ГОСТ 20402—75

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Группа Н11

УДК 637.524.036.1:006.354

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ

Технические условия

Stuffed boiled sausages.
Specifications

ГОСТ 20402—75

МКС 67.120.10
ОКП 92 1312

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 6 января 1975 г. № 10 дата введения установлена

01.01.76

Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

Настоящий стандарт распространяется на фаршированные вареные колбасы.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Фаршированные вареные колбасы высшего сорта выпускаются следующих наименований: слоеная и языковая.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Колбасы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для выработки колбас применяют следующие сырье и материалы:

говядину по ГОСТ 779—55 в остывшем или охлажденном состоянии;

говядину жилованную высшего сорта — мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей;

свинину по ГОСТ 7724—77 в остывшем или охлажденном состоянии;

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

шейку свиную (свиная шейная часть);

шпик хребтовый и боковой;

языки говяжьи или свиные;

сахар-песок по ГОСТ 21—94;

глюкозу кристаллическую сухую по ГОСТ 975—88;

перец черный и белый;

перец душистый;

орех мускатный;

кардамон;

фисташки;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

Издание (март 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в августе 1980 г., декабре 1990 г. (ИУС 10—80, 5—91).

© Издательство стандартов, 1975
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

экстракты перца черного горького, перца душистого, мускатного ореха (цвета), кардамона;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—97*, выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197—74;

синюги говяжьи по ГОСТ 13461—68**;

пленку синюжную по ГОСТ 16403—70**;

проходники говяжьи по ГОСТ 16336—77;

оболочки целлофановые или другие оболочки, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308—88, № 1,2; 1,0;

нитки льняные по ГОСТ 14961—91.

Примечание. Не допускается для выработки колбас свинина от хряков.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.3. Фаршированные колбасы должны изготовляться по рецептуре, указанной в табл. 1.

Таблица 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для фаршированной колбасы	
	слоеной	языковой
Сырье в кг (на 100 кг сырья)		
Говядина жилованная высшего сорта	15	28
Свинина жилованная нежирная	15	30
Шпик хребтовый	7	22
Шпик боковой	33	12
Языки говяжьи или свиные соленые вареные	15	8
Шейка свиная соленая	15	—
Пряности и материалы в г (на 100 кг сырья)		
Соль поваренная пищевая	1750	2300
Нитрит натрия	2,5	4,5
Сахар-песок или глюкоза	100	100
Перец черный или белый молотый	90	90
Перец душистый молотый	65	65
Орех мускатный или кардамон молотые	40	30
Фисташки очищенные	70	200
Оболочка	Глухие и открытые концы говяжьих синюг, проходники диаметром 100—120 мм или искусственные оболочки того же диаметра, синюжная пленка	

Примечания:

1. Допускается применять экстракты пряностей взамен натуральных специй.
2. Допускается вырабатывать колбасы без фисташек.

2.2, 2.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

2.4. По органолептическим и физико-химическим показателям фаршированные колбасы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы для фаршированной колбасы	
	слоеной	языковой
Внешний вид и консистенция	Батоны недеформированные, с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, без пятен, слипов и наплывов фарша Под оболочкой батоны колбас должны быть покрыты слоем шпика толщиной не более 5 мм. Шпик неоплавлен, белого цвета, допускается с розоватым оттенком Консистенция упругая	

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

** На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.148—91.

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и нормы для фаршированной колбасы	
	слоеной	языковой
Вид на разрезе	Фарш без пустот, равномерно перемешан, без серых пятен, без видимых включений грубой соединительной ткани и содержит кусочки шпика размером сторон не более 4 мм и фисташки	
	Слой фарша чередуется со слоями шейки, языка, полосками шпика, толщиной не более 5 мм	Кусочки языка размером не более 6 мм или язык целым куском в центре батона
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха	
Массовая доля влаги, %, не более	40	55
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,2
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля белка, %, не менее	10	11
Массовая доля жира, %, не более	50	36
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006
Форма, размер и вязка батона	Батоны прямой или слегка изогнутой формы, длиной 30—50 см, с поперечными перевязками шпагата через каждые 5—7 см	
	С двумя плоскими боковыми поверхностями	
	Длина свободных концов оболочки и шпагата не должна быть более 2 см	

Примечание. Допускаются к реализации нецелые батоны колбас с открытым концом с одной стороны массой не менее 2 кг. При этом срезанный конец батона должен быть завернут салфеткой из пергамента по ГОСТ 1341—97, подпергамента по ГОСТ 1760—86, целлофана по ГОСТ 7730—89 или других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР для применения в мясной промышленности, и перевязан шпагатом или резинкой.

Количество нецелых батонов не должно превышать 5 % партии.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.5. По бактериологическим показателям фаршированные колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Наличие бактерий группы кишечной палочки (лактозосбраживающие) в 1 г продукта	Не допускается
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	То же
Наличие сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г продукта	»

Не допускаются для реализации фаршированные колбасы:

имеющие загрязнения на оболочке;

с лопнувшими или поломанными батонами;

со слипами — длиной более 5 см;

с наличием серых пятен и крупных пустот, с изменившимся цветом фарша;

с наличием бульонно-жировых отеков более 2 см.

2.6. 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*.

2.5, 2.6. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Колбасы принимают партиями. Правила приемки — по ГОСТ 9792—73.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.2. Объем выборки — по ГОСТ 9792—73.

3.3. Отбор проб — по ГОСТ 9792—73, ГОСТ 26929—94, методы испытаний — по ГОСТ 9959—91, ГОСТ 9793—74, ГОСТ 9957—73, ГОСТ 8558.1—78, ГОСТ 9958—81, ГОСТ 23042—86, ГОСТ 25011—81, ГОСТ 23231—90, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86. Содержание афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.4. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторные испытания удвоенного количества образцов, взятых от той же партии.

Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

3.5. Показатели массовой доли влаги, белка, жира, поваренной соли, нитрита, бактериологические показатели определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в декаду, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

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

(Измененная редакция, Изм. № 2).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Колбасы для реализации упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354—93, дощатые по ГОСТ 10131—93 из гофрированного картона по ГОСТ 13513—86, полимерные многооборотные ящики по ТУ 10.10.01—04—89, алюминиевые по ТУ 10.10.541—87 или тару из других материалов, разрешенных Минздравом СССР, а также в тару-оборудование по ТУ 10—02—07—0049—88.

4.2. Тара для колбас должна быть чистая, сухая, без плесени и какого-либо постороннего запаха и должна предохранять от повреждений и загрязнений.

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

4.3. Масса брутто не должна превышать 30 кг.

4.1—4.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.4. В каждую единицу тары упаковывают колбасы одного наименования.

Упаковку колбас разных наименований в одну единицу тары производят только с согласия потребителя.

4.5. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—96 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

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

---

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

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

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и (или) товарного знака:

наименования и сорта колбасы;

даты и часа изготовления;

массы нетто, кг;

обозначения настоящего стандарта.

Аналогичный ярлык вкладывают в тару.

4.6. Колбасы транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида.

4.5, 4.6. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4.6а. Реализация колбас в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (белок, жир, калорийность).

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4.7. Колбасы должны выпускаться с предприятия с температурой в толще батона не ниже 0 и не выше 15 °С.

4.8. Колбасы должны храниться в подвешенном состоянии при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности воздуха 75—85 % не более 72 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе срок хранения на предприятии-изготовителе — не более 24 ч.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

gost.e-ecolog.ru