ГОСТ 23670—79

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ, ХЛЕБЫ МЯСНЫЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

**Издание официальное**

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 02.04.2003. Усл.печ.л. 2,79. Уч.-изд.л. 2,60.
Тираж 244 экз. С 10255. Зак.323.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru e-mail: gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ.
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. “Московский печатник”, 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

УДК 637.524.036.1: 006.354 Группа Н11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ, ХЛЕБЫ МЯСНЫЕ

**Технические условия**

**ГОСТ 23670—79**

Boiled sausages. Paris sausages and meat loaves.
Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1312

**Дата введения 01.08.81**

Настоящий стандарт распространяется на вареные колбасы, сосиски, сардельки и мясные хлебы, предназначенные для реализации.

## 1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Колбасные изделия выпускают сортов и наименований, перечисленных ниже:

Колбасы вареные:

высший сорт — говяжья, докторская, диабетическая, краснодарская, любительская, любительская свиная, молочная, русская, столичная, телячья, эстонская;

первый сорт — московская, обыкновенная, отдельная, отдельная баранья, столовая, свиная, с сорбитом;

второй сорт — чайная.

Сосиски:

высший сорт — любительские, молочные, особые, сливочные;

первый сорт — русские, говяжьи.

Сардельки:

высший сорт — свиные, шпикачки;

первый сорт — сардельки 1-го сорта, говяжьи.

Мясные хлебы:

высший сорт — заказной, любительский;

первый сорт — отдельный, говяжий, ветчинный;

второй сорт — чайный.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Вареные колбасные изделия должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, установленных Министерством здравоохранения СССР.

Вареные колбасные изделия национальных и местных сортов должны изготовляться в соответствии с требованиями республиканских стандартов и технических условий.

2.2. Для выработки вареных колбасных изделий применяют следующие сырье и материалы:

говядину и телятину по ГОСТ 779 и в парном состоянии;

**Издание официальное** **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1979
© ИПК Издательство стандартов, 2003

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

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

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

говядину жилованную жирную — мышечная ткань с содержанием жировой и соединительной ткани не более 35 %;

телятину жилованную высшего сорта;

свинину по ГОСТ 7724 и в парном состоянии;

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

свинину жилованную полужирную — мышечная ткань с содержанием жировой ткани 30—50 %;

свинину жилованную жирную — мышечная ткань с содержанием жировой ткани 50—85 %;

щековину;

баранину и козлятину по ГОСТ 1935;

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

буйволятину, мясо яков;

буйволятину, мясо яков жилованные;

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

блоки мясные замороженные, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;

жир—сырец говяжий;

жир—сырец свиной;

грудинку свиную с содержанием мышечной ткани не более 25 %;

шпик хребтовый и боковой;

жир—сырец бараний (курдючный);

субпродукты обработанные (говяжьи и свиные языки и мозги);

кровь пищевую;

препарат гемоглобина;

масло коровье по ГОСТ 37, несоленое, любительское;

масло коровье крестьянское;

яйца куриные пищевые;

меланж яичный мороженый;

яичный порошок по ГОСТ 30363, ГОСТ 30364.0, ГОСТ 30364.1, ГОСТ 30364.2;

молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495;

молоко коровье обезжиренное сухое по ГОСТ 10970;

молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277 с массовой долей жира 2,5 и 3,2 % и нежирное;

сливки из коровьего молока;

сливки сухие по ГОСТ 1349;

крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;

муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;

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

воду питьевую по ГОСТ 2874**;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ—7—3;

сахар—песок по ГОСТ 21;

глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

сорбит пищевой;

ксилит пищевой;

перец черный или белый;

перец душистый;

перец красный;

---

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

орех мускатный;
кардамон;
кориандр;
фисташки;
смеси пряностей с сахаром № 1,3, 5;
экстракты черного горького перца, душистого перца, красного перца, мускатного ореха, кориандра;
экстракты пряностей, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
чеснок консервированный поваренной солью;
экстракт чеснока, разрешенный к применению Министерством здравоохранения СССР;
чеснок замороженный измельченный;
натрия триполифосфат по ГОСТ 13493;
натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245;
натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный;
натрий аскорбиновокислый;
натрия аскорбинат, разрешенный к применению Министерством здравоохранения СССР;
кислоту аскорбиновую по ГФ—Х;
натрий двууглекислый (бикарбонат) по ГОСТ 2156;
натрий углекислый безводный по ГОСТ 83;
натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;
препарат коптильный ВНИИМП;
черевы говяжьи по ТУ 10.02.01.148;
круга говяжьи по ТУ 10.02.01.148;
синюги говяжьи по ТУ 10.02.01.148;
проходники говяжьи по ТУ 10.02.01.148;
пузыри мочевые говяжьи по ТУ 10.02.01.148;
пузыри мочевые свиные по ТУ 10.02.01.147;
черевы свиные по ТУ 10.02.01.147;
черевы бараньи калиброванные по ТУ 10.02.01.149;
синюги бараньи по ТУ 10.02.01.149;
оболочку из целлюлозной пленки (целлофана);
оболочку искусственную белковую «Белкозин»;
оболочку искусственную белковую «Белкозин» для сосисок;
оболочку целлюлозную гофрированную для сосисок;
оболочку искусственную для колбас, сосисок и сарделек, разрешенную Министерством здравоохранения СССР;
шпагат вискозный;
шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 (0,84; 1,0);
нитки льняные по ГОСТ 14961 и другой нормативно-технической документации;
нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;
нитки швейные капроновые;
пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
подпергамент по ГОСТ 1760;
пергамент по ГОСТ 1341;
пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
пленку комбинированную полиэтилен—целлофан;
пленку комбинированную полиамид—полиэтилен;
пакеты из поливинилиденхлоридной пленки «Повиден»;
пленку поливинилиденхлоридную «Повиден»;
бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
чековую ленту с термочувствительным слоем, разрешенную к применению Министерством здравоохранения СССР;
чековую ленту с липким слоем (самоклеющиеся этикетки — чеки), разрешенную к применению Министерством здравоохранения СССР;

ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;

скобы металлические П-образные.

2.2а. При выработке вареных колбас, сарделек и мясных хлебов предприятиями Госагропрома СССР допускается применять:

обрезь мясную говяжью жилованную — мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 20 %;

обрезь мясную свиную жилованную — мышечная ткань с содержанием жировой ткани 30—50 %;

стабилизатор белковый;

массу мясную говяжью, свиную и баранью, полученную методом механического прессования или при обработке кости в солевых растворах;

массу мясную, полученную при механической обвалке тощей баранины (козлятины);

блоки из мясной массы замороженные;

плазму (сыворотку) крови;

срезки, полученные от зачистки вареных копченостей.

2.2; 2.2а. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

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

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).**

2.3а. **(Исключен, Изм. № 5).**

2.4. Сосиски должны изготовляться по рецептуре, указанной в табл. 2, а сардельки — в табл. 3.

**(Измененная редакция, Изм. № 2,5).**

2.4а. **(Исключен, Изм. № 5).**

2.5. Мясные хлебы должны изготовляться по рецептуре, указанной в табл. 4.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).**

2.5а. **(Исключен, Изм. № 5).**

2.6. Допускается при выработке вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов применять:

пищевые фосфаты в количестве 0,3 % к массе сырья (в пересчете на безводный);

аскорбинат натрия или аскорбиновую кислоту в количестве 50 г на 100 кг сырья;

коптильные препараты, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

коровье пастеризованное молоко с массовой долей жира 2,5 и 3,2 % в количестве 8 кг взамен 1 кг сухого цельного молока с уменьшением массы добавляемой влаги на 7 кг;

коровье пастеризованное нежирное молоко в количестве 11,5 кг взамен 1 кг сухого обезжиренного молока с уменьшением массы добавляемой влаги на 10,5 кг;

сухие сливки с содержанием жира 42 % в количестве 1 кг взамен 2,1 кг сливок из коровьего молока 20 %-ной жирности;

коровье сухое цельное молоко с содержанием жира 25 % в количестве 1 кг взамен 610 г сухих сливок с содержанием жира 42 % или 1281 г сливок из коровьего молока 20 %-ной жирности;

яичный порошок в количестве 274 г взамен 1 кг меланжа или 1 кг (24 шт.) куриных яиц;

жилованные буйволятину, мясо яков взамен жилованного мяса говядины соответствующего сорта при производстве колбасных изделий высшего сорта до 50 %, первого и второго сортов до 100 %;

вареные колбасы, сосиски, сардельки и мясные хлебы высшего и первого сорта с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, с наплывами фарша над оболочкой, бульонно-жировыми отеками и др.) на выработку вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов первого сорта; второго сорта — на выработку колбас и мясных хлебов второго сорта в количестве до 3 % к массе сырья сверх рецептуры;

препарат гемоглобина или кровь пищевую в количестве 0,5—1 % к массе сырья;

экстракты пряностей и чеснока взамен натуральных;

обрезь мясную говяжью жилованную в количестве до 10 % — для сарделек говяжьих и сарделек первого сорта и до 30 % — для колбасы чайной, мясного хлеба чайного к массе жилованной говядины второго сорта, предусмотренной рецептурами, взамен соответствующего ее количества;

обрезь мясную свиную жилованную в количестве до 10 % — для вареных колбас, мясных хлебов, сарделек первого сорта и до 20 % — для вареных колбас, мясных хлебов второго сорта к массе жилованной свинины полужирной, предусмотренной рецептурами, взамен соответствующего ее количества. Не допускается совместное использование обрези мясной говяжьей жилованной и обрези мясной свиной жилованной;

стабилизатор белковый к массе сырья в количестве до 5 % — для вареных колбас, сарделек и мясных хлебов первого сорта и до 6 % — для вареных колбас и мясных хлебов второго сорта;

Таблица 1

| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма для вареных колбас | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | говяжьей | докторской | диабетической | краснодарской | любительской | любительской свиной |
| **Несоленое сырье, кг (на 100 кг)** | | | | | | |
| Говядина жилованная высшего сорта | 40 | 25 | 20 | 30 | 35 | — |
| Говядина (молодняк) или телятина жилованная высшего сорта | — | — | 20 | — | — | — |
| Говядина жилованная первого сорта | 35 | — | — | — | — | — |
| Свинина жилованная нежирная | — | — | — | 15 | 40 | 75 |
| Свинина жилованная полужирная | — | 70 | 55 | — | — | — |
| Грудинка свиная | — | — | — | 25 | — | — |
| Шпик хребтовый | — | — | — | — | 25 | 25 |
| Языки говяжьи или свиные соленые, вареные | — | — | — | 30 | — | — |
| Мозги говяжьи или свиные сырые | 20 | — | — | — | — | — |
| Яйца куриные или меланж | 5 | 3 | 2 | — | — | — |
| Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное | — | 2 | — | — | — | — |
| Масло коровье | — | — | 3 | — | — | — |
| Молоко коровье пастеризованное с массовой долей жира 2,5 и 3,2 % ($дм^3$) | — | — | 15 | — | — | — |
| **Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)** | | | | | | |
| Соль поваренная пищевая | 2375 | 2090 | 2090 | 1750 | 2500 | 2500 |
| Нитрит натрия | 5,6 | 7,1 | 7,1 | 5,3 | 5,6 | 5,6 |
| Сахар-песок или глюкоза | 100 | 200 | — | 100 | 110 | 110 |
| Перец черный или белый молотый | 100 | — | 60 | 100 | 85 | 85 |
| Перец душистый молотый | — | — | — | 65 | — | — |
| Орех мускатный или кардамон молотые | 50 | 50 | 50 | 35 | 55 | 55 |
| Или вместо сахара и отдельных пряностей: | | | | | | |
| смесь пряностей № 1 | — | — | — | — | 250 | 250 |
| смесь пряностей № 4 | — | — | — | 300 | — | — |
| Оболочки | Круга говяжьи № 4 диаметром 50—55 мм, № 5 диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм | Круга говяжьи № 4 диаметром 50— 55 мм, № 5 диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм; пузыри говяжьи и свиные | Круга говяжьи № 4 диаметром 50—55 мм, № 5 диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм | Синюги говяжьи; искусственные оболочки диаметром 80—120 мм | Синюги говяжьи и бараньи; круга говяжьи № 4 диаметром 50—55 мм, № 5 диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм | |

*Продолжение табл. 1*

| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма для вареных колбас | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | молочной | русской | столичной | телячьей | эстонской |
| **Несоленое сырье, кг (на 100 кг)** | | | | | |
| Говядина жилованная высшего сорта | — | 50 | 15 | — | — |
| Говядина (молодняк) или телятина жилованная высшего сорта | — | — | — | 25 | — |
| Говядина жилованная первого сорта | 35 | — | — | — | 25 |
| Свинина жилованная нежирная | — | — | 45 | 30 | — |
| Свинина жилованная полужирная | 60 | 25 | 20 | — | 20 |
| Свинина жилованная жирная | — | — | — | 15 | — |
| Шпик хребтовый | — | 25 | — | 18 | 50 |
| Шпик боковой | — | — | 20 | — | — |
| Языки говяжьи или свиные соленые, вареные | — | — | — | 10 | — |
| Яйца куриные или меланж яичный | 2 | — | — | 2 | — |
| Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное | 3 | — | — | — | — |
| Крахмал или мука пшеничная | — | — | — | — | 5 |
| **Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)** | | | | | |
| Соль поваренная пищевая | 2090 | 2500 | 2500 | 2200 | 2375 |
| Нитрит натрия | 7,1 | 5,6 | 6,0 | 6,0 | 3,4 |
| Сахар-песок или глюкоза | 120 | 100 | 110 | 110 | 100 |
| Перец черный или белый молотый | 120 | 130 | 85 | 85 | 200 |
| Перец душистый молотый | 80 | — | — | — | 65 |
| Орех мускатный или кардамон молотые | 40 | 50 | 55 | 55 | — |
| Или вместо сахара и отдельных пряностей: | | | | | |
| смесь пряностей № 1 | — | — | 250 | 250 | — |
| смесь пряностей № 4 | 360 | — | — | — | — |
| Фисташки очищенные | — | — | — | 200 | — |
| Чеснок свежий или консервированный очищенный измельченный или сушеный | —<br>— | 120<br>60 | —<br>— | —<br>— | 240<br>120 |
| Оболочки | Синюги говяжьи и бараньи; черевы говяжьи и свиные диаметром не менее 32 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм | Синюги говяжьи и бараньи; круга говяжьи № 4 диаметром 50—55 мм, № 5 диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм | Пузыри говяжьи и свиные | Глухие концы говяжьих синюг; искусственные оболочки диаметром 80—120 мм | Синюги говяжьи и бараньи, проходники; круга говяжьи № 4 диаметром 50—55мм; № 5 диаметром св. 55 мм; черевы говяжьи и свиные диаметром не менее 37 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм |

*Продолжение табл. 1*

| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма для вареных колбас | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | московской | обыкновенной | отдельной | отдельной бараньей | столовой | свиной |
| Сырье несоленое, кг (на 100 кг) | | | | | | |
| Говядина жилованная первого сорта | 81 | — | 60 | — | 40 | — |
| Говядина жилованная второго сорта | — | — | — | — | — | — |
| Говядина жилованная жирная | — | 35 | — | — | — | — |
| Баранина жилованная односортная | — | — | — | 60 | — | — |
| Свинина жилованная полужирная | — | 60 | 25 | 25 | 59 | 100 |
| Шпик боковой | 18 | — | 15 | — | — | — |
| Шпик боковой или жирсырец бараний (курдючный) | — | — | — | 15 | — | — |
| Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное | 1 | 2 | — | — | 1 | — |
| Крахмал или мука пшеничная | — | 3 | — | — | — | — |
| Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья) | | | | | | |
| Соль поваренная пищевая | 2475 | 2375 | 2500 | 2500 | 2475 | 2500 |
| Нитрит натрия | 6,1 | 7,1 | 6,4 | 6,4 | 7,4 | 7,5 |
| Сахар-песок или глюкоза | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Перец черный или белый молотый | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Перец душистый молотый | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Кориандр молотый | — | — | — | — | — | — |
| Или вместо сахара и отдельных пряностей: | | | | | | |
| смесь пряностей № 2 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 |
| смесь пряностей № 3 | — | — | — | — | — | — |
| Чеснок свежий или консервированный очищенный измельченный | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 240 |
| или сушеный | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 120 |
| Оболочки | Синюги говяжьи и бараньи; проходники; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм | Синюги говяжьи и бараньи; круга говяжьи № 4 диаметром 50—55 мм, № 5 — диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм | Синюги говяжьи и бараньи, проходники; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм | | Синюги говяжьи и бараньи; круга говяжьи № 4 диаметром 50—55 мм, № 5 диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм | Проходники, синюги бараньи; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм |

*Продолжение табл. 1*

| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма для вареных колбас | |
|---|---|---|
| | с сорбитом | чайной |
| Несоленое сырье, кг (на 100 кг) | | |
| Говядина жилованная первого сорта | 95 | — |
| Говядина жилованная второго сорта | — | 70 |
| Говядина жилованная жирная | — | — |
| Баранина жилованная односортная | — | — |
| Свинина жилованная полужирная | — | 20 |
| Шпик боковой | — | — |
| Шпик боковой или жир-сырец бараний (курдючный) | — | 10 |
| Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное | 3 | — |
| Сорбит или ксилит | 2 | — |
| Крахмал или мука пшеничная | — | — |
| Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья) | | |
| Соль поваренная пищевая | 2090 | 2500 |
| Нитрит натрия | 7,1 | 6,8 |
| Сахар-песок или глюкоза | — | 135 |
| Перец черный или белый молотый или | — | 175 |
| Перец душистый молотый | — | — |
| Орех мускатный или кардамон молотые | 30 | — |
| Кориандр молотый | — | 90 |
| или вместо сахара и отдельных пряностей: | | |
| смесь пряностей № 2 | — | — |
| смесь пряностей № 3 | — | 400 |
| Чеснок свежий или консервированный очищенный измельченный | 200 | 240 |
| или сушеный | 100 | 120 |
| Оболочка | Круга говяжьи № 4 — диаметром 50—55 мм; № 5 — диаметром более 55 мм; искусственная оболочка диаметром 65—120 мм | Черевы говяжьи и свиные диаметром не менее 37 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм |

Примечания:

1. **(Исключено, Изм. № 5).**

2. Допускается увеличить нормы:

свежего чеснока до 180 г — для московской, обыкновенной, отдельной, отдельной бараньей, столовой колбас;

свежего чеснока до 360 г — для чайной колбасы.

3. В колбасах отдельной, отдельной бараньей, свиной, столовой, московской, чайной допускается замена 2 кг говядины или свинины 2 кг крахмала картофельного или муки пшеничной.

4. Допускается замена нормы душистого молотого перца молотым кориандром; для краснодарской и эстонской колбас — 65 на 30, для молочной — 80 на 40, для московской, обыкновенной, отдельной, отдельной бараньей, столовой, свиной колбас — 100 на 50.

Таблица 2

| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма для сосисок | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | любительских | молочных | особых | сливочных | русских | говяжьих |
| **Сырье несоленое, кг (на 100 кг)** | | | | | | |
| Говядина жилованная высшего сорта | — | — | 50 | — | — | — |
| Говядина (молодняк) или телятина жилованная высшего сорта | — | — | — | 30 | — | — |
| Говядина жилованная первого сорта | 33 | 35 | — | — | 50 | 80 |
| Свинина жилованная нежирная | — | — | — | — | — | — |
| Свинина жилованная полужирная | 33 | — | — | 30 | — | — |
| Свинина жилованная жирная | — | 60 | — | — | 50 | — |
| Свинина жилованная жирная (с содержанием жировой и соединительной тканей не более 70 %) | — | — | 50 | — | — | — |
| Свинина жилованная жирная, щековина и обрезки шпика | 34 | — | — | — | — | — |
| Шпик хребтовый | — | — | — | — | — | — |
| Сливки в пересчете на 20 % жирности | — | — | — | 40 | — | — |
| Жир-сырец говяжий или свиной | — | — | — | — | — | 20 |
| Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное | — | 2 | — | — | — | — |
| Яйца куриные, или меланж яичный | — | 3 | — | — | — | — |
| **Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)** | | | | | | |
| Соль поваренная пищевая | 2200 | 2090 | 2200 | 2000 | 2200 | 2200 |
| Нитрит натрия | 7,5 | 7,1 | 7,5 | 4,5 | 7,5 | 6,0 |
| Сахар-песок или глюкоза | 160 | 120 | 200 | 120 | 120 | 200 |
| Перец черный или белый молотый | 160 | 120 | 130 | 120 | 120 | 130 |
| Перец красный | — | — | — | — | — | 100 |
| Перец душистый молотый | 100 | 80 | 80 | 80 | 80 | — |
| Орех мускатный или кардамон молотые | 50 | 40 | 65 | 40 | 40 | — |
| Кориандр молотый | — | — | — | — | — | — |
| или вместо сахара и отдельных пряностей: | | | | | | |
| смесь пряностей № 4 | 470 | 360 | — | 360 | 360 | — |
| смесь пряностей № 5 | — | — | — | — | — | — |

*Продолжение табл. 2*

| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма для сосисок | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | любительских | молочных | особых | сливочных | русских | говяжьих |
| Чеснок свежий или консервированный очищенный измельченный | — | — | — | — | — | 50 |
| или сушеный | — | — | — | — | — | 25 |
| Оболочки | Черевы говяжьи, свиные и бараньи, искусственные оболочки диаметром 27—32 мм | Черевы свиные и бараньи диаметром 14—27 мм; искусственные оболочки диаметром 18—24 мм или без оболочки | Без оболочки | Черевы говяжьи, свиные и бараньи, искусственные оболочки диаметром 27—32 мм | Черевы бараньи диаметром 14—24 мм или искусственные оболочки диаметром 18—24 мм или без оболочки | |

Примечания:
1. Допускается увеличение нормы свежего чеснока до 80 г для говяжьих сосисок.
2. **(Исключено, Изм. № 5).**

Таблица 3

| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма для сарделек | | | |
|---|---|---|---|---|
| | свиных | шпикачек | сарделек 1-го сорта | говяжьих |
| Несоленое сырье, кг (на 100 кг) | | | | |
| Говядина жилованная высшего сорта | — | 40 | — | — |
| Говядина (молодняк) или телятина жилованная высшего сорта | — | — | — | — |
| Говядина жилованная первого сорта | — | — | — | 40 |
| Говядина жилованная второго сорта | — | — | 58 | 50 |
| Свинина жилованная нежирная | — | 10 | — | — |
| Свинина жилованная полужирная | 93 | — | 42 | — |
| Свинина жилованная жирная | — | 20 | — | — |
| Свинина жилованная жирная (с содержанием жира более 70 %) | — | — | — | — |
| Свинина жилованная жирная, щековина и обрезки шпика | 7 | — | — | — |
| Крахмал или мука пшеничная | — | — | — | — |
| Шпик хребтовый | — | 30 | — | — |
| Жир сырец говяжий или свиной | — | — | — | 10 |
| Сливки в пересчете на 20 % жирности | — | — | — | — |
| Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное | — | — | — | — |
| Яйца куриные или яичный меланж | — | — | — | — |

*Продолжение табл. 3*

| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма для сарделек | | | |
|---|---|---|---|---|
| | свиных | шпикачек | сарделек 1-го сорта | говяжьих |
| Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья) | | | | |
| Соль поваренная пищевая | 2500 | 2200 | 2500 | 2500 |
| Нитрит натрия | 7,5 | 5,3 | 7,5 | 6,8 |
| Сахар-песок или глюкоза | 200 | 100 | 180 | 180 |
| Перец черный или белый молотый | 130 | 200 | 110 | 110 |
| Перец душистый молотый | — | — | — | — |
| Орех мускатный или кардамон молотые | — | 40 | — | — |
| Кориандр молотый | 130 | — | 110 | 110 |
| или вместо сахара и отдельных пряностей: | | | | |
| смесь пряностей № 4 | — | — | — | — |
| смесь пряностей № 5 | 460 | — | 400 | 400 |
| Чеснок свежий или консервированный очищенный | 60 | 180 | 100 | 100 |
| или сушеный | 30 | 90 | 50 | 50 |
| Оболочки | Черевы говяжьи, и свиные, искусственные оболочки диаметром 32—44 мм | Черевы говяжьи и свиные диаметром 37—45 мм | Черевы говяжьи и свиные, искусственные оболочки диаметром 32—44 мм | Черевы говяжьи и свиные, искусственные оболочки диаметром 32—44 мм |

Примечания:

1. В сардельках свиных, сардельках 1-го сорта и говяжьих допускается замена 2 кг говядины или свинины 2 кг картофельного крахмала или пшеничной муки.

2. Допускается увеличение нормы свежего чеснока для сарделек 1-го сорта и говяжьих до 150 г, для сарделек свиных — до 80 г.

Таблица 4

| Наименование сырья, пряностей и материалов | Норма для мясных хлебов | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | заказного | любительского | отдельного | говяжьего | ветчинного | чайного |
| Сырье несоленое, кг (на 100 кг) | | | | | | |
| Говядина жилованная высшего сорта | 30 | 35 | — | — | — | — |
| Говядина жилованная первого сорта | — | — | 60 | 73 | 40 | — |
| Говядина жилованная второго сорта | — | — | — | — | — | 70 |
| Свинина жилованная нежирная | — | 40 | — | — | — | — |
| Жир-сырец говяжий | — | — | — | 25 | — | — |
| Свинина жилованная полужирная | 32 | — | 23 | — | 58 | 20 |
| Шпик хребтовый | 37 | 25 | — | — | — | — |
| Шпик боковой | — | — | 15 | — | — | 8 |
| Яйца куриные или меланж яичный | 1 | — | — | — | — | — |
| Крахмал картофельный или мука пшеничная | — | — | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья) | | | | | | |
| Соль поваренная пищевая | 2475 | 2500 | 2450 | 2450 | 2450 | 2450 |
| Нитрит натрия | 4,7 | 5,6 | 6,2 | 5,5 | 7,4 | 6,8 |
| Сахар-песок или глюкоза | 110 | 110 | 150 | 150 | 150 | 135 |
| Перец черный или белый молотый | 85 | 85 | 100 | 100 | 100 | 175 |
| Перец душистый молотый | — | — | 100 | 100 | 100 | — |
| Кориандр молотый | — | — | — | — | — | 90 |
| Орех мускатный или кардамон молотые | 55 | 55 | — | — | — | — |
| или вместо сахара и отдельных пряностей: | | | | | | |
| смесь пряностей № 1 | 250 | 250 | — | — | — | — |
| смесь пряностей № 2 | — | — | 350 | 350 | 350 | — |
| смесь пряностей № 3 | — | — | — | — | — | 400 |
| Чеснок свежий или консервированный очищенный | — | — | 120 | 120 | 120 | 240 |
| или сушеный | — | — | 60 | 60 | 60 | 120 |

Примечания:

1. Допускается увеличение нормы свежего чеснока до 180 г для отдельного, говяжьего, ветчинного хлебов, до 360 г — для чайного хлеба.

2. Допускается замена нормы душистого молотого перца молотым кориандром для мясных хлебов — отдельного, говяжьего, ветчинного — 100 на 50.

