ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53591— 2009

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 10—2009/690

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 902-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2010

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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 3
4 Классификация . . . 4
5 Общие технические требования . . . 4
5.1 Технические требования . . . 4
5.2 Требования к сырью и материалам . . . 6
5.3 Маркировка . . . 7
5.4 Упаковка . . . 8
6 Правила приемки . . . 8
7 Методы контроля . . . 9
8 Транспортирование и хранение . . . 9
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г полукопченых колбас из конины . . . 11
Приложение Б (справочное) Примеры определения группы и категории полукопченых колбас из конины . . . 12
Библиография . . . 15

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ

Технические условия

Semi-smoked sausages from horse-flesh.
Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты мясные — полукопченые колбасы из конины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту — колбасы).

Требования, обеспечивающие безопасность колбас, изложены в 5.1.1, 5.1.2 в части содержания массовой доли нитрита натрия, 5.1.3, 5.1.4, требования к качеству — в 5.1.2, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хромотографии

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

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 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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 и цинка)

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

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 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

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

Издание официальное

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

ГОСТ Р 51650—2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

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

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

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

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. 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

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 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 1760—86 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. 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 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 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 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 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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. Методы определения свинца

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

ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. 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 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания.

3.2 **категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания.

3.3 **вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.

3.4 **полукопченая колбаса из конины:** Полукопченая колбаса, изготовленная из конины без добавления или с добавлением не более 30 % говядины к массе несоленого сырья.

4 Классификация

4.1 Полукопченые колбасы из конины, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:

Группа — продукты мясные.

Вид — колбасы.

Подвид — полукопченые из конины.

Категория Б — «Любительская», «Домашняя», «Ароматная», «Восточная».

Примечание — Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в продукте от 60 % до 80 % включ.*

5 Общие технические требования

5.1 Технические требования

5.1.1 Колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству** с соблюдением требований, установленных в нормативных правовых актах Российской Федерации.***

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

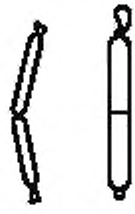
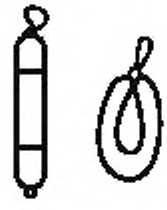
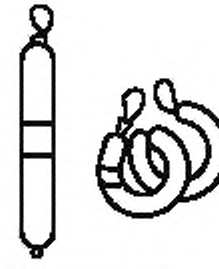
Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас			
	«Любительской»	«Домашней»	«Ароматной»	«Восточной»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша			
Консистенция	Плотная			
Цвет и вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от красного до темно-красного и содержит кусочки:			
	подгривного конского жира или жира-сырца конского или говяжьего размером не более 4 мм	подгривного конского жира размером от 8 до 12 мм	подгривного конского жира или жира-сырца конского или говяжьего размером от 4 до 6 мм	жирной конины или говядины размером от 8 до 12 мм и кусочки подгривного конского жира или жира-сырца конского или говяжьего размером не более 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения			

* Массовую долю мышечной ткани в рецептуре продукта определяют расчетным путем (см. приложение Б).

** «Технологическая инструкция по производству колбас полукопченых из конины», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [1] — [4].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас			
	«Любительской»	«Домашней»	«Ароматной»	«Восточной»
Форма, размер и вязка батонов	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой посередине батона и петлей шпагата внизу, в черевах — открученные батоны длиной от 30 до 35 см 	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см с двумя поперечными перевязками на каждом конце батона и петлей шпагата внизу, в черевах — в виде колец с внутренним диаметром от 10 до 15 см 	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной до 50 см с двумя поперечными перевязками посередине батона и двумя петлями шпагата внизу, в черевах — батоны кольцами в открутку с внутренним диаметром от 10 до 15 см, с двумя поперечными перевязками и двумя петлями шпагата на первом батоне 	
Массовая доля влаги, %, не более	43	50	50	50
Массовая доля жира, %, не более	42	33	30	31
Массовая доля белка, %, не менее	15	16	17	16
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,3			
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Массовая доля крахмала, %, не более	—	3	4	5

Примечания

1 Допускается:

- на разрезе батонов отклонения от нормы по размеру отдельных кусочков жира конского подгривного, жира-сырца конского или говяжьего не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков жира конского подгривного, жира-сырца конского или говяжьего желтоватого оттенка без признаков осаливания.

2 Не допускаются для реализации колбасы, имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой, с наличием жировых отеков, серых пятен и крупных пустот на разрезе, с рыхлым фаршем; лопнувшие или поломанные батоны.

3 Допускается вырабатывать колбасы в искусственной оболочке без поперечных перевязок с нанесением на оболочку или бандероль печатных обозначений: предприятия-изготовителя и его подчиненности, наименования и категории колбасы.

4 Длина батонов полукопченых колбас — от 15 до 50 см включ.

5.1.3 По микробиологическим показателям колбасы не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.1.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, бенз(а)пирена, радионуклидов в колбасах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для изготовления колбас применяют следующее сырье, пищевые ингредиенты, добавки и материалы:

- конину по ГОСТ 27095 и полученные при ее разделке:

конину жилованную первого, второго сортов и жирную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, не более 20 % и не более 35 % соответственно;

конский подгривный жир,

жир-сырец конский;

- говядину по ГОСТ Р 52601, ГОСТ 779 и полученные при ее разделке:

говядину жилованную жирную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35 % соответственно;

жир-сырец говяжий;

- жир-сырец бараний, в том числе курдючный, полученный при разделке баранины (ГОСТ Р 52843);
- молоко сухое по [5], ГОСТ Р 52791;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985;
- 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;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый, перец душистый, мускатный орех, кориандр, тмин, розмарин);
- воду питьевую по [6];
- пищевые добавки по [3]:

фиксатор окраски Е250, в том числе в виде посолочных смесей (поваренная соль, Е250),**

антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306,

регуляторы кислотности Е262, Е325, Е326, Е330, Е331, в том числе в виде комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е300, Е301, Е304, Е306 и экстракта розмарина,***

усилитель вкуса и аромата Е621,

комплексные пищевые добавки, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 5.2.1;

- кишки обработанные: конские, говяжьи, бараньи;
- оболочки искусственные для полукопченых колбас;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки по ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

5.2.2 Используемые при производстве колбас:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации;*[4]

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [4].

** Рекомендуются смеси посолочные «НИСО».

*** Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан».

*[4] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [1], [4].

- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации;*

5.2.3 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.2.1 и разрешенным к применению в установленном порядке.

Примечания

1 Не допускается применение мяса, замороженного более одного раза.

2 Не допускается применение мяса жеребцов старше трех лет и быков.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием: группы (мясной), вида (колбаса), подвида (полукопченая из конины), категории (Б) и термического состояния (охлажденный);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарный знак производителя (при наличии);
- состав продукта;
- пищевые добавки, указанные в 5.2.1;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто (для фасованной продукции);
- надпись: «упаковано под вакуумом» или «упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при необходимости);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о наличии ГМО (ГМИ);
- информацию о подтверждении соответствия.

Пример маркировки наименования продукта: «Мясной продукт категории Б, охлажденный: колбаса полукопченая из конины «Домашняя».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

Допускается наносить информацию на специальное выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки или частично наносить на чековую ленту.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту, в том числе о соблюдении особых требований к условиям производства (например, халяль).

5.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

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

- наименования продукта с указанием: группы (мясной), вида (колбаса), подвида (полукопченая из конины), категории (Б) и термического состояния (охлажденный);
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарного знака (при наличии);
- даты изготовления и упаковывания;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [3], [4].

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Колбасы выпускают в фасованном виде и весовыми.

5.4.2 Для упаковки колбасы, в том числе под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, применяют упаковочные материалы, разрешенные к применению в установленном порядке:

- пленки и пакеты из материалов полимерных многослойных, в том числе ламинированных, термоусадочных;
- лотки жесткие.

Колбасы упаковывают: целыми батонами с одинаковой или разной массой, целым куском (порционная нарезка) порциями массой нетто от 200 до 1000 г, ломтиками (сервировочная нарезка) порциями массой нетто от 100 до 350 г.

Допускается групповая упаковка колбас в полимерную пленку.

5.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукции от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.4 Колбасы, в том числе фасованные, укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные — по ГОСТ Р 51289—99.

5.4.5 Допускается использовать другие виды тары (в том числе алюминиевые ящики, контейнеры или тару-оборудование) и упаковочных материалов, разрешенные к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.4.6 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

5.4.7 Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару для местной реализации накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760 или пергаментом по ГОСТ 1341, или оберточной бумагой по ГОСТ 8273, или полимерной пленкой.

Допускается использование многооборотной тары, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

5.4.8 Масса нетто колбас 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.

5.4.9 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасы одного наименования, одной даты выработки и срока годности.

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

5.4.10 Тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

6 Правила приемки

6.1 Колбасы принимают партиями. Определение партии, объем выборок и отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

6.2 Каждую партию колбас сопровождают документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта с указанием группы (мясной), вида (колбаса), подвида (полукопченая из конины), категории (Б) и термического состояния (охлажденная);
- наименование предприятия-изготовителя;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- номер партии;
- число единиц транспортной тары и массу нетто;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Федеральных органов исполнительной власти [7].

- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

6.5 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.6 В случае необходимости проводят идентификацию сырьевого состава колбас по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480 и контроль на наличие генетически модифицированных источников по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [8].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668.

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

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

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957,
- массовой доли влаги — по ГОСТ Р 51479, ГОСТ 9793,
- массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011,
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042,
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301,
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 9958, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, [9], [10], [11].

7.4.1 Общие правила проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р ИСО 7218.

7.5 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [12]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [13];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [14];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [14].

7.6 Определение пестицидов — по [15], [16].

7.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [17], [18], [19], [20].

7.8 Определение радионуклидов — по [21].

7.9 Определение нитрозаминов — по [22].

7.10 Определение бенз(а)пирена — по ГОСТ Р 51650.

7.11 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром 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.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще продукта от 0 °С и до 6 °С включ.

8.2 Колбасы транспортируют при температуре от 0 °С до 6 °С включ. и относительной влажности воздуха, кроме колбас, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, от 75 % до 78 % в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность их качества.

8.3 Сроки годности колбас могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований по [23].

8.4 Рекомендуемые сроки годности колбас в зависимости от вида оболочки, способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включ. и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % (для

колбас, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы) и при температуре от 0 °С до 6 °С включ. (для колбас, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы) приведены в таблице 2.

Таблица 2

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Кишечная, искусственная белковая или фиброузная	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	15
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	30
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	30
Кишечная, искусственная белковая или фиброузная	Порционная нарезка	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	12
	Сервировочная нарезка		10

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан».

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г полукопченых колбас из конины

А.1 Пищевая и энергетическая ценность 100 г полукопченых колбас из конины приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование колбас	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Любительская»	15,0	42,0	1,0	442
«Домашняя»	16,0	33,0	2,0	369
«Ароматная»	17,0	30,0	3,0	350
«Восточная»	16,0	31,0	4,0	359

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения группы и категории полукопченых колбас из конины

Б.1 Данные по морфологическому составу применяемых мясных ингредиентов (массовая доля мышечной ткани)

Массовая доля мышечной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении полукопченых колбас по настоящему стандарту, указана в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование мясного ингредиента	Массовая доля ткани, %	
	мышечной	жировой и соединительной
Конина жилованная первого сорта	94	6
Конина жилованная второго сорта	80	20
Конина жилованная жирная	65	35
Подгривный конский жир или жир-сырец конский или говяжий	0	100

Б.2 Определение группы и категории для колбасы «Любительская», вырабатываемой по рецептуре, приведено в таблице Б.2.

Таблица Б.2

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная первого сорта	70,0	мясной
Подгривный конский жир или жир-сырец конский или говяжий	30,0	мясной
Соль поваренная пищевая	2,5	немясной
Пищевые добавки и пряности	0,455	немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов = 70 + 30 = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов 2,5 + 0,455 = 2,955.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 100 + 2,955 = 102,955 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы «Любительская» составляет 100 × 100/102,955 = 97,13, т. е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбасы

Масса мышечной ткани — 70 × 0,94 + 30 × 0 = 65,80 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 65,80/102,955 = 63,91 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Любительская» более 60 %, то продукт относят к категории Б.

Б.3 Определение группы и категории для колбасы «Домашняя», вырабатываемой по рецептуре, приведено в таблице Б.3.

Таблица Б.3

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная первого сорта	78,0	мясной
Подгривный конский жир	20,0	мясной
Мука пшеничная или крахмал	2,0	немясной
Соль поваренная пищевая	2,5	немясной
Пищевые добавки и пряности	0,305	немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов = 78 + 20 = 98 кг.

Масса немясных ингредиентов 2,0 + 2,5 + 0,305 = 4,805.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) = 98,0 + 4,81 = 102,81 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы «Домашняя» составляет 100 × 98/102,81 = 95,32, т. е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбасы

Масса мышечной ткани = 78 × 0,94 + 20 × 0 = 73,32 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 73,32/102,81 = 71,32 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Домашняя» более 60 %, то продукт относят к категории Б.

Б.4 Определение группы и категории для колбасы «Ароматная», вырабатываемой по рецептуре, приведено в таблице Б.4.

Таблица Б.4

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная второго сорта	92,0	мясной
Подгривный конский жир или жир-сырец конский или говяжий	5,0	мясной
Мука пшеничная или крахмал	3,0	немясной
Соль поваренная пищевая	2,5	немясной
Пищевые добавки и пряности	0,26	немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов = 92 + 5 = 97 кг.

Масса немясных ингредиентов 3,0 + 2,5 + 0,26 = 5,76.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) = 97,0 + 5,76 = 102,76 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы «Ароматная» составляет 100 × 97/102,76 = 94,4, т. е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбас

Масса мышечной ткани = 92 × 0,8 + 5 × 0 + 3 × 0 = 73,6 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 73,6/102,76 = 71,62 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Ароматная» более 60 %, то продукт относят к категории Б.

Б.5 Определение группы и категории для колбасы «Восточная», вырабатываемой по рецептуре, приведено в таблице Б.5.

Таблица Б.5

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная второго сорта	81,0	мясная
Конина жилованная жирная	10,0	мясная
Подгривный конский жир или жир-сырец конский или говяжий	5,0	мясной
Мука пшеничная или крахмал	4,0	немясной
Соль поваренная пищевая	2,5	немясной
Пищевые добавки и пряности	0,26	немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов = 81 + 10 + 5 = 96 кг.

Масса немясных ингредиентов 4,0 + 2,5 + 0,26 = 6,76.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) = 96,0 + 6,76 = 102,76 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы «Ароматная» составляет $100 \times 96/102,76 = 93,4$, т. е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбас

Масса мышечной ткани = $81 \times 0,8 + 10 \times 0,65 + 5 \times 0 = 71,3$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре $100 \times 71,3/102,76 = 69,38$ %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Восточная» более 60 %, то продукт относят к категории Б.

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] СанПиН 2.3.2.1293—2003	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[5] Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ	Технический регламент на молоко и молочную продукцию
[6] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[7] ГН 2.3.3.972—2000	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы
[8] МУК 4.2.1913—2004	Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
[9] МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
[10] МУК 4.2.560—96	Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
[11] МУК 4.2.1955—2005	Методы выявления и определения бактерий рода Salmonella и Listeria monocytogenes на основе гибридизационного ДНК-РНК анализа
[12] МУК 4.1.985—2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[13] МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[14] МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[15] МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[16] МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[17] МУ 3049—84 МЗ СССР	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[18] МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[19] МУК 4.1.1912—2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[20] МУК 4.1.2158—2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА
[21] МУК 2.6.1 1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[22] МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[23] МУК 4.2.1847—2004	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.524.3:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1361

Ключевые слова: колбасы, колбасы полукопченые из конины, термины и определения, классификация, технические требования, консистенция, вид на разрезе, массовая доля влаги, белка, жира, хлористого натрия, нитрита натрия, крахмала, токсичные элементы, бен(а)пирен, антибиотики, пестициды, микробиологические показатели, радионуклиды, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 16.03.2010. Подписано в печать 19.04.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,70. Тираж 241 экз. Зак. 315.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru