ГОСТ Р 52196—2003

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В. М. Горбатова Российской Академии сельскохозяйственных наук

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 29 декабря 2003 г. № 427-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2004
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

Технические условия

Cooked sausage items. Specifications

Дата введения 2005—01—01

1 Область применения

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

Требования к качеству и обеспечивающие безопасность указаны в 4.2, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 83—79 Натрий углекислый. Технические условия

ГОСТ 84—76 Натрий углекислый 10-водный. Технические условия

ГОСТ 245—76 Натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный. Технические условия

ГОСТ 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

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

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

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

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7724—77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

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

ГОСТ 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 13493—86* Натрия триполифосфат. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. 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 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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. 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 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

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 30363—96 Продукты яичные. Общие технические условия

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

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

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

---

* На территории Российской Федерации в части требований к пищевому триполифосфату натрия действует ГОСТ Р 52824—2007.

ГОСТ Р 50454—92 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля за качеством

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди, цинка)

ГОСТ Р 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологический идентификации состава

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Метод выявления и определения бактерий Listeria monocitogenes

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ Р 52091—2003 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52843—2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ОСТ 10—02—01—04—86 Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные. Технические условия

ОСТ 49 38—85 Продукты из шпика свиного. Технические условия

ОСТ 49 208—84 Полуфабрикаты мясные натуральные. Технические условия

3 Классификация

3.1 Вареные колбасные изделия выпускают следующих видов, наименований и сортов:

- колбасы:

высший сорт — «Говяжья», «Диабетическая», «Докторская», «Краснодарская», «Любительская», «Любительская свиная», «Телячья», «Русская», «Столичная»;

первый сорт — «Московская», «Отдельная», «Отдельная баранья», «Свиная», «Столовая», «Обыкновенная», «Ветчинно-рубленая», «Калорийная», «Молочная»;

второй сорт — «Закусочная», «Чайная», «Заказная».

- сосиски:

высший сорт — «Особые», «Сливочные»;

первый сорт — «Любительские», «Молочные», «Русские», «Говяжьи».

- сардельки:

первый сорт — «Говяжьи», «Свиные», «Обыкновенные».

- шпикачки

высший сорт — «Москворецкие».

- хлебы мясные:

высший сорт — «Заказной», «Любительский»;

первый сорт — «Отдельный», «Говяжий», «Ветчинный»;

второй сорт — «Чайный».

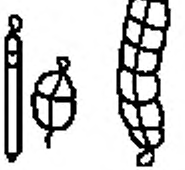
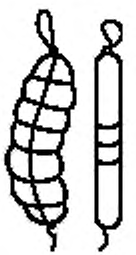
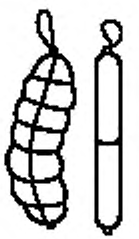
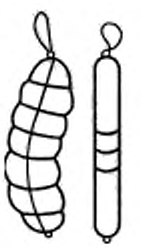
4 Технические требования

4.1 Вареные колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по производству вареных колбасных изделий с соблюдением «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» [1], «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности» [2], «Инструкции по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности» [3].

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям вареные колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных колбас высшего сорта					
	«Говяжьей»	«Диабетической»	«Докторской»	«Краснодарской»	«Любительской»	«Любительской свиной»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью					
Консистенция	Упругая					
Цвет и вид фарша на разрезе	Темно-розовый или розовый	Розовый или светло-розовый				
		фарш, равномерно перемешан и содержит кусочки размером сторон:				
				языка и грудинки — не более 6 мм	шпика белого цвета или с розоватым оттенком — не более 6 мм	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый					
Форма и размер батонов	Прямые батоны длиной от 15 до 50 см		Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см или овальные батоны			
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками					
	двумя на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу	одной на каждом конце и середине батона с отрезком шпагата внизу	двумя на верхнем конце батона	тремя посередине батона с отрезком шпагата внизу	одной посередине батона	тремя посередине батона
			В синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см			
			с петлей шпагата внизу. В пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно с отрезком шпагата внизу	с отрезком шпагата внизу		
						

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных колбас высшего сорта					
	«Говяжьей»	«Диабетической»	«Докторской»	«Краснодарской»	«Любительской»	«Любительской свиной»
Массовая доля влаги, %, не более	74	65	65	67	62	60
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,2	2,1	2,4	2,4	2,4
Массовая доля жира, %, не более	15	23	22	18	28	30
Массовая доля белка, %, не менее	13	12	13	14	13	12
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных колбас высшего сорта		
	«Телячьей»	«Русской»	«Столичной»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью		
Консистенция	Упругая		
Цвет и вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит кусочки размером сторон:		
	шпика белого цвета или с розоватым оттенком — не более 4 мм, языка — не более 6 мм, фисташки (при их использовании)	шпика белого цвета или с розоватым оттенком — не более 4 мм	шпика белого цвета или с розоватым оттенком — не более 8 мм, свинины — не более 12 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый		
			с ароматом копчения
Форма и размер батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см или овальные		Овальные батоны

Окончание таблицы 1

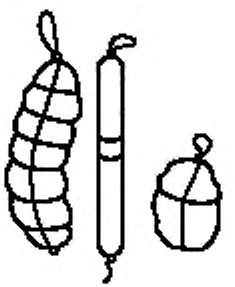
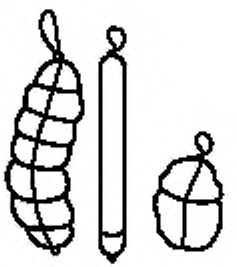
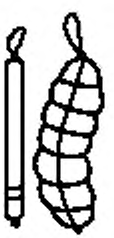
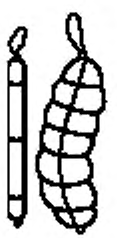
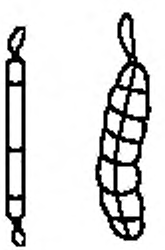
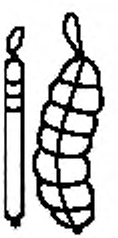
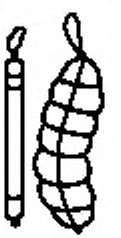
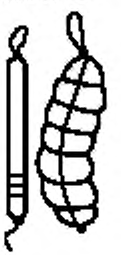
Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных колбас высшего сорта		
	«Телячьей»	«Русской»	«Столичной»
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками двумя посредине батона с отрезком шпагата внизу	одной на нижнем конце батона;	
	В синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см В пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно		
			
Массовая доля влаги, %, не более	60	65	55
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,4	2,4	2,6
Массовая доля жира, %, не более	30	28	32
Массовая доля белка, %, не менее	12	12	13
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных колбас первого сорта					
	«Московской»	«Отдельной»	«Отдельной бараньей»	«Свиной»	«Столовой»	«Обыкновенной»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью					
Консистенция	Упругая					
Цвет и вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит кусочки размером сторон:					
	шпика белого цвета или с розоватым оттенком — не более 6 мм		или жира-сырца бараньего курдючного — не более 6 мм	полужирной свинины — не более 12 мм или без них	—	
	—					
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый					
Форма и размер батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см					
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками					
	двумя на нижнем 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 верхнем и одной на нижнем конце батона	тремя на нижнем конце батона с отрезком шпагата внизу
	В синюгах и проходниках с поперечными перевязками через каждые 10 см				В синюгах — с поперечными перевязками через каждые 10 см	
						

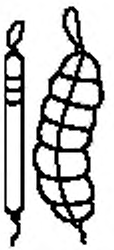
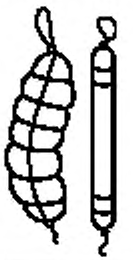
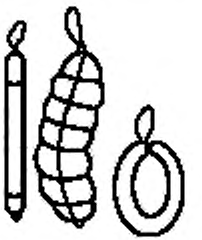
Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных колбас первого сорта					
	«Московской»	«Отдельной»	«Отдельной бараньей»	«Свиной»	«Столовой»	«Обыкновенной»
Массовая доля влаги, %, не более	68	66	65	62	70	62
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,4	2,4	2,4	2,3	2,3	2,3
Массовая доля жира, %, не более	22	24	28	30	22	30
Массовая доля белка, %, не менее	12	11	11	11	12	11
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	2*	2*	2*	2*	2*	3
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006

Продолжение таблицы 2

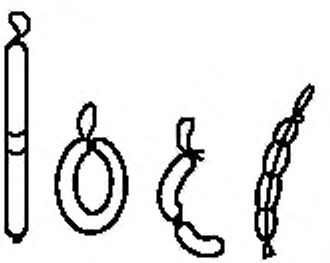
Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных колбас первого сорта		
	«Ветчинно-рубленой»	«Калорийной»	«Молочной»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью		
Консистенция	Упругая		
Цвет и вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит кусочки размером сторон, мм:		
	полужирной свинины — от 16 до 25	шпика белого цвета или с розоватым оттенком — не более 4	—
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый		
Форма и размер батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см		

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных колбас первого сорта		
	«Ветчинно-рубленой»	«Калорийной»	«Молочной»
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками		
	тремя на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу	двумя на каждом конце батона с отрезком шпагата внизу	одной на каждом конце батона
	В синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см		
	с отрезком шпагата внизу	в проходниках — с поперечными перевязками через каждые 5 см с отрезком шпагата внизу	открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см
			
Массовая доля влаги, %, не более	62	55	67
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,0	2,3	2,2
Массовая доля жира, %, не более	25	38	22
Массовая доля белка, %, не менее	13	9	12
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,002	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	2*	5	—
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

* При использовании крахмала или пшеничной муки.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных колбас второго сорта		
	«Закусочной»	«Чайной»	«Заказной»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью		
Консистенция	Упругая		
Цвет и вид фарша на разрезе	Темно-розовый или розовый	Розовый или светло-розовый	
	Фарш, равномерно перемешан и содержит кусочки размером сторон:		
	шпика белого цвета или с розоватым оттенком или жира-сырца бараньего курдючного — не более 6 мм	шпика белого цвета или с розоватым оттенком — не более 6 мм	полужирной свинины — не более 8 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый		
Форма и размер батонов	Прямые батоны длиной от 15 до 50 см		—
Товарная отметка батонов (вязка)	с двумя поперечными перевязками на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу	с двумя поперечными перевязками посередине батона	—
		В черевах — откученные кольца внутренним диаметром не более 20 см	
		откученные батоны длиной не более 20 см, в гузенках с поперечными перевязками через каждые 10 см	—
			

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных колбас второго сорта		
	«Закусочной»	«Чайной»	«Заказной»
Массовая доля влаги, %, не более	68	70	65
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,4	2,5
Массовая доля жира, %, не более	24	20	25
Массовая доля белка, %, не менее	12	12	12
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	7	2*	7
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006
* При использовании крахмала или пшеничной муки.			

Примечания к таблицам 1—3.

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май—сентябрь);
- отклонение размеров на разрезе колбас отдельных кусочков шпика или жира-сырца бараньего курдючного не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика или жира-сырца бараньего курдючного с желтоватым оттенком без признаков осаливания.

2 Не допускаются для реализации вареные колбасы: имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или поломанными батонами; с наличием бульонно-жировых отеков; с наличием серых пятен и крупных пустот на разрезе; с рыхлым фаршем.

3 При диаметре оболочки до 80 мм свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 см, свыше 80 мм — не длиннее 3 см, свободные концы шпагата для товарной отметки — не длиннее 7 см.

4 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 1,0 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,5 % в соответствии с установленными нормативами [4].

4.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям сосиски должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 4—5.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и норма для сосисок высшего сорта	
	«Особых»	«Сливочных»
Внешний вид	Батончики с чистой сухой поверхностью	
Консистенция	Нежная, сочная	
Цвет и вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый	
Форма и размер	Открученные или перевязанные батончики	
	или цилиндрической формы с плоскими или овальными концами длиной от 13 до 15 см, в оболочке диаметром от 18 до 24 мм	длиной от 11 до 13 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм
Массовая доля влаги, %, не более	67	70
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,2	2,0
Массовая доля жира, %, не более	22	25
Массовая доля белка, %, не менее	14	10
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и норма для сосисок первого сорта			
	«Любительских»	«Молочных»	«Русских»	«Говяжьих»
Внешний вид	Батончики с чистой сухой поверхностью			
Консистенция	Нежная, сочная			
Цвет и вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый			
Форма и размер	Открученные или перевязанные батончики			
	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		
Массовая доля влаги, %, не более	63	65	68	73
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,1	2,0	2,1	2,1
Массовая доля жира, %, не более	30	28	25	22

Окончание таблицы 5

Наименование показателя	Характеристика и норма для сосисок первого сорта			
	«Любительских»	«Молочных»	«Русских»	«Говяжьих»
Массовая доля белка, %, не менее	10	11	12	11
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006

4.2.3 По органолептическим и физико-химическим показателям сардельки и шпикачки должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 6.

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и норма для			
	сарделек первого сорта			шпикачек высшего сорта
	«Говяжьих»	«Свиных»	«Обыкновенных»	«Московорецких»
Внешний вид	Батончики с чистой сухой поверхностью			
Консистенция	Упругая, сочная			
Цвет и вид фарша 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, 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			
Массовая доля влаги, %, не более	75	65	75	58
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,3	2,3	2,2
Массовая доля жира, %, не более	18	30	20	33
Массовая доля белка, %, не менее	12	10	11	10
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	2*	2*	2*	—

Окончание таблицы 6

Наименование показателя	Характеристика и норма для			
	сарделек первого сорта			шпикачек высшего сорта
	«Говяжьих»	«Свиных»	«Обыкновенных»	«Москворецких»
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006
* При использовании крахмала или пшеничной муки.				

Примечания к таблицам 4—6

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2 % в теплый период времени года (май—сентябрь);
- наличие единичных кусочков шпика на разрезе шпикачек размером сторон не более 6 мм.

2 Не допускаются для реализации сосиски, сардельки и шпикачки:

- имеющие загрязнения на оболочке;
- с рыхлым фаршем;
- с серым цветом батончиков и серыми пятнами на разрезе;
- с отеками жира и бульона;
- с нарушением целостности упаковки под вакуумом.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 1,0 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,5 % в соответствии с установленными нормативами [4].

4.2.4 По органолептическим и физико-химическим показателям мясные хлебы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 7.

Таблица 7

Наименование показателя	Характеристика и норма для мясных хлебов					
	высшего сорта		первого сорта			второго сорта
	«Заказного»	«Любительского»	«Отдельного»	«Говяжьего»	«Ветчинного»	«Чайного»
Внешний вид	Хлебы с чистой, гладкой, сухой равномерно обжаренной поверхностью					
Консистенция	Упругая					
Цвет и вид фарша на разрезе	Фарш розовый или светло-розовый равномерно перемешан и содержит кусочки размером сторон:					
	шпика белого цвета или с розовым оттенком — не более 6 мм			говяжьего жира — не более 6 мм	полужирной свинины — от 8 до 12 мм	шпика белого цвета или с розоватым оттенком — не более 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, в меру соленый					
Форма	Прямоугольная трапециевидная					
Товарная отметка на поверхности хлеба буквой	З	Л	О	Г	В	Ч

Окончание таблицы 7

Наименование показателя	Характеристика и норма для мясных хлебов					
	высшего сорта		первого сорта			второго сорта
	«Заказного»	«Любительского»	«Отдельного»	«Говяжьего»	«Ветчинного»	«Чайного»
Массовая доля влаги, %, не более	60	60	65	65	61	70
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля жира, %, не более	35	30	24	26	27	22
Массовая доля белка, %, не менее	10	12	12	11	13	11
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	—	—	2	2	2	2

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май—сентябрь);
- наличие на разрезе мясных хлебов отдельных кусочков шпика и жира говяжьего размером сторон не более 8 мм;
- наличие на разрезе мясных хлебов пустот размером не более 10 мм;
- наличие единичных кусочков шпика и жира с желтоватым оттенком без привкуса осаливания на разрезе хлебов.

2 Не допускаются для реализации мясные хлебы с наличием в фарше серых пятен.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 1,0 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,5 % в соответствии с установленными нормативами [4].

4.2.5 По микробиологическим показателям вареные колбасные изделия должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам [5] (индекс 1.1.4.4).

4.2.6 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов в вареных колбасных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами [5] (индекс 1.1.4).

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки вареных колбасных изделий применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779 и в парном состоянии и полученные при ее разделке:

говядину жилованную высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани,

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

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 %,

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

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

- телятину по ГОСТ 16867 и в парном состоянии и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта;
- свинину по ГОСТ 7724 и в парном состоянии, и полученные при ее разделке:
  свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10 %,
  свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани 30 % — 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 50 % — 85 %;
- котлетное мясо по ОСТ 49 208 из говядины и свинины;
- баранину по ГОСТ Р 52843 и полученную при ее разделке баранину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- 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 замороженные по ОСТ 10—02—01—04 (говядины, свинины, баранины, языков говяжьих и свиных, обрези мясной, шкурки свиной);
- субпродукты мясные обработанные (языки говяжьи и свиные, обрезь мясную, шкурку свиную) [6];
- обрезь мясную говяжью жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- обрезь мясную свиную жилованную с массовой долей жировой ткани 30 % — 50 %;
- жир-сырец говяжий, свиной, бараний (курдючный);
- шпик по ОСТ 4938 (хребтовый, боковой, грудинку свиную), обрезки шпика;
- кровь пищевую, плазму или сыворотку крови [7];
- масло коровье по ГОСТ 37 (несоленое);
- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- меланж яичный мороженый по ГОСТ 30363;
- яичный порошок по ГОСТ 30363;
- молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко коровье обезжиренное сухое по ГОСТ Р 52791;
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090;
- сливки из коровьего молока по ГОСТ Р 52091, [8];
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985 не ниже первого сорта;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189 не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [9];
- смеси посолочные «НИСО» для производства мясопродуктов [10];
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- глутамат натрия однозамещенный или моногидрат с массовой долей основного вещества не менее 98,5 % к сухому веществу;
- лактат натрия или лактат калия в виде водных растворов с массовой долей основного вещества не менее 58 %;
- натрий углекислый по ГОСТ 83;
- натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;

- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- фисташки, разрешенные к применению уполномоченным органом в установленном порядке;
- пряные смеси для вареных колбасных изделий [11];
- экстракты пряностей [12];
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- чеснок консервированный поваренной солью [13];
- чеснок замороженный измельченный [14];
- натрия триполифосфат по ГОСТ 13493;
- добавку пищевую фосфатную «Полифан» марки «А», «А-Э», «А-Э-К» [15];
- натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный [16];
- натрия триполифосфат улучшенный для пищевой промышленности [17];
- пищевую добавку «АР-ВИК» [18];
- кислоту аскорбиновую по ГФ [19];
- натрий аскорбиновокислый (L-аскорбинат натрия) [20];
- ароматизатор коптильный [21];
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;
- натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ-7-3 [22];
- кишки говяжьи обработанные (черевы, круга, синюги, проходники, пузыри мочевые) [23];
- кишки свиные обработанные (гузенки, черевы, пузыри мочевые) [24];
- кишки бараньи обработанные (черевы, синюги) [25];
- оболочку искусственную белковую «Белкозин» [26];
- оболочку из целлюлозной пленки (целлофана) [27];
- оболочку колбасную «Амилайн» [28];
- оболочку колбасную синтетическую многослойную термоусадочную «Биолон» [29];
- оболочку колбасную «Амитан ПРО» [30];
- оболочку колбасную «Амифлекс», «Амифлекс Т», «Амифлекс М», «Амифлекс У» [31];
- оболочку для сосисок и сарделек «Амипак» [32];
- оболочку для сосисок и сарделек «Амилюкс» [33];
- оболочку для сосисок и сарделек «Греви» [34];
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- пленку полиэтиленцеллофановую [35];
- пленку полиамидполиэтиленовую [36];
- пленку (оболочку) поливинилиденхлоридную «Повиден» [37];
- пакеты многослойные для вакуумной упаковки «Амивак» [38];
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки ББ-3 (ВВ-3) [39];
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции [40];
- пленку многослойную термоформуемую «Полиформ» [41];
- материал двухслойный термоформуемый полиамидполиэтиленовый «Политерм» [42];
- материалы пленочные многослойные «Полиплен» [43];
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- пергамент по ГОСТ 1341;

- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- ленту чековую с термоклеящим слоем [44];
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц;
- проволоку марки АНТ 2,5 [45];
- скобы металлические П-образные [46];
- сырье древесное для копчения продуктов (опилки), кроме хвойных пород [47].

4.3.2 Для выработки вареных колбасных изделий не допускается применение мяса хряков.

4.3.3 Используемое сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям [5].

4.3.4 Сырье животного происхождения, используемое для производства вареных колбасных изделий, должно быть разрешено к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

4.3.5 Допускается использование импортного сырья, в том числе животного происхождения и материалов по качеству и безопасности не уступающих требованиям 4.3.1, разрешенных к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

4.4. Маркировка

4.4.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованные под вакуумом целые батоны колбас, мясные хлебы, порционная и сервировочная нарезки, сосиски, сардельки и шпикачки), искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону колбасы в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес изготовителя);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- вид, наименование и сорт продукта;
- состав продукта;
- пищевые добавки, указанные в 4.3.1;
- информацию о пищевой ценности (согласно приложению А);
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто (для фасованной продукции);
- надпись «упаковано под вакуумом» (в случае упаковки под вакуумом);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

На сосисках и сардельках в искусственной оболочке допускается указывать:

- наименование и адрес изготовителя;
- вид, наименование и сорт продукта;
- обозначение настоящего стандарта.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции может выбирать изготовитель. Допускается наносить информацию на специальное выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

4.4.3 Ярлык с маркировкой, характеризующей продукцию, наклеивают на транспортную тару с указанием:

- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес изготовителя);
- товарного знака (при наличии);
- вида, наименования и сорта продукта;
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;

- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия;
- количества упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Вареные колбасные изделия выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.5.2 Вареные колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами — колбасы;
- целыми изделиями — мясные хлебы;
- целым куском массой от 200 до 1000 г (порционная нарезка);
- ломтиками массой нетто от 100 до 350 г без оболочки (сервировочная нарезка).

Допускается групповая упаковка батонов в полимерную пленку.

4.5.3 Сосиски (в оболочке или без нее), сардельки и шпикачки упаковывают под вакуумом или в модифицированной газовой среде на специальном оборудовании в пакеты из прозрачных пленочных материалов.

4.5.4 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы колбасных изделий, мясных хлебов, штучных сосисок, сарделек, шпикачек от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.5 Вареные колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают:

- в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513;
- в полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289, [48];
- в алюминиевые ящики [49];
- в контейнеры или тару-оборудование [50].

4.5.6 Вареные колбасы укладывают в контейнеры и тару-оборудование не более чем в три ряда на одну полку.

4.5.7 Мясные хлебы укладывают в ящик, контейнер или тару-оборудование не более чем в два ряда. Перед укладкой в ящики мясные хлебы заворачивают в пергамент, подпергамент, пленки из полимерных материалов, разрешенных к применению уполномоченным органом.

4.5.8 Допускается использовать другие виды тары и упаковочные материалы, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные уполномоченными органами для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.9 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

4.5.10 Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом или подпергаментом.

Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

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

4.5.12 В каждую единицу транспортной тары упаковывают вареные колбасные изделия одного наименования и даты выработки.

Допускается упаковка двух или нескольких наименований продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

5 Правила приемки

5.1 Вареные колбасные изделия принимают партиями. Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 9792.

5.2 Каждую партию вареных колбасных изделий сопровождают удостоверением о качестве и безопасности, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование изготовителя;
- вид, наименование и сорт продукта;
- дату изготовления;
- номер партии;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции.

5.5 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке.

5.6 В случае разногласия в определении состояния готовности продукта определяют остаточную активность кислой фосфатазы.

5.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию продукта.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51604.

6.1.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.1.2 Подготовка проб к микробиологическому контролю — по ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51448.

6.2 Определение органолептических показателей (4.2.1) — по ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей (4.2.1):

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957; ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;
- массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, ГОСТ Р 51479;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482;
- остаточную активность кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52815, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52816, ГОСТ Р 51921, [51], [52].

6.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований по ГОСТ Р 51446.

6.5 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ Р 51604.

6.6 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [53], [54]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [55];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- свинца — по ГОСТ 26932, [56];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [56].

6.7 Определение пестицидов — по [57], [58].

6.8 Определение антибиотиков — по [59], [60].

6.9 Определение радионуклидов — по [61], [62], [63].

6.10 Определение нитрозаминов — по [64].

6.11 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром [65] с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 100 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

6.12 Допускается применение других методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6, утвержденных уполномоченными органами в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Вареные колбасные изделия транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Вареные колбасные изделия выпускают в реализацию с температурой в толще батона не выше 8 °С.

7.3 Вареные колбасные изделия хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

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

7.5 Рекомендуемые сроки годности вареных колбас высшего, первого, второго сортов, сут, не более:

45 — в оболочке (пленке) «Повиден» (поливинилиденхлоридной);

6 — в оболочке «Амитан ПРО» (полиамидной проницаемой);

60 — в оболочке «Амифлекс Т» (полиамидной барьерной);

20 — в оболочке «Амифлекс М» (полиамидной барьерной);

20 — в оболочке «Амифлекс У» (полиамидной барьерной);

60 — в оболочке «Биолон» (синтетической многослойной термоусадочной);

20 — в оболочке «Амилайн» (полиамидной барьерной);

упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде: батонами — не более 10, при сервировочной нарезке — 5, при порционной нарезке — 6;

упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде в термоусадочные пленочные материалы: батонами — 15, при порционной нарезке — 12.

7.6 Рекомендуемые сроки годности вареных колбас высшего, первого и второго сортов — в натуральной оболочке и искусственной белковой оболочке типа «Белкозин» — не более 5 сут.

7.7 Рекомендуемые сроки годности сосисок высшего и первого сортов, сут, не более:

3 — в натуральной оболочке;

4 — в оболочке «Амилюкс» (полиамидной проницаемой);

15 — в оболочке «Амипак» (полиамидной барьерной);

15 — в оболочке «Греви» (полиамидной барьерной);

20 — упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде.

7.8 Рекомендуемые сроки годности сарделек первого сорта и шпикачек высшего сорта, сут, не более:

3 — в натуральной оболочке;

5 — в оболочке «Амилюкс» (полиамидной проницаемой);

15 — в оболочке «Амипак» (полиамидной барьерной);

10 — в оболочке «Греви» (полиамидной барьерной);

20 — упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде.

7.9 Рекомендуемые сроки годности мясных хлебов высшего, первого и второго сортов, не более:

72 ч; в том числе упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде — 6 сут.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(обязательное)

Информационные сведения о пищевой ценности вареных колбасных изделий в 100 г продукта

Наименование вареных колбасных изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал
Колбасы:				
«Говяжья»	13	15	—	187
«Диабетическая»	12	23	1	259
«Докторская»	13	22	0,8	253
«Краснодарская»	14	18	—	218
«Любительская»	13	28	—	304
«Любительская свиная»	12	30	—	318
«Телячья»	12	30	—	318
«Русская»	12	28	—	300
«Столичная»	13	32	—	340
«Московская»	12	22	0,5	248
«Отдельная»	11	24	—	260
«Отдельная баранья»	11	28	—	296
«Свиная»	11	30	—	314
«Столовая»	12	22	0,4	248
«Обыкновенная»	11	30	2,7	325
«Ветчинно-рубленая»	13	25	3,5	291
«Калорийная»	9	38	3,5	392
«Молочная»	12	22	1,5	252
«Закусочная»	12	24	4,5	282
«Чайная»	12	20	—	228
«Заказная»	12	25	4,5	291
Сосиски:				
«Особые»	14	22	—	254
«Сливочные»	10	25	1,7	272
«Любительские»	10	30	—	310
«Молочные»	11	28	1,0	300
«Русские»	12	25	—	273
«Говяжьи»	11	22	—	242
Сардельки:				
«Говяжьи»	12	18	—	210
«Свиные»	10	30	—	310
«Обыкновенные»	11	20	—	224
Шпикачки:				
«Москворецкие»	10	33	—	337
Хлебы мясные:				
«Заказной»	10	35	—	355
«Любительский»	12	30	—	318
«Отдельный»	12	24	1,5	270
«Говяжий»	11	26	1,5	284
«Ветчинный»	13	27	1,5	301
«Чайный»	11	22	1,5	248

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
(справочное)

Библиография

[1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[2] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР

[3] Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. Утверждена директором ВНИИМП 14.01.2003 г. по согласованию с Департаментом госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Российской Федерации и Департаментом ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации

[4] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[5] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[6] ТУ 9212-460-00419779—2002 Субпродукты мясные обработанные

[7] ТУ 10.02.01.174—93 Кровь пищевая и продукты ее переработки

[8] ТУ 10-02-02-787-08—89 Сливки из коровьего молока

[9] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[10] ТУ 9199-762-00419779—2000 Посолочные смеси «НИСО» для производства мясопродуктов

[11] ТУ 9199-675-00419779—2002 Пряные смеси для вареных колбасных изделий

[12] ТУ 9169-001-10140736—2003 CO_2-экстракты из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья

[13] ТУ 10 РСФСР 284—88 Чеснок, консервированный поваренной солью

[14] ТУ 833—85 Чеснок замороженный измельченный

[15] ТУ 2148-011-00203677—94 Пищевая фосфатная добавка «Полифан»

[16] ТУ 2148-015-00203677—97 Натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный

[17] ТУ 2148-017-00203677—99 Натрия триполифосфат улучшенный для пищевой промышленности

[18] ТУ 2148-019-00203677—2002 Пищевая добавка «АР-ВИК»

[19] Государственная фармакопея СССР, изд. Медгиз 1961 г., Москва, том 9, статья 4

[20] ТУ 64-5-149—89 L-аскорбинат натрия пищевой кристаллический

[21] ТУ 9299-002-54381100—2004 Ароматизатор коптильный

[22] ТУ 6-09-590-75 Натрий азотистокислый

[23] ТУ 10.02.01.148—91 Кишки говяжьи обработанные

[24] ТУ 9218-805-00419779—2003 Кишки и пузыри мочевые свиные обработанные

[25] ТУ 10.02.01.149—91 Кишки бараньи обработанные

[26] ТУ 9219-001-00417467—2000 Оболочка искусственная белковая «Белкозин»

[27] ТУ 63-4769252004—92 Оболочка из целлюлозной пленки (целлофан)

[28] ТУ 2290-012-27147091—2003 Оболочка колбасная «Амилайн»

[29] ТУ 2245-001-56225633—2002 Оболочка колбасная синтетическая многослойная термоусадочная «Биолон»

[30] ТУ 2290-011-27147091—2000 Оболочка колбасная «Амитан ПРО»

[31] ТУ 2290-010-27147091—2000 Оболочка колбасная «Амифлекс»

[32] ТУ 2290-009-27147091—2000 Оболочка для сосисок и сарделек «Амипак»

[33] ТУ 2290-008-27147091—2000 Оболочка для сосисок и сарделек «Амилюкс»

[34] ТУ 2282-001-52676623—2000 Оболочка для сосисок и сарделек «Греви»

[35] ТУ 6-12-020-40-77-2—88 Пленка полиэтиленцеллофановая

[36] ТУ 6-19-371—87 Пленка полиамидполиэтиленовая

[37] ТУ 6-01-5-18—95 Пленка (оболочка) поливинилиденхлоридная «Повиден» скользящая

[38] ТУ 2297-007-27147091—2000 Многослойные пакеты для вакуумной упаковки «Амивак»

[39] ТУ 22 9729-001-18181321—96 Пакеты из многослойной пленки ББ-3 (BB-3), БКР-1 (BKR-1)

[40] ТУ 2297-001-48534509—2000 Пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции
[41] ТУ 9453-001-00203536—94 Пленка многослойная термоформуемая «Полиформ»
[42] ТУ 6-49-0203431-177—88 Материал двухслойный термоформуемый полиамидполиэтиленовый «Политерм»
[43] ТУ 2245-001-00203430—98 Материалы пленочные многослойные «Полиплен»
[44] ТУ 13-730-90-05-483—85 Лента чековая с термоклеящим слоем
[45] ТУ 16.1071-088—90 Проволока из алюминия
[46] ТУ 10-24-20—89 Скобы металлические
[47] ТУ 13-322—76 Древесное сырье для копчения продуктов
[48] ТУ 2297-119-00008064—97 Ящики полимерные многооборотные для транспортирования продукции мясной и молочной промышленности
[49] ТУ 10.10.541—87 Ящики алюминиевые для колбасных изделий и копченостей
[50] ТУ 10.02.07.0049—88 Тара оборудование марки Я1-ФГТ
[51] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
[52] МУК 4.2.590—96 Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
[53] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[54] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах
[55] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[56] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[57] МУ № 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[58] МУ № 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[59] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[60] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[61] МУК 2.6.2.717—98 «Радиационный контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания»
[62] МУ 5779—91 «Цезий-137. Определение в пищевых продуктах». М., 1991. Свидетельство МА МБИ ИБН № 15/1—89
[63] МУ 5778—91 «Стронций-90. Определение в пищевых продуктах». М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБН № 14/1—89
[64] МУК 4.4.1.011—93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[65] ТУ 4215-002-13245171—2001 Термометр цифровой «ЗАМЕР-1»

УДК 637.523:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1312
92 1313
92 1321
92 1322

Ключевые слова: изделия колбасные вареные; колбасы; сосиски; сардельки; хлебы мясные; консистенция; вид на разрезе; массовая доля белка, жира, хлористого натрия, нитрита натрия, крахмала; токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности

gost.e-ecolog.ru