ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55791— 2013

ИЗДЕЛИЯ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1593–ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0–2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ

Технические условия

Smoked and jerked products of chicken broilers meat.
Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия сырокопченые и сыровяленые из мяса цыплят-бройлеров (далее – изделия), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок и устанавливает требования, присущие группе данного вида продуктов.

Требования безопасности изложены в 5.2.3 и 5.2.4, требования к качеству – в 5.2.1 и 5.2.2, к маркировке – в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579–2002 ГСИ. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2–2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 4197–74 Натрий азотистокислый. 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 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142–90 Ящики из гофрированного картона. Общие 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 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

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 13843–78 Катанка алюминиевая. 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

Издание официальное

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 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

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

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые и вкусовые. 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 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29048–91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный или белый молотый. Технические условия

ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053–91 Перец красный молотый. 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 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 30726–2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий рода Escherichia coli

ГОСТ 31466–2012 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

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

ГОСТ 31490–2012 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

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

ГОСТ 31657–2012 Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ31659–2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671–2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694–2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707–2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31732–2012 Коньяк. Общие технические условия

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

ГОСТ 31747–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31962–2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 32008–2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р ИСО 13493–2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкой хроматографии

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 потребителей. Общие требования

ГОСТ Р 51198–98 (ИСО 4134:1978) Мясо и мясные продукты. Метод определения L–(+) – глутаминовой кислоты

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 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. Метод отбора проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474–99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51479–99 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

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

ГОСТ Р 51574–2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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 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 52313–2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 54354–2011 Мясо и мясные продукты. Общие методы бактериологического анализа

ГОСТ Р 54463–2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины, определения и сокращения

3.1 В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1.1 **сырокопченое или сыровяленое изделие из мяса птицы:** Изделие, выработанное из потрошеной тушки или ее частей и/или отдельных кусков (кусочков) мяса с кожей или без нее, с потрохами или без них, разной степени измельчения до тонкого включительно, подвергнутое посолу, осадке и созреванию, сушке без копчения (сыровяленое) или сушке с холодным копчением (сырокопченое).

Примечание – При изготовлении сырокопченых и сыровяленых изделий допускается в качестве регуляторов кислотности использовать моно-, дисахара, в т. ч. в составе пищевых добавок, без использования при этом микробиологических (стартовых бактериальных) культур.

3.1.2 **экстра:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80 %, в т. ч. мяса грудной части – не менее 50 %.

3.1.3 **высший сорт:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80 %.

3.1.4 **первый сорт:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 51 %.

3.1.5 **фирменный:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40 % до 51 %, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия.

3.1.6 **второй сорт:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 70 %, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 20 %.

3.1.7 **односортный:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 70 %, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье не более 60 %.

3.1.8 **третий сорт:** Сорт изделия, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей не менее 51 %.

3.2 В настоящем стандарте применено следующее сокращение:

МПМО – мясо птицы механической обвалки.

4 Классификация

4.1 Изделия из мяса птицы подразделяют на следующие группы:

- колбасы:

изделия в оболочке прямые или сложенные вдвое, имеющие диаметр (минимальный поперечный размер) более 32 мм и длину от 150 до 500 мм;

изделия, в оболочке в виде колец с внутренним диаметром не более 20 см, имеющие диаметр (минимальный поперечный размер) от 27 до 44 мм;

- колбаски: изделия в оболочке прямые или сложенные вдвое, имеющие диаметр (минимальный поперечный размер) от 14 до 32 мм и длину от 30 до 300 мм;

- продукты, изделия в оболочке или без нее, выработанные из потрошеной тушки и различных частей и/или отдельных кусков (кусочков) мяса с кожей или без нее, с потрохами или без них, разной степени измельчения до тонкого включительно.

4.2 В зависимости от термического состояния изделия подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще изделия от 0 °С до 15 °С;
- подмороженные с температурой в толще изделия от минус 4 °С до 0 °С;
- замороженные с температурой в толще изделия от минус 9 °С до минус 4 °С.

4.3 В зависимости от массовой доли мясного сырья изделия подразделяют на следующие сорта: экстра, высший, первый, фирменный, второй, односортный и третий.

4.4 Изделия вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта, приведенные в таблице 1.

Таблица 1

Сорт	Наименование продукта		
	колбасы	колбаски	продукты
Экстра	«Новорусская», «Былинная», «Балычковая»	«Куриные»	Карпаччо, стейк «Узорчатый», стейк «Слоеный»
Высший	«Богородская», «Стольная», «Старославянская», «Банкетная», «Московская»	«Презент»	стейк «Ветчинный», хворост «Туристский», кус-кус «Юкола», строганина, чипсы «Любительские», бедро, окорочок, голень
Первый	«Народная», «Заповедная», суджук «Куриный»	«Особые»	Крыло, «драммет» (плечевая часть крыла), «флэт» (локтевая часть крыла), копчик «Ямской» (гузка)
Односортный	–	«Закусочные», «Туристские»	–
Фирменный	–	–	Чипсы «Заказные»
Второй	–	–	«Шейка», «Мясо к пиву»
Третий	–	–	«флиппер» (кисть крыла)

5 Технические требования

5.1 Изделия должны соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта, документов, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции по производству конкретного ассортиментного наименования, с соблюдением требований и норм, установленных в нормативных правовых актах Российской Федерации[**].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасы и колбаски должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2–4.

[*] Технологическая инструкция по производству сырокопченых и сыровяленых изделий из мяса цыплят-бройлеров, утвержденная ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

[**] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – в соответствии с нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] – [4].

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сорта экстра			
	колбас			колбаски «Куриной»
	«Новорусской»	«Былинной»	«Балычковой»	
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша			
Консистенция	Упруго-эластичная			
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный колбасный фарш из кусочков мяса, измельченных до массы от 25 до 150 г, размером от 5 до 25 мм, от беловато-розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с видимыми прослойками тонкоизмельченной кожи с подкожным жиром и/или с измельченными кусочками шпика размером «рисового зерна» длиной не более 7 мм от белого до желтовато-белого цвета			
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, (для сырокопченых), пряностей и вяления (для сыровяленых), без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый			
Форма и размер	Батоны прямые, слегка изогнутые или изогнутые вдвое с внутренним просветом диаметром свыше 32 мм, длиной не более 50 см, с нанесенными товарными отметками в виде пояска, маркировки или ярлыка на конце батона			Батончики открученные, перевязанные клипсованные прямые, слегка изогнутые или изогнутые вдвое с внутренним просветом в натуральной или искусственной оболочке диаметром от 14 до 32 мм, длиной от 30 до 300 мм с нанесенными товарными отметками в виде маркировки или ярлыка на конце батончика
Массовая доля влаги, %, не более, для:				
- сырокопченых	35,0	35,0	35,0	35,0
- сыровяленых	45,0	45,0	45,0	45,0
Массовая доля белка, %, не менее, для:				
- сырокопченых	26,0	22,0	27,0	26,5
- сыровяленых	22,0	18,5	22,5	22,5
Массовая доля жира, %, не более, для:				
- сырокопченых	34,0	38,5	32,5	33,5
- сыровяленых	29,0	33,0	27,5	28,5
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для:				
- сырокопченых	3,5	3,0	4,0	3,5
- сыровяленых	3,0	2,5	3,5	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Массовая доля кальция, %, не более, для:				
- сырокопченых	–	–	0,07	–
- сыровяленых	–	–	0,06	–

Примечания

1 Массовая доля кальция регламентируется в продуктах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Массовая доля глутамата натрия (при использовании) – не более 10,0 г/кг.

3 Допускается:

- наличие уплотненного наружного слоя (закала) толщиной не более 3 мм;
- пористость – пустоты диаметром не более 2 мм;
- налет кремово-белой плесени на оболочке;
- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбас без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- желтоватый цвет шпика под оболочкой от копчения для сырокопченых колбас.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас высшего сорта				
	«Богородской»	«Стольной»	«Московской»	«Банкетной»	«Старославянской»
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша				
Консистенция	Упруго-эластичная				
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный колбасный фарш из кусочков мяса от беловато-розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с видимыми прослойками тонкоизмельченной кожи с подкожным жиром и/или с измельченными кусочками шпика от белого до желтовато-белого цвета размером сторон, мм:				
	–	4	6	«рисового зерна»	
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения (для сырокопченых), пряностей и вяления (для сыровяленых), без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый				
Форма и размер	Прямые, слегка изогнутые или изогнутые вдвое с внутренним просветом батоны диаметра свыше 32 мм, длиной не более 50 см, с нанесенными товарными отметками в виде пояска, маркировки или ярлыка на конце батона				
Массовая доля влаги, %, не более, для:					
- сырокопченых	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0
- сыровяленых	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0
Массовая доля белка, %, не менее, для:					
- сырокопченых	34,0	24,0	17,5	23,5	26,5
- сыровяленых	28,5	20,0	14,5	19,5	22,0
Массовая доля жира, %, не более, для:					
- сырокопченых	24,5	36,5	43,5	37,0	33,5
- сыровяленых	21,0	31,0	37,0	31,5	28,5
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для:					
- сырокопченых	4,5	3,0	3,0	3,5	3,5
- сыровяленых	3,5	2,5	2,5	3,0	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005				
Массовая доля кальция, %, не более, для:					
- сырокопченых	0,10	–	–	–	0,06
- сыровяленых	0,09	–	–	–	0,05

Примечания

1 Массовая доля кальция регламентируется в продуктах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Массовая доля глутамата натрия (при использовании) – не более 10,0 г/кг.

3 Допускается:

- наличие уплотненного наружного слоя (закала) толщиной не более 3 мм;
- пористость – пустоты диаметром не более 2 мм;
- налет кремово-белой плесени на оболочке;
- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбас без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- желтоватый цвет шпика под оболочкой от копчения для сырокопченых колбас.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сорта:						
	первого			колбасок			
	колбасы «Народной»	колбасы «Заповедной»	суджука «Куринного»	высшего	первого	односортных	
				«Презент»	«Особых»	«Закусочных»	«Туристских»
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша						
Консистенция	Упруго-эластичная						
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный колбасный фарш с кусочками: мяса, от беловато-розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с видимыми кусочками шпика размером сторон, мм: 4 / 6 / от белого до желтовато-белого цвета с коричневатым оттенком «рисового зерна»			мяса и потрохов, С прослойками кожи с жиром: от белого до желтовато-белого цвета с коричневатым оттенком -			
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения (для сырокопченых), пряностей и вяления (для сыровяленых), без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый						
Форма и размер	Прямые, слегка изогнутые батоны диаметром свыше 32 мм, длиной не более 50 см или изогнутые вдвое внутренним просветом или открученные батоны диаметром от 27 до 44 мм в виде колец с внутренним диаметром до 20 см			Батончики открученные, перевязанные клипсованные прямые, слегка изогнутые или изогнутые вдвое с внутренним просветом в натуральной или искусственной оболочке диаметром от 14 до 32 мм, длиной от 30 до 300 мм, с нанесенными товарными отметками в виде маркировки или ярлыка			
Массовая доля влаги, %, не более, для:							
- сырокопченых	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0
- сыровяленых	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0
Массовая доля белка, %, не менее, для:							
- сырокопченых	22,5	14,5	24,0	20,0	19,5	23,0	20,5
- сыровяленых	18,5	12,0	21,5	17,0	16,5	17,5	15,5
Массовая доля жира, %, не более, для:							
- сырокопченых	38,5	48,0	35,5	40,5	40,5	39,5	44,0
- сыровяленых	32,0	40,0	30,5	34,5	34,5	31,0	34,5
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для:							
- сырокопченых	3,5	3,0	3,5	3,0	3,0	3,0	3,0
- сыровяленых	3,0	2,5	3,0	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005						
Массовая доля кальция, %, не более, для:							
- сырокопченых	0,15	0,07	0,05	–	0,12	0,15	0,15
- сыровяленых	0,13	0,06	0,04	–	0,10	0,13	0,12

Примечания

1 Массовая доля кальция регламентируется в продуктах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Массовая доля глутамата натрия (при использовании) – не более 10,0 г/кг.

3 Допускается:

- наличие уплотненного наружного слоя (закала) толщиной не более 3 мм;
- пористость – пустоты диаметром не более 2 мм;
- налет кремово-белой плесени на оболочке;
- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбас без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- желтоватый цвет шпика под оболочкой от копчения для сырокопченых колбас.

5.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 5 – 8.

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов			
	сорта экстра			высшего сорта
	карпаччо	стейка «Узорчатого»	стейка «Слоеного»	стейка «Ветчинного»
Внешний вид	Филе куриное. Поверхность чистая, сухая	Изделие в натуральной, искусственной оболочке, текстильной или иной.		
Консистенция	Плотная, при слабом надавливании поверхность восстанавливается			
Цвет	От бело-розового до темно-красного			
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения (для сырокопченых), пряностей и вяления (для сыровяленых), без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый			
Вид на разрезе	–	Равномерно перемешанный колбасный фарш из шротованных кусочков мяса, от беловато-розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с видимыми прослойками тонкоизмельченной кожи с подкожным жиром и/или с измельченными кусочками шпика размером «рисового зерна» длиной не более 7 мм		
Форма	Соответствует кусковому мясу части тушки или иной форме продукта	В виде мешочка, прошитого на конце, или другой конфигурации, имитирующей форму филе или другую приплюснутую – прямоугольную, овальную и др.		
Массовая доля влаги, %, не более, для:				
- сырокопченых	35,0	35,0	35,0	35,0
- сыровяленых	45,0	45,0	45,0	45,0
Массовая доля белка, %, не менее, для:				
- сырокопченых	45,0	20,0	25,0	22,5
- сыровяленых	38,0	16,5	21,0	18,5
Массовая доля жира, %, не более, для:				
- сырокопченых	13,0	40,5	35,0	37,5
- сыровяленых	11,0	34,5	30,0	32,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для:				
- сырокопченых	4,0	3,5	3,5	3,5
- сыровяленых	3,5	3,0	3,0	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Массовая доля кальция, %, не более, для:				
- сырокопченых	–	0,10	0,06	0,15
- сыровяленых	–	0,08	0,05	0,13

Примечания

1 Массовая доля кальция регламентируется в продуктах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Массовая доля глутамата натрия (при использовании)– не более 10,0 г/кг.

3 Допускается:

- пористость – пустоты диаметром не более 2 мм;
- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности продукта с равномерным распределением на поверхности.

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов				
	высшего сорта				сорта фирменный
	хвороста «Туристского»	кус-куса «Юкола»	строганины	чипсов «Любительских»	чипсов «Заказных»
Внешний вид	Кусочки мяса грудки и/или окорочков, нарезанные:				Измельченное мясо
	полосками длиной до 10 см с сечением сторон 1–2 см	кубиками	лапшой или соломкой	в виде пластинок толщиной до 5 мм с поперечным сечением 1–6 см	
Консистенция	Плотная, при слабом надавливании поверхность восстанавливается				
Цвет	От бело-розового до темно-красного				
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения (для сырокопченых), пряностей и вяления (для сыровяленых), без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый				
Массовая доля влаги, %, не более, для:					
- сырокопченых	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0
- сыровяленых	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0
Массовая доля белка, %, не менее, для:					
- сырокопченых	40,5	40,5	31,5	40,5	20,5
- сыровяленых	34,0	34,0	26,0	34,0	17,0
Массовая доля жира, %, не более, для:					
- сырокопченых	17,5	17,5	28,0	17,5	38,0
- сыровяленых	15,5	15,5	24,0	15,5	32,5
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для:					
- сырокопченых	3,5	3,5	3,0	3,5	3,0
- сыровяленых	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005				
Массовая доля кальция, %, не более, для:					
- сырокопченых	–	–	–	–	0,42
- сыровяленых	–	–	–	–	0,36

Примечания

1 Массовая доля кальция регламентируется в продуктах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Массовая доля глутамата натрия (при использовании) – не более 10,0 г/кг.

3 Допускается наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности продуктов с равномерным распределением на поверхности.

Таблица 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов					
	высшего сорта			первого сорта		
	бедра	окорочка	голени	крыла	«драммет»	«флэт»
Внешний вид	Часть тушки цыпленка-бройлера, состоящая из костей: бедренной; большой и малой берцовой; крыла: плечевой; локтевой и лучевой, с прилегающими к ним мышечной тканью с кожей или без нее, без глубоких надрезов					
Консистенция	Плотная, при слабом надавливании поверхность восстанавливается					
Цвет	От бело-желтого до золотистого и/или темно-коричневого					
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения (для сырокопченых), пряностей и вяления (для сыровяленых), без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый					
Форма	Свойственная соответствующей части тушки					
Массовая доля влаги, %, не более, для:						
- сырокопченых	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0	35,0
- сыровяленых	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0	45,0
Массовая доля белка, %, не менее, для:						
- сырокопченых	31,5	31,5	31,5	27,0	39,5	32,0
- сыровяленых	26,0	26,0	26,0	22,5	33,0	26,5
Массовая доля жира, %, не более, для:						
- сырокопченых	28,0	28,0	28,0	32,5	19,5	27,5
- сыровяленых	24,0	24,0	24,0	28,0	16,5	23,5
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для:						
- сырокопченых	4,0	4,0	4,0	3,5	4,0	3,0
- сыровяленых	3,5	3,5	3,5	3,0	3,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					
Примечание – Допускается наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности продуктов с равномерным распределением по поверхности.						

Таблица 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов			
	первого сорта	второго сорта		третьего сорта
	копчика «Ямского»	«Шейки»	«Мяса к пиву»	«флиппера»
Внешний вид	Часть тушки цыпленка-бройлера, состоящая из костей:			
	хвостовых позвонков и пигостили	шейных позвонков	позвоночного столба	запястных, пястно-запястных и пальцев
	с прилегающими к ним мышечной тканью с кожей или без нее			
Консистенция	Плотная, при слабом надавливании поверхность восстанавливается			
Цвет	От бело-желтого до золотистого и/или темно-коричневого			
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения (для сырокопченых), пряностей и вяления (для сыровяленых), без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый			
Форма	Свойственная соответствующей части тушки			
Массовая доля влаги, %, не более, для:				
- сырокопченых	35,0	35,0	35,0	35,0
- сыровяленых	45,0	45,0	45,0	45,0
Массовая доля белка, %, не менее, для:				
- сырокопченых	16,0	29,0	27,5	25,0
- сыровяленых	13,0	24,0	23,0	21,0

Окончание таблицы 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов			
	первого сорта	второго сорта		третьего сорта
	копчика «Ямского»	«Шейки»	«Мяса к пиву»	«флиппера»
Массовая доля жира, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	 42,0 35,5	 30,5 26,5	 33,5 28,5	 33,0 28,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	 3,5 3,0	 4,0 3,5	 2,5 2,5	 3,0 2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Примечание – Допускается наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности продуктов с равномерным распределением по поверхности.				

5.2.3 Микробиологические показатели изделий не должны превышать норм, установленных [1].

5.2.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), бенз(а)пирена, нитрита натрия, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в изделиях не должно превышать норм, установленных [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления изделий следует применять мясо и пищевые субпродукты цыплят-бройлеров, мясо птицы механической обвалки, полученные от здоровой сельскохозяйственной птицы, а также мясное сырье убойных животных, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие по показателям безопасности требованиям, установленным [1].

5.3.2 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям [1], [4].

5.3.3 Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве изделий из мяса птицы и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным [5].

5.3.4 Сырье (пищевые ингредиенты и добавки), применяемое для изготовления изделий, контролируют на содержание компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (ГМО).

5.3.5 Для изготовления изделий применяют следующее сырье (включая мясное сырье, пищевые ингредиенты, добавки, пряности) и материалы:

- потрошеные тушки и части тушек цыплят-бройлеров по ГОСТ 31962, а также части тушек, предназначенные для промышленной переработки после удаления наминов и кровоподтеков, тушки с прижизненными пороками;
- мясо куриное кусковое бескостное, блоки из мяса куриного кускового бескостного замороженные;
- мясо куриное механической обвалки по ГОСТ 31490;
- субпродукты птицы пищевые по ГОСТ 31657;
- шпик свиной хребтовый;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или молотую, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- моно-, дисахара;
- перец черный и белый молотые по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- кардамон по ГОСТ 29052;

- декоративные и вкусовые смеси пряностей, декоративные обсыпки;
- коньяк по ГОСТ 31732;
- фиксатор окраски Е250 по ГОСТ 4197;
- кислоту аскорбиновую пищевую;
- аскорбинат натрия;
- глутаминовую кислоту;
- кишки говяжьи (черевы) обработанные;
- кишки свиные (черевы) обработанные;
- кишки бараньи (черевы) обработанные;
- оболочку искусственную белковую «Белкозин», другие искусственные белковые оболочки для колбас, сосисок и сарделек;
- текстильные оболочки;
- рукав сетчатый из хлопчатобумажных или искусственных волокон;
- шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 (0,84 ктекс, 1,00 ктекс) или вискозных технических крученых волокон (0,8 ктекс, 1,0 ктекс);
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «Экстра» и «Прима» в три сложения;
- нитки швейные капроновые или другие;
- скрепки (клипсы) алюминиевые из проволоки;
- проволоку алюминиевую по ГОСТ 13843 марок АД1, АМЦ;
- проволоку из алюминия и алюминиевых сплавов по ГОСТ 14838;
- проволоку алюминиевую круглую, скрепки из нее.

5.3.6 При выработке изделий сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными законодательством; прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) не должно превышать уровни, установленные [1], [5]; упаковочные материалы, контактирующие с изделиями, должны соответствовать требованиям [6].

5.3.7 Допускается использование аналогичного сырья, в т. ч. убойных животных, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 5.3.1, 5.3.5 и разрешенных к применению в пищевой промышленности.

5.3.8 Для изготовления изделий не допускается применять сырье животного происхождения с изменившимся цветом тканей.

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица потребительской упаковки с изделием, изделие в искусственной или натуральной колбасной оболочке должна иметь маркировку или прикрепленную этикетку (бандероль), характеризующую продукцию по [7] и ГОСТ Р 51074.

При использовании сырья и ингредиентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов, информацию об этом следует выносить на этикетку в соответствии с [7] и ГОСТ Р 51074 (пункт 3.5.5).

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности изделий приведены в приложении А.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки – по [7], ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.4.3 На каждую единицу транспортной упаковки с изделиями наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 5.4.1.

Допускается по согласованию с потребителем не наносить транспортную маркировку на многооборотную упаковку с продукцией, предназначенной для местной реализации.

В каждую единицу транспортной упаковки допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

5.4.4 Маркировка изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать [6], обеспечивать сохранность, качество и безопасность изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.2 Изделия выпускают весовыми и в фасованном виде.

5.5.3 Изделия упаковывают в полимерные пленочные материалы, под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые пленочные материалы (пленки или пакеты):

- целыми батонами (для колбас), продуктами, а также целыми батончиками (для колбасок) до 10 шт. в упаковке;
- целым куском (порционная нарезка для колбас и продуктов) массой нетто от 200 до 500 г;
- ломтиками без оболочки (сервировочная нарезка для колбас и продуктов) массой нетто от 50 до 350 г (сервировочная нарезка).

Допускается групповая упаковка изделий в пленки или пакеты (под вакуумом или в модифицированной атмосфере), которая может рассматриваться как потребительская, с последующей реализацией без нарушения целостности, так и транспортная – с удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки изделия хранят при температурно-влажностных режимах в соответствии с 8.3.

5.5.4 Изделия, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку– ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 и ГОСТ 9142, полимерные по ГОСТ Р 51289, алюминиевые.

5.5.5 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Многооборотная упаковка должна иметь крышку; допускается по согласованию с потребителем для местной реализации при отсутствии крышки упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273, а также другими видами упаковочных материалов.

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

5.5.6 Допускается использовать другие виды упаковки, использование которых для контакта с аналогичными пищевыми продуктами обеспечивает их сохранность, качество и безопасность при соблюдении условий транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

5.5.7 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают изделия одного наименования, сорта, одной даты выработки, одного способа термической обработки.

Упаковку изделий разных наименований в единицу транспортной упаковки проводят по согласованию между покупателем и продавцом.

5.5.8 Масса нетто изделий в многооборотных ящиках и ящиках из гофрированного картона – не более 20 кг.

5.5.9 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной на маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной – по ГОСТ 8.579.

5.5.10 Упаковка изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки изделий – по ГОСТ 9792, ГОСТ Р 51447.

6.2 Изделия принимают партиями. Под партией понимают любое количество изделии одного наименования и сорта, одного термического состояния, одной даты выработки, выработанное в одну смену, одинаково упакованное и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), нитритов, глутамата натрия, бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков и пестицидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов 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 разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям – по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 31904.
7.2 Отбор проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.
7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям – по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 54354, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.
7.4 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.
7.5 Определение физико-химических показателей:
- массовой доли влаги – по ГОСТ 9793, ГОСТ Р 51479;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
7.6 Определение массовой доли кальция – по ГОСТ 31466.
7.7 Определение массовой доли глутамата натрия – по ГОСТ Р 51198.
7.8 Содержание токсичных элементов определяют по [8], [9]:
- ртути – по ГОСТ 26927, [9];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707;
- свинца – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10];
- кадмия – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10].
7.9 Определение бенз(а)пирена – по ГОСТ Р 51650.
7.10 Определение нитрозаминов – по [11].
7.11 Определение антибиотиков и пестицидов–по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694, ГОСТ Р ИСО 13493, [12] – [16].
7.12 Определение диоксинов – по [17].
7.13 Методы бактериологического анализа – по ГОСТ Р 54354.
Определение микробиологических показателей:
- мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) – по ГОСТ Р 50454, ГОСТ 31747;
- бактерий рода Escherichia coli– по ГОСТ 30726;
- сульфитредуцирующих клостридий – по ГОСТ 29185;
- бактерий S.aureus – по ГОСТ 31746;
- бактерий рода Listeria monocytogenes – по ГОСТ 32031;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, – по ГОСТ Р 50455, ГОСТ 31659.
7.14 Определение ГМО – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [18], [19].

7.15 Определение температуры в толще продукта

7.15.1 Средства контроля

Цифровой термометр «Замер-1» (Госреестр 21267-01) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен, или другие приборы с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами

7.15.2 Проведение испытаний

Температурный датчик должен быть введен в толщу продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур – от минус 30 °С до плюс 120 °С. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ± 0,5 °С.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

7.16 Идентификация сырьевого состава – по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Изделия выпускают в реализацию с температурой в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения.

8.2 Транспортирование осуществляют в рефрижераторном или изотермическом транспорте при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности изделий.

8.3 Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых изделий с даты выработки при различных температурах хранения приведены ниже.

При температуре воздуха от 12 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % срок годности изделий – не более 4 мес.

При температуре воздуха от 0 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % для:

- сырокопченых – не более 4 мес;
- сыровяленых – не более 45 сут.

При температуре воздуха от минус 4 °С до минус 2 °С для:

- сырокопченых – не более 6 мес;
- сыровяленых – не более 3 мес.

При температуре воздуха от минус 9 °С до минус 7 °С для:

- сырокопченых – не более 9 мес;
- сыровяленых – не более 4 мес.

8.4 Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых изделий, нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) или целым куском (порционная нарезка), или целыми батонами (батончиками или продуктами), упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые пленочные материалы с даты изготовления.

При температуре хранения от 2 °С до 6 °С:

- нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – не более 25 сут;
- целым куском (порционная нарезка) – не более 30 сут;
- целыми батонами (батончиками или продуктами) – не более 2 мес.

При температуре хранения от 12 °С до 15 °С:

- нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – не более 10 сут;
- целым куском (порционная нарезка) – не более 20 сут;
- целыми батонами (батончиками или продуктами) – не более 1 мес.

8.5 Транспортирование и хранение изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

8.6 Срок годности и условия хранения изделий устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности изделий

А.1 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности изделий приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал/кДж, не более
Колбасы			
«Новорусская»:			
- сырокопченая	28,0	32,0	400/1660
- сыровяленая	24,0	27,0	340/1405
«Былинная»:			
- сырокопченая	24,0	36,5	425/1760
- сыровяленая	20,5	31,0	360/1495
«Балычковая»:			
- сырокопченая	29,0	30,5	390/1620
- сыровяленая	24,5	25,5	330/1360
«Богородская»:			
- сырокопченая	36,0	22,5	345/1445
- сыровяленая	30,5	19,0	295/1220
«Стольная»:			
- сырокопченая	26,0	34,5	415/1720
- сыровяленая	22,0	29,0	350/1445
«Московская»:			
- сырокопченая	19,5	41,5	450/1865
- сыровяленая	16,5	35,0	380/1575
«Банкетная»:			
- сырокопченая	25,5	35,0	415/1730
- сыровяленая	21,5	29,5	350/1455
«Старославянская»:			
- сырокопченая	28,5	31,5	400/1650
- сыровяленая	24,0	26,5	345/1390
«Народная»:			
- сырокопченая	24,5	36,5	425/1755
- сыровяленая	20,5	30,0	350/1460
«Заповедная»:			
- сырокопченая	16,5	46,0	480/1980
- сыровяленая	14,0	38,0	400/1645
Суджук «Куриный»:			
- сырокопченый	26,0	33,5	405/1680
- сыровяленый	23,5	28,5	350/1455
Колбаски			
«Куриные»:			
- сырокопченые	28,5	31,5	400/1650
- сыровяленые	24,5	26,5	335/1395
«Презент»:			
- сырокопченые	22,0	38,5	435/1800
- сыровяленые	19,0	32,5	370/1525
«Особые»:			
- сырокопченые	21,5	38,5	435/1790
- сыровяленые	18,5	32,5	365/1515
«Закусочные»			
- сырокопченые	25,0	37,5	440/1810
- сыровяленые	19,5	29,0	340/1405
«Туристские»			
- сырокопченые	22,5	42,0	470/1935
- сыровяленые	17,5	32,5	365/1500

Продолжение таблицы А.1

Наименование изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, ккал/кДж, не более
Продукты			
Карпаччо:			
- сырокопченое	47,0	11,0	285/1205
- сыровяленое	40,0	9,0	240/1015
Стейк «Узорчатый»:			
- сырокопченый	22,5	38,5	435/1805
- сыровяленый	18,5	32,5	365/1515
Стейк «Слоеный»:			
- сырокопченый	27,0	33,0	405/1680
- сыровяленый	23,0	28,0	345/1425
Стейк«Ветчинный»:			
- сырокопченая	24,5	35,5	420/1730
- сыровяленая	20,5	30,0	350/1360
Хворост «Туристский»:			
- сырокопченый	42,5	15,5	310/1295
- сыровяленый:	36,0	13,5	265/1110
Кус-кус «Юкола»:			
- сырокопченый	42,5	15,5	310/1295
- сыровяленый	36,0	13,5	265/1110
Строганина:			
- сырокопченая:	33,5	26,0	370/1530
- сыровяленая:	28,0	22,0	310/1290
Чипсы «Любительские»:			
- сырокопченые	42,5	15,5	310/1295
- сыровяленые	36,0	13,5	265/1110
Чипсы «Заказные»:			
- сырокопченые	22,5	36,0	415/1715
- сыровяленые	19,0	30,5	350/1450
Бедро:			
- сырокопченое	33,5	26,0	370/1530
- сыровяленое	28,0	22,0	310/1290
Окорочок:			
- сырокопченый	33,5	26,0	370/1530
- сыровяленый	28,0	22,0	310/1290
Голень:			
- сырокопченая	33,5	26,0	370/1530
- сыровяленая	28,0	22,0	310/1290
Крыло:			
- сырокопченое	29,0	30,5	390/1620
- сыровяленое	24,5	26,0	330/1380
«драммет» (плечевая часть крыла):			
- сырокопченый	41,5	17,5	325/1370
- сыровяленый	35,0	14,5	270/1130
«флэт» (локтевая часть крыла):			
- сырокопченый	34,0	25,5	365/1520
- сыровяленый	28,5	21,5	310/1280
Копчик «Ямской»:			
- сырокопченый	18,0	40,0	435/1785
- сыровяленый	15,0	33,5	360/1495
«Шейка»:			
- сырокопченая	31,0	28,5	380/1580
- сыровяленая	26,0	24,5	325/1350
«Мясо к пиву»:			
- сырокопченое	29,5	31,5	400/1665
- сыровяленое	25,0	26,5	340/1405
«флиппер» (кисть крыла):			
- сырокопченый	27,0	31,0	385/1590
- сыровяленый	23,0	26,0	325/1355

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.

[3] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 17.06.1998 г.

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

[5] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[6] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

[7] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

[8] МУК 4.1. 985–2000 Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[9] МУК 01-19/47-11–92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[10] МУ 5178–90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[11] МУК 4.1.986–2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрофотомерии

[12] МУК 4.4.1.011–93 Методические указания контроля. Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[13] МР 4.18/1890–91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

[14] МУ 3049–84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[15] МУ 1222–75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое

[16] МУ 2142–80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[17] МУК 99–1999 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектроскопии

[18] МУ 2.3.2.1917–2004 Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги

[19] МУК 4.2.2304–2007 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 637.52:006.034 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1340
92 1355

Ключевые слова: сыровяленые и сырокопченые изделия, мясо цыплят-бройлеров, колбасы, колбаски, крыло, бедро, окорочок, голень,«драммет» (плечевая часть крыла), «флэт» (локтевая часть крыла), карпаччо, стейк, «флиппер» (кисть крыла)

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 2,79. Тираж 31 экз. Зак. 877.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru