ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54670 — 2011

КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

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 13 декабря 2011 г. № 827-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 техничвскому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2013

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 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 10
6 Методы контроля 10
7 Транспортирование и хранение 11
Приложение А (справочное) Примеры определения группы и категории кровяных колбас 12
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о составе продуктов кровяных колбас . . . 16
Приложение В (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г кровяных колбас . 17
Библиография 18

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОЛБАСЫ КРОВЯНЫЕ

Технические условия

Blood sausages. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты — кровяные колбасы, выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования к качеству кровяных колбас указаны в 4.2.1, к безопасности — в 4.2.2, 4.2.3, к маркировке — в 4.4, к упаковке — в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

Издание официальное

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 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

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

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 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

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 52814—2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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

ГОСТ Р 52824—2007 Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты Е451. Технические условия

ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53083—2008 Добавки пищевые. Натрия полифосфат Е452 (i). Технические условия

ГОСТ Р 53150—2008 (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ Р 53221—2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ Р 54004—2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ Р 54366—2011 Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия

ГОСТ Р 54704—2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие 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 572—60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 4814—57 Блоки мясные замороженные. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9293–74 (ИСО 2435–73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

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 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

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

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

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13493—86 Натрия триполифосфат. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

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

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 **кровяная колбаса категории А:** Кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке*.

3.2 **кровяная колбаса категории Б:** Кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20 % до 40,0 % включительно, без учета воды, потерянной при термической обработке*.

3.3 **кровяная колбаса категории В:** Кровяная колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20 %, без учета воды, потерянной при термической обработке*.

4 Технические требования

4.1 Кровяные колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции** по их производству с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

4.2 Характеристики

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

4.2.2 По микробиологическим показателям кровяные колбасы не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*[4].

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов, бенз(а)пирена*[5], диоксинов в кровяных колбасах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*[4].

---

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

** «Технологическая инструкция по производству колбасы кровяной», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [11].

*[4] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4], [5].

*[5] Для кровяных колбас, изготовленных с дополнительным копчением.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кровяной колбасы								
	Категория А	Категория Б		Категория В				Категория Б	
	«Ассорти»	«Закусочной»	«Языковой»	«Кашанка»	«Городской»	«Монастырской»	«Степной»	«Пикантной»	«Сеченской»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки и наплывов фарша								
Консистенция	От упругой до мажущейся							Упругая	
Цвет и вид фарша на разрезе	Цвет от темно-красного до темно-коричневого. Фарш равномерно перемешан, без пустот и содержит:								
	кусочки шпика размером сторон от 4 до 6 мм	—	кусочки языка размером сторон от 16 до 20 мм, кусочки шпика размером сторон от 4 до 6 мм	кусочки мяса свиных голов размером от 8 до 12 мм и вареную крупу	кусочки мяса свиных голов размером сторон от 8 до 12 мм	кусочки субпродуктов и щековины размером сторон от 6 до 8 мм	кусочки шпика, грудинки или щековины размером сторон от 4 до 6 мм	кусочки шпика или грудинки размером сторон от 4 до 6 мм	кусочки шпика и сердца размером сторон от 4 до 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних запаха и привкуса								
	—							с выраженным ароматом копчения	
Форма и размер	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной до 50 см								
	в синюгах и проходниках с поперечными перевязками через каждые 10 см	в череве — открученные батоны длиной от 20 до 25 см	в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см; в пузырях — овальные батоны, перевязанные шпагатом крестообразно	в череве — открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см		в кудрявке – с поперечными перевязками через каждые 10 см; в череве — открученные батоны длиной от 20 до 25 см	в проходниках и гузенке — с поперечными перевязками через каждые 5 см; в череве — открученные батоны длиной от 20 до 25 см	в череве – открученные батоны длиной от 20 до 25 см, в гузенке — с поперечными перевязками через каждые 5 см	в гузенке и глухарке — с поперечными перевязками через каждые 10 см; в череве — открученные кольца с внутренним диаметром не более 20 см

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для кровяной колбасы								
	Категория А	Категория Б		Категория В				Категория Б	
	«Ассорти»	«Закусочной»	«Языковой»	«Кашанка»	«Городской»	«Монастырской»	«Степной»	«Пикантной»	«Сеченской»
	—	В искусственных оболочках диаметром от 65 до 80 мм				от 45 до 80 мм	от 45 до 55 мм	от 45 до 60 мм	—
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,2	2,3	2,2		2,3	2,2	2,3		
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	16,0	12,0	13,0	16,0	15,0	9,0	10,0	11,0
Массовая доля жира, %, не более	31,0	24,0	45,0	14,0	21,0	32,0	38,0	45,0	46,0
Массовая доля крахмала, %, не более	—			5,5	—				
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005								

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- отклонение размеров отдельных кусочков структурных элементов не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- на разрезе колбас наличие мелкой пористости;
- наличие конденсата в упаковках колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной газовой среде;
- при наличии маркированной оболочки и специального оборудования вырабатывать колбасы без поперечных перевязок и закреплять концы батонов металлическими скрепками с наложением петли или без нее.

2 Не допускаются для реализации кровяные колбасы:

- имеющие загрязнения на оболочке;
- с наплывами фарша над оболочкой;
- с наличием серых пятен и крупных пустот на разрезе (более 5 мм),
- с рыхлой консистенцией фарша;
- с лопнувшей оболочкой или поломанные батоны.

3 При использовании пищевых фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 % в готовом продукте, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 %.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления кровяных колбас применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ Р 52601, ГОСТ Р 54315 и полученные при ее разделке:

говядину жилованную высшего, первого сортов, односортную, колбасную, второго сорта, мясо котлетное с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 3 %, 6 %, 10 %, 12 % и 20 % соответственно,

соединительную ткань и хрящи;

- свинину по ГОСТ Р 52986, ГОСТ Р 53221 и полученные при ее разделке:

свинину жилованную нежирную, полужирную, мясо котлетное с массовой долей жировой ткани не более 10 %, от 30 % до 50 % включительно и не более 35 % соответственно,

щековину (баки) свиную жилованную с содержанием мышечной, жировой и соединительной тканей в естественном соотношении,

соединительную ткань и хрящи;

- блоки мясные замороженные по ГОСТ 4814;
- блоки из жилованного мяса замороженные по ГОСТ Р 54704;
- блоки из субпродуктов замороженные по ГОСТ Р 54366;
- шпик колбасный (хребтовый, боковой и грудинку свиную);
- субпродукты мясные обработанные [I категории: сердце, языки, почки, печень, мясо голов свиных и говяжьих, обрезь мясную говяжью и свиную; II категории (кроме вымени, селезенки, молочных желез и семенников)];
- кровь пищевую и форменные элементы, в том числе сухие;
- жир животный топленый по ГОСТ 25292;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- крупы перловую и ячневую по ГОСТ 5784;
- крупу пшено по ГОСТ 572;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- воду питьевую по [6];
- лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый по ГОСТ 1723;
- лук репчатый свежий реализуемый по ГОСТ Р 51783;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый сушеный жареный;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- чеснок замороженный измельченный;
- чеснок консервированный;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый молотый; перец душистый молотый; мускатный орех; кардамон; гвоздика; корица; имбирь; майоран, кориандр, тмин);
- пищевые добавки в соответствии с [7]:

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 составе комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е300, Е301, Е304, Е306 и экстракта розмарина**,

стабилизаторы, регуляторы кислотности (пищевые фосфаты) Е450, Е451, Е452(i), в том числе по ГОСТ Р 53083, ГОСТ Р 52824, ГОСТ 13493,

усилитель вкуса и аромата Е621;

- уксус столовый пищевой;
- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465;
- кишки обработанные: говяжьи (синюги, проходники, пищеводы, пузыри, круга, черевы), свиные (черевы, гузенки, глухарки, кудрявки, пузыри), бараньи (синюги);

---

* Рекомендуются посолочные смеси «НИСО». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

** Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

- оболочки искусственные для колбас (белковые, целлюлозные, вискозно-армированные, полиамидные, полиэфирные, поливинилиден-хлоридные), разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00) по ГОСТ 17308;
- нитки по ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

4.3.2 Используемые при производстве кровяных колбас:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**;
- тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

4.3.3 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.3.1, и разрешенных к применению в пищевой промышленности.

4.3.4 Для изготовления кровяных колбас не допускается применять:

- мясо, заметно изменившее цвет на поверхности;
- мясо, замороженное более одного раза;
- замороженную свинину, хранившуюся более 6 мес;
- головы свиные от некастрированных самцов;
- шпик, грудинку свиную с признаками осаливания.

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованная под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы), искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), приклеенная к батону кровяных колбас, должны иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074, [11].

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименования продукта с указанием «мясной продукт категории (А, Б, В), термического состояния (охлажденный)»;
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак производителя (при наличии);
- состав продукта в соответствии с приложением Б;
- пищевые добавки, используемые в рецептурах, указанные в 5.3.1;
- пищевую ценность в соответствии с приложением В;
- срок годности;
- дату изготовления и упаковывания;
- условия хранения,
- массу нетто (для фасованной продукции);
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в модифицированной атмосфере» (при их наличии в упаковке);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);
- информацию о подтверждении соответствия.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [3].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4] — [8].

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [9] — [11].

Пример маркировки наименования продукта: «Кровяная колбаса «Закусочная», мясной продукт, категории Б, охлажденная».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель. Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки или частично наносить на чековую ленту с термоклеящим слоем.

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

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

4.4.3 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом с указанием:

- наименования продукта с указанием «мясной продукт категории (А, Б, В), термического состояния (охлажденный)»;
- наименования и местонахождения изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака производителя (при его наличии);
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

4.5 Упаковка

4.5.1 Кровяные колбасы выпускают весовыми и в фасованном виде.

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

4.5.3 Кровяные колбасы упаковывают без снятия оболочки:

- целыми батонами;
- целым куском массой нетто от 200 до 500 г (порционная нарезка).

Упаковку кровяных колбас в фасованном виде проводят под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 или газовой смеси, в упаковочные материалы, разрешенные к применению в пищевой промышленности:

- пленочные многослойные материалы;
- полимерные многослойные пленки (ламинаты);
- многослойную термоформуемую пленку;
- пакеты из многослойной термоусадочной пленки;
- многослойные пакеты для вакуумной упаковки;
- пакеты из ламинатов;
- жесткие лотки.

Допускается групповая упаковка кровяных колбас под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная с последующим удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки кровяные колбасы (целые батоны) хранят при температурно-влажностных режимах в пределах сроков годности, установленных изготовителем.

4.5.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто фасованных кровяных колбас от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.5 Кровяные колбасы, в том числе фасованные, укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289, алюминиевые,

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [9], [10].

контейнеры или тару-оборудование и другие упаковочные материалы и виды тары, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

4.5.7 Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки тару для местной реализации допускается накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760 или пергаментом по ГОСТ 1341, или оберточной бумагой по ГОСТ 8273, или полимерной пленкой по ГОСТ 10354.

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

4.5.8 Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

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

4.5.9 Масса нетто кровяных 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.

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

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

5 Правила приемки

5.1 Кровяные колбасы принимают партиями. Объем выборок и отбор проб — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

Контроль за содержанием диоксинов в кровяных колбасах проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, или в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.4 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава кровяных колбас по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

5.5 Контроль на наличие ГМО осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [12].

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического, радиологического контроля — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ Р 54004, ГОСТ Р 54015.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

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

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- 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;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, [13].

6.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 53150, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [14]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [15];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [16];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [16].

6.6 Определение пестицидов — по [17], [18].

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [19] — [22].

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

6.9 Определение нитрозаминов — по [23].

6.10 Определение диоксинов — по [24].

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

6.12 Определение массы нетто кровяных колбас проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

6.13 Температуру готового продукта определяют в центре батона цифровым термометром с диапазоном измерения температур от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Кровяные колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в центре батона от 0 °С и до 6 °С включительно.

7.2 Кровяные колбасы транспортируют в рефрижераторном транспорте при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность их качества.

7.3 Сроки годности кровяных колбас устанавливаются изготовителем на основании проведенных исследований по [25].

7.4 Рекомендуемые сроки годности кровяных колбас в зависимости от вида используемой оболочки, способа и вида упаковки при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха не выше 75 % приведены в таблице 4.

Таблица 4

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	3
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	5
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	5
Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	7
Натуральная (кишечная) и искусственная	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	3

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Приложение А
(справочное)

Примеры определения группы и категории кровяных колбас

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

Массовая доля мышечной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении кровяных колбас, приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование мясного ингредиента	Массовая доля мышечной ткани, %, не менее
Говядина жилованная:	
высшего сорта	97
первого сорта	94
второго сорта	80
Мясо котлетное из говядины	80
Свинина жилованная:	
нежирная	90
полужирная	50
щековина	15
грудинка	35
шпик	3
Мясо котлетное из свинины	65
Субпродукты обработанные:	
обрезь мясная говяжья	80
обрезь мясная свиная	50
шкурка свиная	0
межсосковая часть	0
мясо голов говяжьих	80
мясо голов свиных вареное	35
Легкие	0
Печень говяжья или свиная	0
Почки	0

Примечания

1 Жилованное мясо, поставляемое в блоках, по морфологическому составу должно соответствовать сортовому мясу, данные по которому приведены в зависимости от его вида в этой таблице.

2 Обработанные субпродукты, поставляемые в блоках, по морфологическому составу должны соответствовать указанному в данной таблице виду и наименованию конкретного субпродукта.

3 Во всех видах и наименованиях жирового сырья (жир-сырец от всех видов животных и шпик) массовая доля мышечной ткани составляет не более 3 %.

4 Все виды другого сырья (пищевые ингредиенты, односоставные и комплексные пищевые добавки, пряности и их смеси), не указанные в данной таблице, относятся к немясным ингредиентам, не содержащим мышечную ткань.

А.2 Определение группы и категории кровяной колбасы «Ассорти», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице А.2

Таблица А.2

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная второго сорта	31,0	Мясной
Свинина жилованная полужирная	23,0	Мясной
Грудинка свиная	15,0	Мясной
Кровь пищевая сырая	31,0	Мясной
Соль поваренная пищевая	2,0	Немясной
Нитрит натрия	0,005	Немясной
Перец черный или белый молотый	0,100	Немясной
Перец душистый молотый	0,050	Немясной
Орех мускатный или кардамон молотые	0,050	Немясной
Гвоздика молотая или майоран	0,050	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	0,100	Немясной
Масса рецептурной смеси	102,36	—

а) Определение группы

Масса мясных ингредиентов ($М_{м.и}$): 31 + 23 + 15 + 31 = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов: 2,36 кг.

Масса рецептурной смеси ($М_{р.с}$): 100 + 2,36 = 102,36 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 90 % составит:

$О_{м.и} = 100 \cdot 100 \cdot [1 – (12,36 – 0)/(102,36 – 0)]/90 = 97,69$.

Поскольку содержание мясных ингредиентов в готовом продукте более 60 %, то колбасу кровяную «Ассорти» относят к группе «Мясной продукт».

б) Определение категории

Масса мышечной ткани ($М_{м.т}$): $(31 \cdot 80 + 23 \cdot 50 + 15 \cdot 35)/100 = 41,55$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:

$О_{м.т} = 100 \cdot 41,55 \cdot [1 – (12,36 – 0)/(102,36 – 0)]/90 = 40,5$.

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте превышает 40 %, то кровяную колбасу «Ассорти» относят к категории А.

А.3 Определение группы и категории кровяной колбасы «Закусочная», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице А.3

Таблица А.3

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Свинина жилованная полужирная	25,0	Мясной
Мясо говяжьих голов жилованное и/или обрезь говяжья	30,0	Мясной
Шкурка свиная, межсосковая часть вареные, в любом соотношении	20,0	Мясной
Кровь пищевая сырая	25,0	Мясной
Соль поваренная пищевая	2,2	Немясной
Сахар-песок	0,150	Немясной

Окончание таблицы А.3

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Нитрит натрия	0,005	Немясной
Перец черный или белый молотый	0,150	Немясной
Перец душистый молотый	0,100	Немясной
Орех мускатный или кардамон молотые	0,050	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	0,400	Немясной
Масса рецептурной смеси	103,06	—

а) Определение группы

Масса мясных ингредиентов ($М_{м.и}$): 25 + 30 + 20 + 25 = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов: 3,06 кг.

Масса рецептурной смеси ($М_{р.с}$): 100 + 3,06 = 103,06 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 88 % составит:

$О_{м.и.} = 100 \cdot 100 \cdot [1 – (15,06 – 0)/(103,06 – 0)]/ 88 = 97,03$.

Поскольку содержание мясных ингредиентов в готовом продукте более 60 %, то кровяную колбасу «Закусочная» относят к группе «Мясной продукт».

б) Определение категории

Масса мышечной ткани ($М_{м.т}$): $(25 \cdot 50 + 30 \cdot 80)/100 = 36,5$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:

$О_{м.т} = 100 \cdot 36,5 \cdot [1 – (15,06 – 0)/(103,06 – 0)]/88 = 35,42$.

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте превышает 20 %, то кровяную колбасу «Закусочная» относят к категории Б.

А.4 Определение группы и категории кровяной колбасы «Кашанка», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице А.4

Таблица А.4

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Мясо свиных голов вареное	15,0	Мясной
Субпродукты II кат., соединительная ткань и хрящи от жиловки мяса, вареные, в любом соотношении	35,0	Мясной
Крупа вареная	20,0	Немясной
Кровь пищевая сырая	30,0	Мясной
Бульон	10,0	Немясной
Соль поваренная пищевая	2,0	Немясной
Нитрит натрия	0,005	Немясной
Перец черный или белый молотый	0,120	Немясной
Гвоздика или майоран	0,010	Немясной
Корица или имбирь молотые	0,020	Немясной
Лук репчатый жареный	2,0	Немясной
Масса рецептурной смеси	114,16	—

а) Определение группы

Масса мясных ингредиентов ($М_{м.и}$): 15 + 35 + 30 = 80 кг.

Масса немясных ингредиентов: 20,0 + 10,0 + 4,16 = 34,16 кг.

Масса рецептурной смеси ($М_{р.с}$): 80 + 34,16 = 114,16 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 92 % составит:

$О_{м.и} = 100 \cdot 100 \cdot [1 – (22,16 – 10)/(114,16 – 10)]/ 92 = 96,0$.

Поскольку содержание мясных ингредиентов в готовом продукте более 60 %, то кровяную колбасу «Кашанка» относят к группе «Мясной продукт».

б) Определение категории

Масса мышечной ткани ($М_{м.т}$): (15 · 35)/100 = 5,25 кг.

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:

$О_{м.т} = 100 \cdot 5,25 \cdot [1 – (22,16 – 0)/(114,16 – 0)]/92 = 5,04$.

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте меньше 20 %, то кровяную колбасу «Кашанка» относят к категории В.

А.5 Применяемые формулы определения массовых долей мясных ингредиентов и мышечной ткани в готовом продукте

А.5.1 Массовую долю мясных ингредиентов в готовом продукте $О_{м.т.и}$, %, вычисляют по формуле

$О_{м.и} = 100 \cdot М_{м.и} \cdot [1 – (\Delta – М_{д.в})/(М_{р.с} – М_{д.в})]/М_р$, при $(\Delta – М_{д.в}) > 0$, или

$О_{м.и} + 100 \cdot М_{м.и}/М_р$, при $(\Delta – М_{д.в}) \le 0$,

где $М_{м.и}$ — масса мясных ингредиентов в рецептурной смеси, кг;

$О_{м.и}$ — массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте, %;

$М_{р.с}$ — масса рецептурной смеси, кг;

$М_р$ — масса (выход) готового продукта, кг;

$М_{д.в}$ — масса добавляемой в рецептуру мясопродукта воды (бульона), кг;

Δ — потери массы рецептурной смеси при термообработке, кг, которые вычисляют по формуле $\Delta = М_{р.с} – М_р$.

А.5.2 Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте $О_{м.т}$, %, вычисляют по формуле

$О_{м.т} + 100 \cdot М_{м.т} \cdot [1 – (\Delta – М_{д.в})/(М_{р.с} – М_{д.в})]/М_р$, при $(\Delta – М_{д.в}) > 0$, или

$О_{м.т} = 100 \cdot М_{м.т}/М_р$, при $(\Delta – М_{д.в}) \le 0$,

где $М_{м.т}$ — масса мышечной ткани в рецептурной смеси, кг.

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о составе продуктов кровяных колбас

Б.1 Информационные сведения о составе продуктов кровяных колбас приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование продукта	Состав продукта
«Ассорти»	Говядина, кровь пищевая, свинина, шпик боковой, соль поваренная, перец черный или белый, чеснок, орех мускатный или кардамон, гвоздика или майоран, перец душистый, нитрит натрия
«Закусочная»	Мясо говяжьих голов, свинина, кровь пищевая, шкурка свиная или межсосковая часть, соль поваренная, чеснок, сахар-песок, перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон, нитрит натрия
«Языковая»	Шпик хребтовый, шкурка свиная или межсосковая часть, языки говяжьи или свиные, кровь пищевая, соль поваренная, перец душистый, перец черный или белый, гвоздика или майоран, нитрит натрия
«Степная»	Субпродукты, кровь пищевая, грудинка, соль поваренная, сахар-песок, чеснок, перец черный или белый, гвоздика или майоран, корица или имбирь, нитрит натрия
«Городская»	Мясо свиных голов, кровь пищевая, субпродукты, бульон, соль поваренная, чеснок, перец черный или белый, корица или имбирь, гвоздика или майоран, нитрит натрия
«Кашанка»	Субпродукты, кровь пищевая, крупа, мясо свиных голов, бульон, соль поваренная, лук репчатый жареный, перец черный или белый, корица или имбирь, гвоздика или майоран, нитрит натрия
«Монастырская»	Щековина, шкурка свиная или межсосковая часть, почки, кровь пищевая, сердце, легкие, соль поваренная, чеснок, перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон, гвоздика или майоран, нитрит натрия
«Пикантная»	Грудинка, свинина, кровь пищевая, субпродукты, соль поваренная, перец черный или белый, сахар-песок, гвоздика или майоран, корица, орех мускатный или кардамон, нитрит натрия
«Сеченская»	Шпик хребтовый, кровь пищевая, свинина, говядина, шкурка свиная или межсосковая часть, сердце, соль поваренная, пряности, нитрит натрия

Примечания

1 Информация о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1, выносится при маркировке продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074 и [11].

2 При использовании в рецептурах замены мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье*, допускаемое к применению в соответствии с 4.3.1, изготовитель указывает в маркировке информационные сведения о составе продукта с учетом фактически применяемого сырья.

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

Приложение В
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г кровяных колбас

В.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г кровяных колбас приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование кровяных колбас	Белки, г, не менее	Жиры, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
Категория А				
«Ассорти»	12,0	31,0	—	327,0
Категория Б:				
«Закусочная»	16,0	24,0	1,0	284,0
«Языковая»	12,0	45,0	—	453,0
«Пикантная»	10,0	45,0	—	445,0
«Сеченская»	11,0	46,0	—	458,0
Категория В:				
«Кашанка»	13,0	14,0	7,0	206,0
«Городская»	16,0	21,0	1,0	257,0
«Монастырская»	15,0	32,0	—	338,0
«Степная»	9,0	38,0	1,0	382,0

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] Правила организации ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья от 29.12.2007 г. № 677

[3] Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) № 317 от 18.06.2010 г.

[4] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с дополнениями и изменениями

[5] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Утверждены решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г., № 299*

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

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

[8] Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» (ТР ТС 021/2011) от 9 декабря 2011 г. № 769

[9] Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) от 16 августа 2011 г. № 880

[10] ГН 2.3.3.972—2000 — Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

[11] Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) от 9 декабря 2011 г. № 881

[12] МУК 4.2.1913—2004 — Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания

[13] МУК 4.2.560—96 — Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

[14] МУК 4.1.985—2000 — Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[15] МУ 5178—90 — Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[16] МУК 4.1.986—2000 — Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[17] МУ № 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[18] МУ № 1222—75 — Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[19] МУ 3049—84 МЗ СССР — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[20] МУК 4.2.026—95 — Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[21] МУК 4.1.2158—2007 — Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА

[22] МУК 4.1.1912—2004 — Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[23] МУК 4.4.1.011—93 — Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[24] МУК МЗ РФ от 01.06.99 — Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

[25] МУК 4.2.1847—04 — Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Утверждены Главным государственным врачом РФ 6 марта 2004 г.

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 637.524.2:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1315

Ключевые слова: колбасы кровяные, колбасы, пищевая кровь, консистенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, хлористого натрия, нитрита натрия, крахмала, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитрозамины, диоксины, бенз(а)пирен, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности

Редактор *Л. В. Коретникова*
Технический редактор *В. Н. Прусакова*
Корректор *Н. И. Гаврищук*
Компьютерная верстка *Т. Ф. Кузнецовой*

Сдано в набор 04.12.2012. Подписано в печать 10.04.2013. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2.25 Тираж 195 экз. Зак. 1969.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано и отпечатано в Калужской типографии стандартов, 248021 Калуга, ул. Московская, 256.

gost.e-ecolog.ru