массу мясную говяжью, свиную и баранью к массе сырья в количестве до 5 % — для вареных колбас, сарделек и мясных хлебов первого сорта и до 6 % — для вареных колбас и мясных хлебов второго сорта. Для колбасы отдельной бараньей — до 15 % массы мясной от тощей баранины взамен баранины жилованной односортной;

массу мясную говяжью, свиную или баранью, полученную при обработке кости в солевых растворах, в количестве 4 кг взамен 1 кг массы мясной, полученной методом механического прессования, с уменьшением массы добавляемой воды на 3 кг;

пищевую плазму (сыворотку) крови убойных животных к массе сырья в следующих количествах:

до 5 % взамен добавляемой воды при выработке вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов высшего сорта;

до 15 % взамен добавляемой воды при выработке вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов первого и второго сорта;

до 10 % взамен 2 % мяса жилованного свиного и 8 % воды или 3 % мяса жилованного говяжьего (или бараньего) и 7 % воды

или до 15 % взамен 3 % мяса жилованного свиного и 12 % воды или 4 % мяса жилованного говяжьего (или бараньего) и 11 % воды;

срезки, полученные от зачистки вареных копченостей взамен жира-сырца говяжьего или свиного в количестве до 10 % при выработке сосисок говяжьих, сарделек говяжьих, мясного хлеба говяжьего;

коровье пастеризованное нежирное молоко взамен добавляемой воды в количестве на 5 % выше рекомендуемой нормы воды, кроме колбас докторской, молочной, с сорбитом, обыкновенной, сосисок молочных;

чеснок замороженный измельченный взамен свежего в том же количестве.

Допускается взамен говядины, свинины, баранины совместное использование стабилизатора белкового, массы мясной говяжьей или свиной, или бараньей, пищевой плазмы (сыворотки) крови, крахмала или муки пшеничной.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).**

2.6а. **(Исключен, Изм. № 5).**

2.7. По органолептическим и физико-химическим показателям вареные колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 5.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).**

2.8. По органолептическим и физико-химическим показателям сосиски должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 6.

**(Измененная редакция, Изм. № 5).**

2.9. По органолептическим и физико-химическим показателям сардельки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 7.

2.10. По органолептическим и физико-химическим показателям мясные хлебы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 8.

2.9, 2.10. **(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).**

2.10а. По бактериологическим показателям вареные колбасы, сосиски, сардельки и мясные хлебы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 9.

**(Введен дополнительно, Изм. № 4).**

2.11. Не допускается для реализации колбасы вареные:

имеющие загрязнения на оболочке;

с лопнувшими или поломанными батонами;

с рыхлым фаршем;

с наплывами фарша над оболочкой (нарушающими целостность батона) или слипами на колбасах высшего сорта — длиной более 5 см; на колбасах I сорта — длиной более 10 см, на колбасах II сорта — длиной более 30 см; для колбас длиной менее 30 см размер слипов соответственно уменьшается наполовину;

с наличием серых пятен и крупных пустот;

с наличием бульонно-жировых отеков: в колбасах высшего сорта более 2 см; в колбасах I сорта — более 5 см; в колбасах II сорта — более 5 см.

2.12. Не допускаются для реализации сосиски и сардельки:

с серым цветом батонов и серыми пятнами на разрезе;

со слипами по всей длине батонов (более 10 % от всей партии);

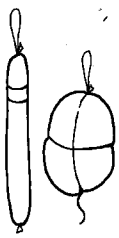
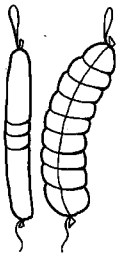
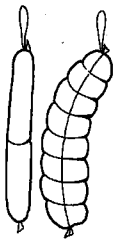
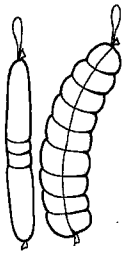
имеющие загрязнения на оболочке;

с отеками жира и бульона.

Таблица 5

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для вареных колбас | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | говяжьей | докторской | диабетической | краснодарской | любительской | любительской свиной |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков | | | | | |
| Консистенция | Упругая | | | | | |
| Вид фарша на разрезе | Розовый или светло-розовый фарш равномерно перемешан и содержит: | | | | | |
| | | | | кусочки языка и грудинки размером сторон не более 6 мм | кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм | кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха | | | | | |
| Форма, размер и вязка батонов | Прямые батоны длиной до 50 см, с двумя поперечными перевязками на верхнем конце с оставлением отрезка шпагата внизу | Прямые батоны или овальные. Прямые батоны длиной до 50 см с двумя поперечными перевязками на верхнем конце батона; в пузырях — перевязанные крестообразно с оставлением отрезка шпагата внизу | Прямые батоны длиной до 50 см, с одной перевязкой на каждом конце и середине батона, с оставлением отрезка шпагата внизу | Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см, прямые батоны с тремя поперечными перевязками посередине батона, с оставлением отрезка шпагата внизу; в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см, с оставлением отрезка шпагата внизу | Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с одной поперечной перевязкой посередине батона; в синюгах с поперечными перевязками через каждые 5 см | Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с тремя поперечными перевязками посередине; в синюгах с поперечными перевязками через каждые 5 см |

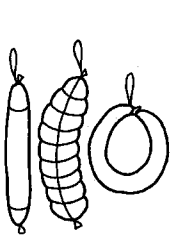
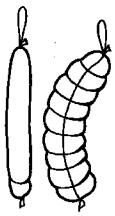
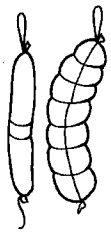
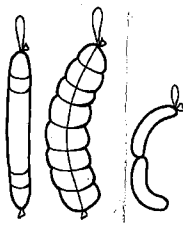
*Продолжение табл. 5*

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для вареных колбас | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | говяжьей | докторской | диабетической | краснодарской | любительской | любительской свиной |
| |  |  |  |  |  |  |
| Массовая доля влаги, %, не более | 70 | 65 | 65 | 64 | 60 | 60 |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более | 2,3 | 2,1 | 2,2 | 2,4 | 2,4 | 2,4 |
| Массовая доля нитрита, %, не более | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |
| Массовая доля крахмала, %, не более | — | — | — | — | — | — |
| Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 |

*Продолжение табл. 5*

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для вареных колбас | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | молочной | русской | столичной | телячьей | эстонской |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков | | | | |
| Консистенция | Упругая | | | | |
| Вид фарша на разрезе | Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан и содержит: | кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм | кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 8 мм; кусочки свинины размером сторон не более 12 мм | кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм; кусочки языка размером сторон не более 6 мм и фисташки | 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, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения | | | | |
| Форма, размер и вязка батонов | Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой на каждом конце батона; в синюгах с поперечными перевязками через каждые 5 см; в черевах — открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см | Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с одной поперечной перевязкой на нижнем конце батона; в синюгах с поперечными перевязками через каждые 5 см | Батоны овальной формы, перевязанные шпагатом крестообразно | Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с двумя поперечными перевязками посередине батона с оставлением отрезка шпагата внизу; в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см | Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с двумя поперечными перевязками на концах батона; в синюгах и проходниках с поперечными перевязками через каждые 5 см, в черевах — открученные батончики длиной не более 20 см |

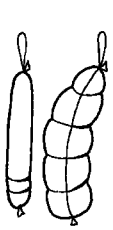
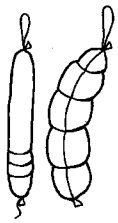
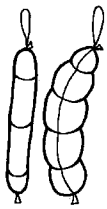
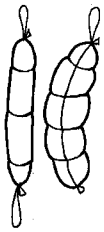
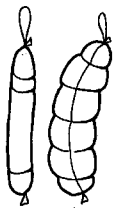
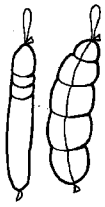
*Продолжение табл. 5*

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для вареных колбас | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | молочной | русской | столичной | телячьей | эстонской |
| |  |  |  |  |  |
| Массовая доля влаги, %, не более | 65 | 65 | 53 | 55 | 50 |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более | 2,2 | 2,4 | 2,8 | 2,4 | 2,3 |
| Массовая доля нитрита, %, не более | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,002 |
| Массовая доля крахмала, %, не более | — | — | — | — | 5 |
| Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 |

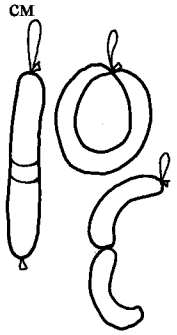
*Продолжение табл. 5*

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для вареных колбас | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | московской | обыкновенной | отдельной | отдельной бараньей | столовой | свиной |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков | | | | | |
| Консистенция | У п р у г а я | | | | | |
| Вид фарша на разрезе | Розовый или светло-розовый фарш равномерно перемешан и содержит: | | | | | |
| | кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм | | кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм | | | кусочки полужирной свинины размером сторон не более 12 мм или без них |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха | | | | | |
| Форма, размер и вязка батонов | Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с двумя поперечными перевязками на нижнем конце батона; в синюгах и проходниках с поперечными перевязками через каждые 10 см | Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см, прямые батоны с тремя поперечными перевязками на нижнем конце батона с оставлением отрезка шпагата внизу в синюгах с поперечными перевязками через каждые 10 см | Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см, в синюгах и проходниках с поперечными перевязками через каждые 10 см. Прямые батоны: с одной поперечной перевязкой на каждом конце и середине батона | с одной поперечной перевязкой на каждом конце и середине батона с петлей шпагата внизу | Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с двумя поперечными перевязками на верхнем и одной на нижнем концах батона; в синюгах с поперечными перевязками через каждые 10 см | Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с тремя поперечными перевязками на верхнем конце батона; в синюгах, проходниках с поперечными перевязками через каждые 10 см |

*Продолжение табл. 5*

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для вареных колбас | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | московской | обыкновенной | отдельной | отдельной бараньей | столовой | свиной |
| |  |  |  |  |  |  |
| Массовая доля влаги, %, не более | 68 | 60 | 68 | 68 | 65 | 65 |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более | 2,4 | 2,3 | 2,4 | 2,4 | 2,3 | 2,3 |
| Массовая доля нитрита, %, не более | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |
| Массовая доля крахмала, %, не более | — | 3 | — | — | — | — |
| Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 |

*Продолжение табл. 5*

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для вареных колбас | |
|---|---|---|
| | с сорбитом | чайной |
| Внешний вид | Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков | |
| Консистенция | Упругая | |
| Вид фарша на разрезе | Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит: | |
| | | кусочки шпика или жира белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха | |
| Форма, размер и вязка батонов | Прямые батоны длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой на верхнем конце батона и двумя перевязками на нижнем конце батона  | Прямые батоны длиной до 50 см с двумя поперечными перевязками посередине батона, в черевах — откругленные батоны длиной не более 20 см или кольцами внутренним диаметром не более 20 см  |
| Массовая доля влаги, %, не более | 70 | 72 |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более | 2,0 | 2,4 |
| Массовая доля нитрита, %, не более | 0,003 | 0,005 |
| Массовая доля крахмала | — | — |
| Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более | 0,006 | 0,006 |

Примечания:

1. 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.

2. Допускается вырабатывать колбасные изделия в искусственной оболочке без поперечных перевязок или с одной — тремя поперечными перевязками при наличии на оболочке печатных обозначений с указанием наименования предприятия-изготовителя и его подчиненности, наименования продукта, обозначения настоящего стандарта; те же обозначения можно наносить на ярлык, который вкладывается между слоями оболочки.

3. Минимальная длина батонов колбасы должна быть не менее 15 см.

4. Допускается при наличии специального оборудования и маркированной оболочки закрепление концов батона металлическими скрепками с наложением петли или без нее, при отсутствии маркированной оболочки — накладывать цветные или маркированные клипсы.

5. Допускается выработка телячьей колбасы без применения фисташек.

6. Размеры отдельных кусочков шпика на разрезе колбас могут иметь отклонения в сторону увеличения.

7. При использовании крахмала или пшеничной муки взамен мяса массовая доля их в готовом продукте не должна превышать 2 % в колбасах московской, отдельной, отдельной бараньей, свиной, столовой, чайной.

8. Допускается наличие единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без привкуса осаливаная на разрезе колбас первого и второго сортов.

9. На разрезе колбас допускается наличие мелкой пористости.

10. В теплый период времени года (май — сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,5 %.

11. **(Исключено, Изм. № 5).**

Таблица 6

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для сосисок | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | любительских | молочных | особых | сливочных | русских | говяжьих |
| Внешний вид | Батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки | | | | | |
| Консистенция | Нежная, сочная | | | | | |
| 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, без посторонних привкуса и запаха | | | | | |
| Форма и размер | Открученные или перевязанные батончики длиной: 12—13 мм | 9—13 см в оболочке диаметром 18—27 мм; не более 8 см — в оболочке диаметром 14—18 мм | Батончики цилиндрической формы с плоскими или овальными концами длиной 12,5—14,0 см, диаметром 22—24 м | Открученные или перевязанные батончики длиной 11—13 см | Открученные батончики длиной: 9—13 см в оболочке диаметром 18—24 мм и более 8 см в оболочке диаметром 14—18 мм | |
| Масса штучной сосиски, г | 100 | 10; 35; 40; 45; 50 | 50 | 100 | 10; 35; 40; 45; 50 | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 65 | 65 | 65 | 70 | 70 | 75 |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более | 2,1 | 2,0 | 2,2 | 2,0 | 2,1 | 2,1 |
| Массовая доля нитрита, %, не более | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,003 | 0,005 | 0,005 |
| Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 |

Примечания:

1. При выработке сосисок допускается отклонение по длине батончика ± 2 см, но не более чем в 10 % от массы партии.
2. Сосиски вырабатываются массовыми и штучными. Допускаемые отклонения массы штучных сосисок по 35, 40, 45, 50 г ±5 %, 100 г ± 3 %.
3. Сочность сосисок определяется в горячем состоянии.
4. При выработке молочных, говяжьих и русских сосисок на линии «Кремер-Гребе» и «ВНИИМП» по форме и размеру они должны соответствовать особым сосискам.
5. На разрезе сосисок допускается наличие незначительной пористости.
6. В теплый период времени года (май — сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,2 %.

Таблица 7

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для сарделек | | | |
|---|---|---|---|---|
| | свиных | шпикачек | сарделек первого сорта | говяжьих |
| Внешний вид | Батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки | | | |
| Консистенция | Упругая, сочная | | | |
| Вид фарша на разрезе | Розовый и 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 продукту, с ароматом пряностей, в меру соленый | | | |
| Форма и размер | Открученные или перевязанные батончики длиной (9 ± 2) см | Перевязанные батончики длиной (9 ± 2) см | Открученные или перевязанные батончики длиной (9 ± 2) см | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 65 | 55 | 75 | 75 |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более | 2,3 | 2,2 | 2,3 | 2,3 |
| Массовая доля нитрита, %, не более | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |
| Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более | 0,006 | 0,006 | 0,006 | 0,006 |

Примечания:

1. Свободные концы оболочки и шпагата не должны быть длиннее 2 см.
2. Сочность сарделек определяется в горячем состоянии.
3. При использовании крахмала или пшеничной муки взамен мяса массовая доля крахмала в готовом продукте не должна превышать 2 % в сардельках свиных, сардельках 1-го сорта и говяжьих.
4. На разрезе сарделек допускается наличие незначительной пористости.
5. В теплый период времени года (май — сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,2 %.
6. **(Исключено, Изм. № 5).**

Таблица 8

| Наименование показателя | Характеристика и нормы для мясных хлебов | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | заказного | любительского | отдельного | говяжьего | ветчинного | чайного |
| Внешний вид | Хлебы с чистой, гладкой, сухой равномерно обжаренной поверхностью | | | | | |
| Консистенция | Упругая | | | | | |
| Вид фарша на разрезе | Фарш розовый или светло-розовый равномерно перемешан и содержит: | | | | | |
| | кусочки шпика белого цвета или с розовым оттенком размером сторон не более 6 мм | | | мелкие кусочки говяжьего жира | кусочки полужирной свинины размером 8—12 мм | кусочки шпика или бараньего жира размерами не более 6 мм |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукции с выраженным ароматом пряностей без посторонних привкуса и запаха | | | | | |
| Форма | Прямоугольная трапециевидная | | | | | |
| Массовая доля крахмала, %, не более | — | — | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Массовая доля влаги, %, не более | 60 | 57 | 65 | 65 | 61 | 70 |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Массовая доля нитрита, %, не более | 0,003 | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 | 0,005 |
| Масса готового продукта, кг, не более | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Отметка на поверхности хлеба буквой | З | Л | О | Г | В | Ч |

Примечания:

1. Допускается наличие единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без привкуса осаливания на разрезе мясных хлебов первого и второго сортов.
2. На разрезе мясных хлебов допускается наличие мелкой пористости.
3. В теплый период времени года (май — сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,5 %.
4. **(Исключено, Изм. № 5).**

Таблица 9

| Наименование показателя | Характеристика и норма |
|---|---|
| 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 | » |

2.13. Не допускаются для реализации мясные хлебы:
имеющие загрязнения на поверхности;
с рыхлым фаршем;
с наличием в фарше серых пятен;
с наличием оплавленного шпика, бульонных и жировых отеков.

2.11—2.13. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2.14. 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. № 6).**

## 3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Колбасные изделия принимают партиями. Правила приемки, определение партии, объем выборок — по ГОСТ 9792.

Каждая партия колбасных изделий должна сопровождаться одним документом о качестве.

3.2. Отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 9959, ГОСТ 9793, ГОСТ 9957, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 10574, ГОСТ 9958, ГОСТ 23231, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

Содержание афлатоксина $B_1$, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

**(Измененная редакция, Изм. № 6).**

3.3. Показатели «Массовая доля влаги, поваренной соли, нитрита, крахмала», бактериологические показатели определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в декаду, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Остаточную активность кислой фосфотазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

3.4—3.6. **(Исключены, Изм. № 2).**

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

**(Введен дополнительно, Изм. № 6).**

## 4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Вареные колбасы, сосиски и сардельки, мясные хлебы для реализации упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, дощатые — по ГОСТ 10131, из гофрированного картона — по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные, алюминиевые по нормативно-технической документации или в тару из других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР, а также в специальные контейнеры или тару-оборудование.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.2. Тара для колбасы, мясных хлебов, сосисок и сарделек должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом или подпергаментом.

4.3. Масса брутто должна не превышать 30 кг.

4.4. В каждый ящик или контейнер упаковывают вареные колбасы, мясные хлебы, сосиски и сардельки одного наименования.

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

4.4а. Колбасы упаковывают в контейнеры или тару-оборудование не более чем в три ряда на одну полку.

**(Введен дополнительно, Изм. № 5).**

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПин 2.3.2.1078—2001.

4.5. Мясные хлебы упаковывают в ящик, контейнер или тару-оборудование не более чем в два ряда. Перед упаковыванием мясные хлебы завертывают в салфетки из целлофана, пергамента, подпергамента с ярлыком, отпечатанным или наклеенным, или нанесенным (штампом) пищевой краской или вложенным под упаковочный материал с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта мясного хлеба;

даты изготовления.

4.6. Допускаются к реализации нецелые батоны вареных колбас и мясных хлебов массой не менее 500 г. При этом срезанные концы продукции должны быть обернуты салфеткой из целлофана, пергамента, подпергамента 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.

4.6а. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

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

**(Введен дополнительно, Изм. № 5).**

4.7. 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 товарного знака;

наименования и сорта продукта;

даты изготовления;

массы брутто, нетто, тары;

обозначения настоящего стандарта.

Аналогичный ярлык вкладывают в тару.

4.8. Допускается выпускать вареные колбасы, упакованные под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты из нее, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР:

при сервировочной нарезке (ломтики со снятием целлофановой оболочки) массой нетто по (200 ± 6) г; (250 ± 6) г; (300 ± 6) г; (350 ± 7) г и порциями массой нетто от 70 до 350 г;

при порционной нарезке (целым куском) порциями массой нетто по (200 ± 6) г; (250 ± 6) г; (300 ± 6) г; (350 ± 7) г и массой нетто не более 550 г.

4.9. Штучные сосиски фасуют в пакеты из прозрачных пленочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, по 5, 10 шт. или упаковывают в ящики из гофрированного картона по 50, 100, 150, 200, 300 шт.

4.10. Сосиски без оболочки для реализации в розничной торговой сети упаковывают под вакуумом на специальном оборудовании в пакеты из прозрачных пленочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, по 4, 5, 8, 10 шт. массой нетто (200 ± 6) г; (250 ± 6) г; (400 ± 8) г; (500 ± 10) г и массой нетто не более 550 г.

4.7—4.10. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

4.11. Сосиски без оболочки для реализации в сети общественного питания упаковывают в пакеты из поливинилиденхлоридной пленки «Повиден» под вакуумом массой до 6 кг.

Отклонение массы нетто упаковочной единицы массой 6 кг не должно превышать 0,5 %.

4.12. На каждой упаковочной единице фасованных вареных колбас и сосисок должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на упаковку, или вложенная в нее с указанием:

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

наименования и сорта продукта;

пищевой и энергетической ценности;

массы нетто;

срока и условий хранения;

даты изготовления;

обозначения настоящего стандарта.

Допускается вышеперечисленные обозначения частично или полностью наносить на чек.

4.13. Пакеты с фасованными вареными колбасами и сосисками одного наименования, сорта и даты изготовления укладывают в ящики из гофрированного картона или в многооборотную тару, или контейнеры, или тару-оборудование. Масса нетто упакованных 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.

На каждую единицу транспортной тары с фасованной продукцией наклеивают ярлык с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта продукта;

срока и условий хранения;

обозначения настоящего стандарта.

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

массы нетто продукта;

количества порций;

даты изготовления.

Допускается вышеперечисленные обозначения указывать на ярлыке.

4.12; 4.13. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

4.13а. Реализация вареных колбасных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (белок, жир, калорийность).

**(Введен дополнительно, Изм. № 5).**

4.14. Вареные колбасы, сосиски, сардельки, хлебы мясные выпускают в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0 и не выше 15 °С.

4.15. Транспортируют вареные колбасы, сосиски, сардельки, мясные хлебы в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.16. Хранят вареные колбасы, сосиски, сардельки на предприятиях и в торговой сети в подвешенном состоянии; мясные хлебы, вареные колбасы в искусственной оболочке диаметром свыше 80 мм — разложенными в один ряд при температуре не ниже 0 и не выше 8 °С.

Срок хранения и реализации вареных колбасных изделий с момента окончания технологического процесса при температуре 5—8 °С: вареных колбас и мясного хлеба высшего сорта — не более 72 ч; вареных колбас и мясного хлеба первого и второго сорта, сосисок и сарделек — не более 48 ч; вареных колбас в оболочке «Повиден» — не более 5 сут; вареных колбас, упакованных под вакуумом: при сервировочной нарезке — не более 5 сут, при порционной нарезке — не более 6 сут; сосисок, упакованных под вакуумом — не более 3 сут, в том числе на предприятии-изготовителе — не более 24 ч.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР**

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.05.79 № 1942**

**3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

**4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер раздела, пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер раздела, пункта |
|---|---|---|---|
| ГОСТ 21—94 | 2.2 | ГОСТ 10574—91 | 3.2 |
| ГОСТ 37—91 | 2.2 | ГОСТ 10970—87 | 2.2 |
| ГОСТ 83—79 | 2.2 | ГОСТ 11354—93 | 4.1 |
| ГОСТ 84—76 | 2.2 | ГОСТ 13277—79 | 2.2 |
| ГОСТ 245—76 | 2.2 | ГОСТ 13493—86 | 2.2 |
| ГОСТ 779—55 | 2.2 | ГОСТ 13513—86 | 4.1 |
| ГОСТ 975—88 | 2.2 | ГОСТ 13830—97 | 2.2 |
| ГОСТ 1341—97 | 2.2 | ГОСТ 14192—96 | 4.6а |
| ГОСТ 1349—85 | 2.2 | ГОСТ 14961—91 | 2.2 |
| ГОСТ 1760—86 | 2.2 | ГОСТ 16729—71 | 2.2 |
| ГОСТ 1935—55 | 2.2 | ГОСТ 17308—88 | 2.2 |
| ГОСТ 2156—76 | 2.2 | ГОСТ 18251—87 | 2.2 |
| ГОСТ 2874—82 | 2.2 | ГОСТ 23231—90 | 3.2 |
| ГОСТ 4197—74 | 2.2 | ГОСТ 26574—85 | 2.2 |
| ГОСТ 4495—87 | 2.2 | ГОСТ 26927—86 | 3.2 |
| ГОСТ 6309—93 | 2.2 | ГОСТ 26929—94 | 3.2 |
| ГОСТ 7699—78 | 2.2 | ГОСТ 26930—86 | 3.2 |
| ГОСТ 7724—77 | 2.2 | ГОСТ 26931—86 | 3.2 |
| ГОСТ 7730—89 | 2.2 | ГОСТ 26932—86 | 3.2 |
| ГОСТ 7977—87 | 2.2 | ГОСТ 26933—86 | 3.2 |
| ГОСТ 8273—75 | 2.2 | ГОСТ 26934—86 | 3.2 |
| ГОСТ 8558.1—78 | 3.2 | ГОСТ 30363—96, | |
| ГОСТ 9792—73 | 3.1 | ГОСТ 30364.0—97, | |
| ГОСТ 9793—74 | 3.2 | ГОСТ 30364.1—97, | |
| ГОСТ 9957—73 | 3.2 | ГОСТ 30364.2—96 | 2.2 |
| ГОСТ 9958—81 | 3.2 | ТУ 10.02.01.147—91 | 2.2 |
| ГОСТ 9959—91 | 3.2 | ТУ 10.02.01.148—91 | 2.2 |
| ГОСТ 10131—93 | 4.1 | ТУ 10.02.01.149—91 | 2.2 |
| ГОСТ 10354—82 | 2.2 | | |

**5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 26.12.91 № 2216**

**6. ИЗДАНИЕ (февраль 2003 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в августе 1981 г., апреле 1984 г., январе 1985 г., январе 1986 г., августе 1988 г., декабре 1990 г. (ИУС 10—81, 7—84, 4—85, 5—86, 12—88, 5—91)**

СОДЕРЖАНИЕ


| | | |
|---|---|---|
| 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 | 3 |
| ГОСТ 9957—73 | Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия | 7 |
| ГОСТ 9958—81 | Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа | 11 |
| ГОСТ 10574—91 | Продукты мясные. Методы определения крахмала | 25 |
| ГОСТ 12600—67 | Колбасы сырокопченые, поставляемые для экспорта. Технические условия | 31 |
| ГОСТ 16131—86 | Колбасы сырокопченые. Технические условия | 36 |
| ГОСТ 16290—86 | Колбасы варено-копченые. Технические условия | 47 |
| ГОСТ 16351—86 | Колбасы полукопченые. Технические условия | 55 |
| ГОСТ 20402—75 | Колбасы вареные фаршированные. Технические условия | 66 |
| ГОСТ 23231—90 | Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы | 71 |
| ГОСТ 23670—79 | Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлебы мясные. Технические условия | 75 |


gost.e-ecolog.ru