МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31501— 2012

КОЛБАСЫ ЖАРЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 23—24 мая 2012 г. № 41)

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
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
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. № 1510-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31501—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе ГОСТ Р 53515—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, 2014

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 . . . 8
7 Методы контроля . . . 9
8 Транспортирование и хранение . . . 9
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности жареных колбас . . . 11
Приложение Б (справочное) Примеры определения группы и категории жареных колбас . . . 12
Библиография . . . 15

Поправка к ГОСТ 31501—2012 Колбасы жареные. Технические условия

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

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ЖАРЕНЫЕ

Технические условия

Fried sausages. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты — жареные колбасы, выпускаемые в охлажденном и замороженном состоянии и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту — жареные колбасы).

Требования к качеству и обеспечивающие безопасность указаны в 5.2, к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. 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 7697—82 Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

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 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 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

Издание официальное

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

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 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. Методы 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 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 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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 (ISO 6579:2002) 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 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. 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 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 **вид (подвид) мясной продукции:** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.

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

3.4 **жареная колбаса:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое жарке.

4 Классификация

4.1 Жареные колбасы, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:

Группа — продукты мясные.

Вид — колбасы.

Подвид — жареные.

Категория Б — «С грудинкой», «Баранья с луком», «Русская жареная», «Баранья».

Категория В — «Свиная», «Жареная по-домашнему», «С луком», «Пряная», «Украинская жареная».

Категория Г — «С печенью».

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, для категории Г от 20 % до 40 % включительно*.

5 Технические требования

5.1 Жареные колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции изготовителя по производству жареных колбас с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям жареные колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для жареных колбас				
	«Украинской»	«По-домашнему»	«Свиной»	«С луком»	«Пряной»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, наплывов фарша				
Консистенция	Плотная				
Цвет и вид на разрезе	От светло-серого до серого с розоватым оттенком Фарш равномерно перемешан, без пустот и содержит:				
	кусочки полужирной свинины размером от 16 до 20 мм	кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм и жирной свинины от 6 до 8 мм	кусочки свиной пашины размером от 16 до 20 мм	кусочки полужирной свинины размером от 16 до 20 мм и кусочки лука не более 20 мм	кусочки полужирной свинины размером от 20 до 25 мм и кусочки лука не более 20 мм

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для жареных колбас				
	«Украинской»	«По-домашнему»	«Свиной»	«С луком»	«Пряной»
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и				
	чеснока			лука	корицы, лука, чеснока
Форма, размер и вязка батонов	Батоны в свиных черевах, свернутые спиралью в 2—4 витка, перевязанные крестообразно 				
Массовая доля жира, %, не более	50,0	45,0	50,0	40,0	45,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	18,0	17,0	17,0	15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля крахмала*, %, не более	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0

* Массовая доля крахмала предусмотрена для колбас в случае применения пшеничной хлебопекарной муки, картофельного крахмала или гречневой вареной крупы.

Примечания

1 Допускаются на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза.

2 Не допускаются для реализации жареные колбасы, имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или поломанными батонами, с наличием жировых отеков, крупных пустот на разрезе, с рыхлым фаршем.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для жареных колбас				
	«С грудинкой»	«Бараньей»	«Русской»	«Бараньей с луком»	«С печенью»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, наплывов фарша				
Консистенция	Плотная				
Цвет и вид на разрезе	От светло-серого до серого с розоватым оттенком				От светло-серого до серого с коричневатым оттенком
	Фарш равномерно перемешан, без пустот и содержит:				
	кусочки полужирной свинины размером от 16 до 20 мм и грудинки от 12 до 16 мм	кусочки баранины размером от 16 до 20 мм	кусочки нежирной свинины размером от 20 до 25 мм и кусочки жирной свинины от 12 до 16 мм	кусочки баранины размером от 16 до 20 мм и кусочки лука не более 20 мм	кусочки жирной свинины и свиной обрези размером от 20 до 25 мм и кусочки печени не более 20 мм

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для жареных колбас				
	«С грудинкой»	«Бараньей»	«Русской»	«Бараньей с луком»	«С печенью»
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и				
	чеснока			лука	чеснока
Форма, размер и вязка батонов	Батоны в свиных черевах, свернутые спиралью в 2—4 витка, перевязанные крестообразно 				
Массовая доля жира, %, не более	48,0	30,0	42,0	25,0	45,0
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	20,0	20,0	18,0	18,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля крахмала*, %, не более	3,0	—	3,0	—	3,0

* Массовая доля крахмала предусмотрена для колбас в случае применения пшеничной хлебопекарной муки, картофельного крахмала или гречневой вареной крупы.

Примечания

1 Допускается на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза.

2 Не допускаются для реализации жареные колбасы, имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или поломанными батонами, с наличием жировых отеков, крупных пустот на разрезе, с рыхлым фаршем.

5.2.2 Микробиологические показатели жареных колбас не должны превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов в жареных колбасах не должно превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления жареных колбас применяют следующие сырье (включая мясное сырье, пищевые ингредиенты, добавки, пряности) и материалы:

- говядину по ГОСТ 31797 и полученные при ее разделке:

говядину жилованную первого и второго сортов, колбасную и односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, не более 20 %, не более 12 % и не более 10 % соответственно;

- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученные при ее разделке:

свинину жилованную нежирную, полужирную, односортную, колбасную и жирную с массовой долей жировой ткани не более 10 %, от 30 % до 50 %, не более 55 %, не более 60 % и от 50 % до 85 % соответственно,

пашину свиную жилованную с содержанием мышечной, жировой и соединительной ткани в естественном соотношении,

щековину свиную жилованную с содержанием мышечной, жировой и соединительной ткани в естественном соотношении,

грудинку свиную,

жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292, не ниже первого сорта;

- баранину по ГОСТ 31777 и полученную при ее разделке баранину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- блоки из жилованного мяса и субпродуктов (говядины, свинины, баранины, обрези мясной свиной, печени) замороженные;
- субпродукты мясные обработанные (обрезь мясную свиную, шкурку свиную, печень);
- обрезь мясную свиную жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;
- белки животные, разрешенные к применению в установленном порядке;
- муку пшеничную хлебопекарную, не ниже первого сорта;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697, не ниже первого сорта;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую.
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый; перец душистый; перец красный молотый; кориандр; корица; тмин; кумин (зира); паприка молотая);
- пищевые добавки по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт:

антиокислители Е304, Е306,

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

усилитель вкуса и аромата Е621,

комплексные пищевые добавки, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 5.1;

- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- лук и чеснок сушеные;
- лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый по ГОСТ 1723;
- лук репчатый жареный сушеный;
- кишки обработанные: говяжьи и свиные черевы;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;

5.3.2 Используемые при изготовлении жареных 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, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 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.

5.3.4 Для изготовления жареных колбас не допускается применять:

- мясо, заметно изменившее цвет на поверхности;
- мясо, замороженное более одного раза;
- замороженную свинину, хранившуюся более 6 мес;
- грудинку свиную, свинину жирную с признаками осаливания.

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованные под вакуумом, в условиях газовой модифицированной среды или в емкости целые батоны колбас), этикетка (бандероль), прикрепленная к батону колбасы, должны иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование продукта с указанием группы (мясной), вида (колбаса), подвида (жареная), категории (Б, В, Г) и термического состояния (охлажденный или замороженный);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при ее 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 В, охлажденный: колбаса жареная «Пряная».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель. Допускается частично наносить информацию на чековую ленту с термоклеящим слоем или клеевую ленту на бумажной основе.

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

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 (мясной), вида (колбаса), подвида (жареная), категории (Б, В, Г) и термического состояния (охлажденный или замороженный);
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарного знака производителя (при наличии);
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- информации о подтверждении соответствия.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

5.5 Упаковка

5.5.1 Жареные колбасы выпускают весовыми и в фасованном виде.

5.5.2 Таро-упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.3 Охлажденные жареные колбасы упаковывают под вакуумом или в газовой модифицированной атмосфере (состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 или газовой смеси), в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки.

---

* На территории Российской Федерации действует также ГОСТ Р 51474—99.

5.5.4 Жареные колбасы упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты целыми батонами.

Допускается выпускать жареные колбасы, залитые жиром, упакованными в емкости от 1,5 до 5,0 $дм^3$ из керамики или других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.5 Отклонения массы нетто упаковочной единицы жареных колбас от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.6 Охлажденные и замороженные жареные колбасы, не упакованные под вакуумом или в газовой модифицированной среде, перед укладкой в ящики заворачивают в пергамент по ГОСТ 1341; подпергамент по ГОСТ 1760; бумагу оберточную по ГОСТ 8273; пленки из полимерных материалов, разрешенные к применению в установленном порядке.

5.5.7 Жареные колбасы, в том числе фасованные, укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые, контейнеры или тару-оборудование и другие виды тары и упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

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

Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

5.5.10 Масса нетто жареных 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.

5.5.11 В каждую единицу транспортной тары упаковывают жареные 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 Жареные колбасы принимают партиями. Определение партии, объем выборок и отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

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

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование изготовителя и его адрес;
- наименование продукта с указанием группы (мясной), вида (колбаса), подвида (жареная), категории (Б, В, Г) и термического состояния (охлажденный или замороженный);
- 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 и микробиологических показателей, а также токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

6.5 В случае необходимости проводят идентификацию сырьевого состава колбас по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796 и контроль на наличие генетически модифицированных источников по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

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 и другим нормативным документам государства, принявшего стандарт;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

7.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 9958, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185; выявление и определение бактерий Listeria monocitogenes — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

Общие правила 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 нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение антибиотиков — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение радионуклидов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение диоксинов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 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, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

7.11 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов проводят по ГОСТ 8.579.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Жареные колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0 °С и до 6 °С включ.; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10 °С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

8.2 Сроки годности колбас устанавливает изготовитель в технологической инструкции.

8.3 Сроки годности жареных колбас в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включ. и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % (для охлажденных колбас, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы); при температуре от 0 °С до 6 °С включ. (для колбас, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы); в замороженном состоянии при температуре не выше минус 10 °С приведены в таблице 3.

Таблица 3

Термическое состояние продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Охлажденный	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	5
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	10
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	15
	Залитые жиром в емкостях	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	15
Замороженный	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	30

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности жареных колбас

Пищевая ценность жареных колбас в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование жареных колбас	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Украинская»	16,0	50,0	—	514,0
«По-домашнему»	18,0	45,0	—	477,0
«С грудинкой»	17,0	48,0	—	500,0
«С луком»	17,0	40,0	2,0	436,0
«Пряная»	15,0	45,0	1,5	471,0
«Свиная»	17,0	50,0	—	518,0
«Баранья»	20,0	30,0	—	350,0
«Русская»	20,0	42,0	—	458,0
«Баранья с луком»	18,0	25,0	3,0	309,0
«С печенью»	18,0	45,0	—	477,0

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения группы и категории жареных колбас

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

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

Таблица Б.1

№ п/п	Наименование мясного ингредиента	Массовая доля мышечной ткани, не менее, %
	Говядина жилованная:	
1	первого сорта	94,0
2	второго сорта	80,0
3	колбасная	88,0
4	односортная	90,0
	Свинина жилованная:	
5	нежирная	90,0
6	полужирная	50,0
7	колбасная	50,0
8	односортная	55,0
9	жирная	20,0
10	грудинка	35,0
11	щековина	20,0
12	пашина	50,0
13	Баранина жилованная односортная	80,0
14	Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей	85,0
	Субпродукты обработанные:	
15	обрезь свиная	50,0
16	печень говяжья	0
17	печень свиная	0
18	мясо голов свиных	30,0

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 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.

Б.2 Определение группы и категории жареной колбасы «Пряной»

Рецептура приведена в таблице Б.2.

Таблица Б.2

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Свинина жилованная полужирная	90	Мясной
Лук репчатый жареный	10	Немясной
Соль поваренная пищевая	1,5	Немясной

Окончание таблицы Б.2

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Перец черный молотый	0,300	Немясной
Перец красный сладкий молотый	0,300	Немясной
Корица или тмин молотые	0,080	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	0,800	Немясной
Масса рецептурной смеси	102,18	—

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов — 90 кг.

Масса немясных ингредиентов — 12,98 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 × 90/102,98 = 87,40, т. е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани: 90 × 50/100 = 45,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре: 100 × 45,0/102,98 = 43,70 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Пряной» превышает 40 %, то ее относят к категории В.

Б.3 Определение группы и категории полукопченой колбасы «Бараньей с луком»

Рецептура приведена в таблице Б.3.

Б.3 Определение группы и категории полукопченой колбасы «Бараньей с луком», вырабатываемой по рецептуре, приведено в таблице Б.3

Таблица Б.3

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей	84	Мясной
Лук репчатый жареный	16	Немясной
Соль поваренная пищевая	1,5	Немясной
Перец черный молотый	0,150	Немясной
Перец душистый молотый	0,050	Немясной
Перец красный молотый	0,080	Немясной
Масса рецептурной смеси	101,78	—

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов — 84 кг.

Масса немясных ингредиентов — 17,78 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 × 84/101,78 = 82,53, т. е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани: 84 × 85/100 = 71,4 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре: 100 × 71,4/101,78 = 70,15 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Бараньей с луком» находится в пределах от 60 % до 80 %, то ее относят к категории Б.

Б.4 Определение группы и категории жареной колбасы «С печенью»

Рецептура приведена в таблице Б.4.

Таблица Б.4

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Свинина жилованная полужирная	45	Мясной
Свинина жилованная жирная	30	Мясной
Печень бланшированная	25	Мясной
Соль поваренная пищевая	1,5	Немясной
Сахар-песок или глюкоза	0,200	Немясной
Перец черный молотый	0,200	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	1,000	Немясной
Масса рецептурной смеси	102,9	—

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов: 45 + 30 + 25 = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 2,9 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 × 100/102,9 = 97,18, т. е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани: 45 × 50/100 + 30 × 20/100 + 25 × 0 = 28,5 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре: 100 × 28,5/102,9 = 27,69 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «С печенью» находится в пределах от 20 % до 40 %, то ее относят к категории Г.

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 637.524.641.56.006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: колбасы жареные, группа, категория, вид на разрезе, подвид, массовая доля белка, жира, хлористого натрия, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, газовая модифицированная среда, вакуумная упаковка, транспортирование, хранение, сроки годности

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *Ю.В. Демениной*

Сдано в набор 26.02.2014. Подписано в печать 13.03.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,70. Тираж 153 экз. Зак. 391.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 31501—2012 Колбасы жареные. Технические условия

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

(ИУС № 6 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru