МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31780—
2012**

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ

Технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности» имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1472-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31780—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе ГОСТ Р 53587—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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, 2013

В Российской Федерации 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 3
5 Технические требования 3
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г вареных колбас из конины 10
Приложение Б (справочное) Примеры определения группы и категории вареных колбас из конины 11
Библиография 13

Поправка к ГОСТ 31780—2012 Колбасы вареные из конины. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ

Технические условия

Cooked sausage from horse-flesh. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

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

Требования к качеству колбас указаны в 5.2.1, к безопасности — в 5.2.2, 5.2.3, к маркировке — в 5.4, к упаковке — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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

Издание официальное

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 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. 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

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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 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 **вареная колбаса из конины:** Вареная колбаса, изготовленная из конины без добавления или с добавлением не более 30 % говядины к массе несоленого сырья.

4 Классификация

4.1 Вареные колбасы из конины, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:
группа — продукты мясные;
вид — колбасы;
подвид — вареные из конины;
категория Б — «Донская», «Бурятская», «Кавказская»;
категория В — «Татарская», «Казанская».

Примечание — Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в продукте для категории Б от 60 % до 80 % включительно, для категории В от 40 % до 60 % включительно.

5 Технические требования

5.1 Колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя для колбас				
	«Донской»	«Бурятской»	«Кавказской»	«Татарской»	«Казанской»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без поврежденной оболочки, наплывов фарша, слипов и жировых отеков				
Консистенция	Упругая				
Цвет и вид фарша на разрезе	Цвет фарша от красного до розового, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит				
	кусочки конского, говяжьего или бараньего жира-сырца размером не более 4 мм	—		конского, говяжьего или бараньего жира-сырца не более 6 мм	
				или бараньего курдючного жира размером не более 6 мм	или конского подгривного жира размером не более 8 мм

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Значение показателя для колбас				
	«Донской»	«Бурятской»	«Кавказской»	«Татарской»	«Казанской»
Форма, размер батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см диаметром от 40 до 120 мм				
Массовая доля жира, %, не более	25,0	18,0	20,0	21,0	21,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006
Массовая доля крахмала, %, не более	—	3,0	2,0	5,0	5,0

Примечания

1 Колбасы изготавливают в натуральных или искусственных оболочках.

2 При наличии специального оборудования концы оболочек закрепляются металлическими скрепкам (клипсами) с наложением петли для подвешивания или без нее.

3 Маркировка на оболочке и/или наклеенная (прикрепленная) бандероль (этикетка, ярлык и т. п.) должна содержать информационные данные согласно 5.4.1.

4 Колбасы допускается не маркировать при реализации в весовом (не фасованном) виде, а перевязывать:

«Донскую» — с одной поперечной перевязкой посередине батона и петлей шпагата внизу; в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 7 см и петлей шпагата внизу;

«Бурятскую» — с одной поперечной перевязкой посередине батона и петлей шпагата внизу; в черевах — открученные батоны длиной 15—20 см, с одной поперечной перевязкой и петлей шпагата на первом батоне;

«Кавказскую» — по одной поперечной перевязкой на каждом конце и середине батона и двумя петлями шпагата внизу; в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 10 см и двумя петлями шпагата внизу; в пузырях — перевязанные крестообразно, с петлей шпагата внизу;

«Татарскую» — с двумя поперечными перевязками посередине батона и петлей шпагата внизу; в черевах — батоны кольцами в откручу с внутренним диаметром не более 15 см, с двумя поперечными перевязками и петлей шпагата на первом батоне;

«Казанскую» — с двумя поперечными перевязками на нижнем конце батона и двумя петлями шпагата внизу; в черевах — батоны кольцами в откручу с внутренним диаметром не более 15 см, с двумя поперечными перевязками и двумя петлями шпагата на первом батоне.

5 Допускается:

- наличие на разрезе батонов колбас отклонения размеров отдельных кусочков конского, говяжьего или бараньего жира-сырца, бараньего курдючного жира, конского подгривного жира не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе батонов колбас жира с желтоватым оттенком без привкуса осаливания;
- вкладывать в транспортную тару бандероль (этикетку, ярлык и т. п.).

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

7 При использовании пищевых фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 1 % в готовом продукте, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,5 %

5.2.2 По микробиологическим показателям колбасы не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов в колбасах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления колбас применяют следующие сырье, пищевые ингредиенты и добавки:

- конину по ГОСТ 27095 и полученные при ее разделке:

конину жилованную высшего, первого, второго сортов, односортную и жирную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3 %, не более 6 %, не более 20 %, не более 12% и не более 35 % соответственно,

конский подгривный жир,

жир-сырец конский;

- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ 31797 и полученные при ее разделке:

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

жир-сырец говяжий;

- жир костный говяжий топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- жир-сырец бараний, в том числе курдючный, полученный при разделке баранины (ГОСТ 31777);
- маргарин (кроме маргарина с вкусовыми добавками);
- сухое молоко;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный, не ниже первого сорта;
- муку пшеничную хлебопекарную, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую 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;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый; мускатный орех, кардамон, кориандр, розмарин);
- воду питьевую;
- пищевые добавки:

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;

пищевые фосфаты:

стабилизаторы Е450, Е452,

регулятор кислотности Е451;

- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный;
- кишки обработанные: конские (черевы), говяжьи (черевы, круга, синюги, пузыри мочевые, пищеводы), бараньи (синюги);
- оболочки искусственные для вареных колбас;
- 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.

5.3.2 Для изготовления колбас не допускается применять мясо, замороженное более одного раза.

5.3.3 Используемые при производстве колбас:

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

5.3.4 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в

5.3.1 и разрешенным к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку, содержащую следующие данные:

- наименование продукта (с указанием группы, категории, вида и термического состояния продукта (охлажденный);
- наименования и местонахождения изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак производителя (при наличии);
- состав продукта;
- массу нетто (для фасованного продукта);
- пищевые добавки, указанные в 5.3.1;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- срок годности;
- дату изготовления и упаковывания;
- надпись «упаковано под вакуумом» или «упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при необходимости);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о наличии ГМО (ГМИ);
- информацию о подтверждении соответствия.

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

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции может выбирать 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, в том числе о соблюдении особых требований к условиям производства (например, халяль).

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

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

- наименования продукта (с указанием группы, категории, вида и термического состояния продукта (охлажденный);
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарного знака (при его наличии);
- массы нетто;
- даты изготовления и упаковывания;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Колбасы выпускают весовыми и в фасованном виде.

5.5.2 Для упаковки колбасы, в том числе под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, применяют упаковочные материалы, разрешенные к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт:

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

Колбасы упаковывают: целыми изделиями 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 батонов в полимерную пленку.

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

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

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

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

5.5.7 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.

5.5.8 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.

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

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

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, категории, вида и термического состояния продукта (охлажденный);
- наименование изготовителя и его адрес;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- номер партии;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;
- число единиц транспортной тары и массу нетто,
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.5 В случае необходимости проводят идентификацию сырьевого состава колбас по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796 и контроль на наличие генетически модифицированных источников.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, ГОСТ ISO 7218, [1].

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

7.1.2 Подготовка проб к микробиологическому контролю — по ГОСТ 26669, [2].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957;
- массовой доли белка — по 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;
- остаточную активность кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 9958, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185.

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

7.5 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932;
- кадмия — по ГОСТ 26933.

7.6 Определение пестицидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение антибиотиков — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение радионуклидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение нитрозаминов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение массы продукции проводят на весах для статического взвешивания с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ± 0,01 г.

7.11 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Колбасы транспортируют при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % (кроме колбас в полиамидных барьерных оболочках, а также колбас, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы) 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.

8.4 Рекомендуемые сроки годности колбас в зависимости от вида оболочки, способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включительно 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 включительно (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
Натуральная (кишечная)	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	3
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	5
Искусственная проницаемая (белковая, целлюлозная, вискозно-армированная)	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	3
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	8
Искусственная полиамидная проницаемая	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	6
Искусственная полиамидная барьерная	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	20
Натуральная и искусственная проницаемая	Целыми батонами	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	10
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды (с применением упаковки в термоусадочные материалы)	15
Натуральная и искусственная оболочка	Порционная нарезка	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	6
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды (с применением упаковки в термоусадочные материалы)	12
Натуральная и искусственная оболочка (в том числе снятая перед упаковкой)	Сервировочная нарезка	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	5

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г вареных колбас из конины

А.1 Пищевая ценность 100 г вареных колбас из конины приведена в таблице А.1.

Таблица А. 1

Наименование вареных колбас из конины	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Донская»	12,0	25,0	1,0	277
«Бурятская»	12,0	18,0	3,0	222
«Кавказская»	12,0	20,0	2,0	236
«Татарская»	12,0	21,0	4,0	253
«Казанская»	12,0	21,0	4,0	253

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения группы и категории вареных колбас из конины

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

Массовые доли мышечной, жировой и соединительной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении вареных колбас из конины, указаны в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование мясного ингредиента	Массовая доля ткани, %	
	мышечной	жировой и соединительной
Конина жилованная высшего сорта	97	3
Конина жилованная первого сорта	94	6
Конина жилованная односортная	90	10
Конина жилованная колбасная	88	12
Конина жилованная второго сорта	80	20
Конина жилованная жирная	65	35
Подгривный или подкожный конский жир или жир-сырец конский, говяжий или бараний	0	100

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

Таблица Б.2

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная высшего сорта	75,0	Мясной
Жир-сырец бараний курдючный или жир бараний и конский подкожный	25,0	Мясной
Соль поваренная пищевая	2,5	Немясной
Пищевые добавки и пряности	0,21	Немясной
Добавленная вода	18,0	Немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов — 75 + 25 = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 2,5 + 0,21 + 18,0 = 20,71.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 75 + 25 + 2,5 + 0,21 + 18,0 = 120,71 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы «Донская» составляет 100 · 100/120,71 = 82,8, т.е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбасы

Масса мышечной ткани — 75 · 0,97 + 25 · 0 = 72,75 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре — 100 · 72,75/120,71 = 60,26 %.

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

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

Таблица Б.3

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная односортная	90,0	Мясной
Жир топленый пищевой	7,0	Мясной
Мука пшеничная или крахмал	3,0	Немясной
Соль поваренная пищевая	2,425	Немясной
Пищевые добавки и пряности	0,31	Немясной
Добавленная вода	25,0	Немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов — 90 + 7 = 97 кг.

Масса немясных ингредиентов — 3,0 + 2,43 + 0,31 + 25,0 = 30,74.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 90 + 7 + 3,0 + 2,43 + 0,31 + 25,0 = 127,74 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы «Бурятская» составляет 100 · 97/127,74 = 75,94, т. е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбасы

Масса мышечной ткани — 90 · 0,90 + 7 · 0 = 81,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре — 100 · 81,0/127,74 = 63,41 %.

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

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

Таблица Б.4

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная второго сорта	80,0	Мясной
Конина жилованная жирная	10,0	Мясной
Жир-сырец бараний курдючный или жир бараний и конский подкожный	5,0	Мясной
Мука пшеничная или крахмал	5,0	Немясной
Соль поваренная пищевая	2,37	Немясной
Пищевые добавки и пряности	0,26	Немясной
Добавленная вода	35,0	Немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов — 80 + 10 + 5 = 95 кг.

Масса немясных ингредиентов — 5,0 + 2,37 + 0,26 + 30,0 = 37,63.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 80 + 10 + 5 + 5 + 2,37 + 0,26 + 30 = 132,63 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 · 95/132,63 = 72,63, т. е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбас

Масса мышечной ткани — 80 · 0,8 + 10 · 0,65 + 5 · 0 = 70,5 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре — 100 · 70,5/132,63 = 53,16 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы из конины «Татарская» более 40 %, то ее относят к категории В.

Библиография

[1] ИСО 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[2] ИСО 6887-2:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов

УДК 637.524.2:006.354 МКС 67.120.10

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.В. Бестужевой*

Сдано в набор 16.10.2013. Подписано в печать 01.11.2013. Формат 60 ×84 $^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,86. Тираж 138 экз. Зак. 1276.

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

Поправка к ГОСТ 31780—2012 Колбасы вареные из конины. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru