего и первого сортов с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, колбасы с поврежденными оболочками, отеками бульона и жира, наплывами фарша над оболочкой и слипами), очищенные от искусственной оболочки, измельченные, в количестве до 3 % к массе сырья сверх рецептуры при производстве полукопченых колбас первого сорта;

полукопченые колбасы первого и второго сортов — при производстве полукопченых колбас второго сорта в том же количестве;

шпик боковой взамен такого же количества грудинки при изготовлении колбасы украинской первого сорта;

мясо лося жилованное односортное до 10 % взамен такого же количества жилованной говядины второго сорта;

чеснок, консервированный поваренной солью, замороженный, измельченный взамен свежего в том же количестве с января по август, для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей — в течение года;

сушеный чеснок взамен свежего в уменьшенном наполовину количестве в колбасах первого и второго сортов с января по август, для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей — в течение года;

экстракты пряностей и экстракт чеснока взамен натуральных;

кориандр взамен перца душистого для колбас армавирской, краковской, охотничьих колбасок, полтавской в количестве 45 г, одесской — 40 г, свиной и украинской — 40 г на 100 кг сырья.

2.5. По органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям полукопченые колбасы должны соответствовать требованиям, приведенным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для полукопченых колбас				
	армавирской	краковской	охотничьих колбасок	полтавской	таллинской
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша				
Консистенция	Упругая				
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит:				
	кусочки грудинки размером не более 6 мм		кусочки шпика размером не более 4 мм	кусочки грудинки длиной 25—30 мм и шириной 5—6 мм или кусочки размером не более 8 мм	кусочки шпика размером не более 4 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения и запахом чеснока, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый				
Форма, размер и вязка батонов	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона	Батоны в виде колец с внутренним диаметром 10—20 см	Батоны откругленные в виде сосисок, длиной 16—20 см	Батоны прямые длиной до 50 см с одной перевязкой посередине батона	Батоны прямые длиной до 50 см с одной перевязкой внизу батона
					

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для полукопченых колбас					
	украинской жареной	одесской	свиной	украинской	бараньей	польской
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша					
Консистенция	Упругая					
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от светло-серого до слабо-розового, цвет жира белый или с розовым оттенком, без пустот и содержит:					
	кусочки полужирной свинины размером 14—20 мм	кусочки шпика размером не более 4 мм	кусочки полужирной свинины размером не более 8 мм	кусочки грудинки или шпика размером не более 6 мм	кусочки бараньего жира, шпика, грудинки размером не более 6 мм	кусочки грудинки, шпика и бараньего жира размером не более 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения и запахом чеснока, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый					
Форма, размер и вязка батонов	Батоны свернутые спиралью в 2—4 витка, перевязанные крестообразно	Батоны откругленные в виде колец с внутренним диаметром 10—15 см или прямые батоны длиной до 50 см с двумя перевязками посередине батона	Батоны откругленные длиной 30—35 см	Батоны прямые длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона с отрезком шпагата внизу	Батоны откругленные длиной 15—25 см с двумя перевязками на первом батоне или в виде колец с внутренним диаметром 5—15 см с отрезком шпагата	Батоны откругленные длиной 15—25 см с одной перевязкой на первом батоне
						

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для полукопченых колбас				
	армавирской	краковской	охотничьих колбасок	полтавской	таллинской
Массовая доля влаги, %, не более	42	42	35	38	45
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Наличие бактерий группы кишечной палочки (лактозосбраживающие) в 1 г продукта	Не допускается				
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	Не допускается				
Наличие сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г продукта	Не допускается				
Температура в толще батона, °С	От 0 до 12				

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для полукопченых колбас					
	украинской жареной	одесской	свиной	украинской	бараньей	польской
Массовая доля влаги, %, не более	—	45	45	43	47	45
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
Массовая доля нитрита, %, не более		0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Наличие бактерий группы кишечной палочки (лактозосбраживающие) в 1 г продукта	Не допускается					
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	Не допускается					
Наличие сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г продукта	Не допускается					
Температура в толще батона, °С	От 0 до 12					

2.3—2.5. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2.6. Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 см, при товарной отметке — не длиннее 7 см.

2.7. Допускается вырабатывать колбасы в искусственной оболочке без поперечных перевязок с нанесением на оболочке или бандероли печатных обозначений: предприятия-изготовителя и его подчиненности, наименования и сорта колбасы.

2.8. При наличии маркированной искусственной оболочки допускается закрепление концов батонов металлическими скрепками или скобами с наложением петли.

2.9. Минимальная длина батона колбасы 15 см.

2.10. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР*.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки полукопченых колбас проводят по ГОСТ 9792.

3.2. Показатели массовой доли соли, нитрита и бактериологические показатели определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

3.3. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с установленным порядком.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Правила отбора проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

4.2. Методы испытаний проводят по ГОСТ 9793, ГОСТ 9959, ГОСТ 9957, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 9958.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Полукопченые колбасы упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, дощатые — по ГОСТ 10131, полимерные многооборотные, алюминиевые или в тару из других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, а также в специализированные контейнеры или тару-оборудование.

5.2. Тара для колбас должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку.

Для местной реализации допускается тару накрывать оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом, подпергаментом.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

5.3. Допускается упаковывание колбас в отремонтированную и санитарно-обработанную многооборотную деревянную тару, обеспечивающую сохранность и качество продукции.

5.4. Масса брутто не должна превышать 30 кг.

5.5. В каждый ящик или контейнер упаковывают полукопченую колбасу одного наименования.

5.6. Допускаются для местной реализации нецелые батоны полукопченых колбас массой не менее 300 г. При этом срезанные концы батона должны быть обернуты салфеткой из целлофана по

---

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

ГОСТ 7730, пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760 или других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, и перевязаны шпагатом, нитками или резиновой обхваткой. Количество нецелых батонов не должно превышать 5 % от партии.

5.7. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

5.8. Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта колбасы;

даты изготовления;

массы брутто, тары;

обозначения настоящего стандарта.

Аналогичный ярлык вкладывают в тару.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

5.9. Полукопченые колбасы выпускают упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР; при сервировочной нарезке (ломтиками) массой нетто по (50 ± 6), (100 ± 4), (150 ± 4), (200 ± 6), (250 ± 6) г или массой нетто от 50 до 270 г; при порционной нарезке (целым куском) массой нетто от 200 до 500 г.

Охотничьи колбаски выпускают весовыми и упакованными в картонные коробки массой нетто не более 1000 г.

Каждая картонная коробка должна иметь красочно оформленную этикетку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его товарного знака;

наименования и сорта колбасы;

пищевой и энергетической ценности;

массы нетто, кг;

обозначения настоящего стандарта.

Украинскую жареную колбасу упаковывают в оберточную бумагу, пергамент, подпергамент и укладывают в ящики или контейнеры. Допускается выпускать колбасу в бочатах вместимостью 1,5 и 3 кг с заливкой жиром.

5.10. На каждой упаковочной единице фасованных полукопченых колбас массой нетто по 50, 100, 150, 200, 250 г должна быть этикетка в виде красочной печати на пленке или наклеенная на нее с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта колбасы;

пищевой и энергетической ценности;

массы нетто;

срока и условий хранения;

обозначения настоящего стандарта.

На каждой упаковочной единице фасованных полукопченых колбас сервировочной нарезки массой нетто от 50 до 270 г и порционной нарезки массой нетто от 200 до 500 г должна быть этикетка в виде красочной печати на пленке с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта колбасы;

пищевой и энергетической ценности;

срока и условий хранения;

обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, на каждую упаковочную единицу наклеивают чек из термочувствительной или самоклеящейся чековой ленты с указанием:

массы нетто;

даты изготовления.

5.9, 5.10 **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

5.11. Пакеты с фасованными полукопчеными колбасами одного наименования, сорта и даты изготовления укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, многооборотную тару, специализированные контейнеры или тару-оборудование. Масса нетто упакованных колбасных изделий в ящиках не должна превышать 20 кг.

Допускается упаковывание фасованных полукопченых колбас в полимерные многооборотные ящики массой брутто не более 30 кг, а также в специализированные контейнеры и тару-оборудование массой нетто не более 250 кг.

На каждую единицу транспортной тары с фасованными полукопчеными колбасами наклеивают и вкладывают внутрь ярлык с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта колбасы;

срока реализации;

обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, в каждый ящик, контейнер или тару-оборудование вкладывают суммарный чек с указанием:

массы нетто колбасы;

количества порций;

даты изготовления.

При отсутствии суммарного чека вышеперечисленные обозначения указывают на ярлыке.

5.12. Реализация весовых полукопченых колбас в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта (белок, жир, калорийность).

5.13. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение колбас, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности — по ГОСТ 15846.

5.14. Полукопченые колбасы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта. В пакетированном виде транспортируют по нормативному документу на способы и средства пакетирования. Средства скрепления груза в транспортные пакеты по ГОСТ 21650, с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

5.15. Полукопченые колбасы хранят до 10 сут в подвешенном состоянии при температуре не выше 12 °С и относительной влажности воздуха 75—78 %.

В охлаждаемых помещениях при температуре не выше 6 °С и относительной влажности воздуха 75—78 % полукопченые колбасы, упакованные в ящики, допускается хранить не более 15 сут, а при температуре от минус 7 до минус 9 °С до 3 мес.

В неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20 °С полукопченые колбасы допускается хранить до 3 сут.

5.16. Полукопченые колбасы, упакованные под вакуумом в полимерную пленку, хранят при температуре от 5 до 8 °С при сервировочной нарезке не более 10 сут, при порционной — не более 12 сут; при температуре от 12 до 15 °С при сервировочной нарезке не более 6 сут, при порционной — не более 8 сут.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП	Наименование продукции	Код ОКП
Колбаса армавирская высшего сорта	92 1331 1110	Колбаса таллинская высшего сорта	92 1331 1160
Колбаса краковская высшего сорта	92 1331 1120	Колбаса одесская первого сорта	92 1331 2930
Охотничьи колбаски высшего сорта	92 1331 1130	Колбаса свиная первого сорта	92 1331 2950
Колбаса полтавская высшего сорта	92 1331 1140	Колбаса украинская первого сорта	92 1331 2940
Колбаса украинская жареная высшего сорта	92 1331 1150	Колбаса баранья второго сорта	92 1331 6620
		Колбаса польская второго сорта	92 1331 6630

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госагропромом СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19.12.86 № 4044

3. ВЗАМЕН ГОСТ 16351—70

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 779—55	2.2	ГОСТ 14192—96	5.7
ГОСТ 975—88	2.2	ГОСТ 14961—91	2.2
ГОСТ 1341—97	5.6	ГОСТ 15084—69	2.2
ГОСТ 1760—86	5.6	ГОСТ 15846—2002	5.13
ГОСТ 1935—55	2.2	ГОСТ 16334—70	2.2
ГОСТ 4197—74	2.2	ГОСТ 16402—70	2.2
ГОСТ 6309—93	2.2	ГОСТ 16405—70	2.2
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 16406—70	2.2
ГОСТ 7730—89	5.6	ГОСТ 16729—71	2.2
ГОСТ 7977—87	2.2	ГОСТ 17284—71	2.2
ГОСТ 8273—75	5.2	ГОСТ 17308—88	2.2
ГОСТ 8558.1—78	4.1	ГОСТ 21650—76	5.14
ГОСТ 9792—73	4.1	ГОСТ 24597—81	5.14
ГОСТ 9793—74	4.1	ГОСТ 26927—86	4.2
ГОСТ 9957—73	4.1	ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 9958—81	4.1	ГОСТ 26930—86	4.2
ГОСТ 9959—91	4.1	ГОСТ 26931—86	4.2
ГОСТ 10131—93	5.1	ГОСТ 26932—86	4.2
ГОСТ 11354—93	5.1	ГОСТ 26933—86	4.2
ГОСТ 13459—68	2.2	ГОСТ 26934—86	4.2
ГОСТ 13460—68	2.2	ТУ 13—322—76	2.2
ГОСТ 13461—68	2.2	ТУ 6—49—020—34—31—171—88	2.2
ГОСТ 13513—86	5.1		

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

6. ИЗДАНИЕ (март 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в октябре 1987 г., декабре 1990 г., июне 1991 г. (ИУС 1—88, 5—91, 9—91)

gost.e-ecolog.ru