ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 55455— 2013**

# КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

## Технические условия

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

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

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 206-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». 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.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## Содержание

1 Область применения . . . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . . . 1
3 Термины и определения . . . . . 4
4 Технические требования . . . . . 4
5 Правила приемки . . . . . 9
6 Методы контроля . . . . . 9
7 Транспортирование и хранение . . . . . 10
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности колбас . . . . . 12
Приложение Б (справочное) Информационные данные о составе колбас . . . . . 13
Библиография . . . . . 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

## Технические условия

Boiled-smoked meat sausages. Specifications

**Дата введения — 2014—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты — варено-копченые колбасы и колбаски (далее — колбасы): категории А — «Баранья», «Деликатесная», «Любительская», «Московская», «Мускатная», «Русская», «Сервелат», «Сервелат Губернский», «Славянская», категории Б — «Свиные колбаски», предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования к качеству и обеспечивающие безопасность колбас указаны в 4.2, к маркировке — в 4.4, к упаковке — в 4.5.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21[1)] Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 975 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 6309 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

ГОСТ 9792 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9793 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

ГОСТ 9959 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

---

[1)] Действует ГОСТ 33222—2015.

**Издание официальное**

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

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 17308 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27095[1)] Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 27569[2)] Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29185 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29299 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 30178 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 31708 (ISO 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

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

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31895[3)] Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

---

[1)] Заменен на ГОСТ 32225—2015.

[2)] Действует ГОСТ Р 55909—2013.

[3)] Заменен на ГОСТ 33222—2015.

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

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

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

ГОСТ ISO 8588 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» — «Не А»

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 51289[1)] Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301[2)] 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. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

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

ГОСТ Р 51479[3)] (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

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

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[4)] Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 53159—2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника

ГОСТ Р 53161—2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения

ГОСТ Р 53214—2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения

ГОСТ Р 53244—2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

ГОСТ Р 54315[5)] Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах и полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ Р 54354—2011 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа

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

---

[1)] Действует ГОСТ 33746—2016.

[2)] Действует ГОСТ 33824—2016.

[3)] Действует ГОСТ 33319—2015.

[4)] Действует ГОСТ 34150—2017.

[5)] Действует ГОСТ 34120—2017.

ГОСТ Р 54463[1)] Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ Р 54704 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

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

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 и определения

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

3.1 **варено-копченая колбаса [колбаска] категории А:** Варено-копченая колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %.

3.2 **варено-копченая колбаса [колбаска] категории Б:** Варено-копченая колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %.

## 4 Технические требования

4.1 Колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, изготавливаться по технологической инструкции[2)] по их производству, с соблюдением требований [1]—[10].

### 4.2 Характеристики

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

---

1) Действует ГОСТ 34033—2016.

2) «Технологическая инструкция по производству варено-копченых колбас», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для колбас | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Категория А | | | | | | | | | Категория Б |
| | «Москов-ской» | «Бараньей» | «Мускатной» | «Русской» | «Славян-ской» | «Люби-тельской» | «Сервелата Губернского» | «Сервелата» | «Делика-тесной» | «Свиных колбасок» |
| Внешний вид | Батоны (батончики) с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша | | | | | | | | | |
| Консистенция | Плотная | | | | | | | | | |
| Цвет и вид на разрезе | Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит: | | | | | | | | | |
| | кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон | | | | | кусочки грудинки размером сторон | | кусочки грудинки размером сторон от 3 до 4 мм | кусочки грудинки размером сторон | |
| | от 4 до 6 мм | или кусочки бараньего жира-сырца размером сторон от 3 до 4 мм | от 2 до 3 мм и кусочки языка размером сторон от 4 до 6 мм | от 4 до 6 мм и кусочки нежирной свинины размером сторон от 6 до 8 мм | от 3 до 4 мм и кусочки нежирной свинины размером сторон от 12 до 16 мм | от 6 до 8 мм | от 2 до 3 мм и кусочки нежирной свинины размером сторон от 6 до 8 мм | | от 4 до 6 мм | от 4 до 6 мм и печени размером сторон от 6 до 8 мм |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения, пряностей | | | | | | | | | |
| | — | и чеснока | — | и чеснока | | — | | | | и чеснока |
| Форма и размер батонов | Прямые или слегка изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см | | | | | | | | | Прямые или слегка изогнутые откручен-ные батончики длиной от 10 до 15 см |
| Массовая доля влаги, %, не более | 49,0 | 51,0 | 42,0 | 42,0 | 41,0 | 50,0 | 44,0 | 42,0 | 50,0 | 42,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 39,0 | 37,0 | 48,0 | 48,0 | 49,0 | 39,0 | 44,0 | 47,0 | 37,0 | 46,0 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 17,0 | 17,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 16,0 | 17,0 | 16,0 | 18,0 | 15,0 |

*Окончание таблицы 1*

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для колбас | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Категория А | | | | | | | | | Категория Б |
| | «Москов-ской» | «Бараньей» | «Мускатной» | «Русской» | «Славян-ской» | «Люби-тельской» | «Сервелата Губернского» | «Сервелата» | «Делика-тесной» | «Свиных колбасок» |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более | 4,0 | | | | | | | | | |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более | 4,0 | | | | | | | | | |
| Массовая доля нитрита натрия, %, не более | 0,005 | | | | | | | | | |

Примечания

1 Допускается:

- на разрезе колбас отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика, бараньего подкожного или курдючного жира-сырца с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе колбас;
- наличие на поверхности батонов (батончиков) мелких складок и выступающих по всей длине батона (батончика) кусочков шпика.

2 Не допускаются для реализации колбасы:

- с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами (батончиками);
- с нарушением целостности оболочки батонов (батончиков) и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере);
- с наличием жировых отеков;
- с наличием серых пятен;
- с рыхлым фаршем.

4.2.2 По микробиологическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям [1].

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов, бенз(а)пирена, нитрозаминов в колбасах не должно превышать норм, установленных [1].

4.2.4 Содержание пищевых добавок не должно превышать норм, установленных [7].

### 4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления колбас применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ Р 54315, в виде отрубов по ГОСТ 31797 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3 %, не более 6 %, не более 10 %, не более 12 % и не более 20 %;
- свинину по ГОСТ 31476, в виде отрубов по ГОСТ 31778 и полученные при ее разделке:

свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 10 %, от 30 % до 50 % и от 50 % до 85 %;

шпик хребтовый и боковой;

грудинку свиную;

- баранину по ГОСТ 31777 и полученные при ее разделке:

баранину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

жир-сырец бараний (подкожный и курдючный);

- конину по ГОСТ 27095 и полученные при ее разделке:

конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3 %, не более 6 %, не более 12 %, не более 20 %;

- блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины, конины) замороженные по ГОСТ Р 54704;
- блоки из субпродуктов (печень говяжью и свиную, языки говяжьи и свиные), замороженные по ГОСТ Р 54366;
- воду питьевую по [8];
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975 (декстрозу, виноградный сахар);
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- чеснок измельченный, консервированный поваренной солью;
- пряности, экстракты пряностей, эмульсии экстрактов пряностей (перец черный или белый, перец душистый, кориандр, тмин, орех мускатный, кардамон, корица);
- пищевые добавки:

посолочные смеси (поваренная соль, фиксатор(ы) окраски Е249, Е250);

антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306, Е392;

регуляторы кислотности Е262, Е325, Е326, Е330, Е331;

усилитель вкуса и аромата Е621;

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

4.3.2 Используемые при производстве колбас:

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождаться ветеринарными документами и соответствовать требованиям, установленным [2]—[6];
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям [1], [7].

4.3.3 Допускается использование аналогичного сырья, по качеству и безопасности не уступающего требованиям 4.3.1, и разрешенного к применению в пищевой промышленности.

4.3.4 Применение комплексных пищевых добавок, содержащих односоставные пищевые добавки и ингредиенты, не предусмотренные в настоящем стандарте (см. 4.3.1), не допускается.

4.3.5 Применение пищевых добавок, аналогичных по составу, а также не уступающих по качеству и безопасности требованиям 4.3.1, допускается в соответствии с технологическими инструкциями по их применению.

4.3.6 Для изготовления колбас не допускается применять:

- мясо, заметно изменившее цвет на поверхности;
- мясо хряков;
- мясо, замороженное более одного раза;
- мясо, хранившееся свыше установленного срока годности;
- шпик, грудинку свиную, жир-сырец бараний с признаками окислительной порчи (пожелтением, осаливанием, прогорканием);
- генетически модифицированное сырье.

### 4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку в соответствии с требованиями [9] со следующей дополнительной информацией:

- наименование колбасы с указанием «мясной продукт категории (А, Б)»;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» (в случае использования упаковки под вакуумом);
- надпись: «Упаковано в модифицированной атмосфере» (в случае использования модифицированной атмосферы);
- обозначение настоящего стандарта;
- состав продукта в соответствии с приложением Б;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А.

***Пример маркировки наименования продукта — «Варено-копченая колбаса «Московская». Мясной продукт категории А».***

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель. Допускается наносить информацию на специально выделенное место для маркировки на оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

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

Информационные данные о пищевой ценности колбас приведены в приложении А, о составе колбас — в приложении Б.

4.4.2 Транспортная маркировка — в соответствии с требованиями [9], ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

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

### 4.5 Упаковка

4.5.1 Колбасы выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.5.2 Упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям [10].

4.5.3 Колбасы упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота (Е941) по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода (Е290) по ГОСТ 8050, или газовых смесей, 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.

4.5.4 Колбасы упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами массой нетто не менее 300 г, а также целыми батончиками (для «Свиных колбасок») до 10 шт. в упаковке;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 до 500 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50 до 350 г.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с потребителем.

Допускается групповая упаковка колбас под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная — с последующим удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки колбасы хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

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

4.5.6 Колбасы, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона — по ГОСТ Р 54463, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289. Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251.

4.5.7 Допускается использовать другие виды транспортной упаковки (в том числе алюминиевые ящики или контейнеры) и другие упаковочные материалы, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.8 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

4.5.9 Многооборотная транспортная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Допускается использовать многооборотную транспортную упаковку, бывшую в употреблении, после ее санитарной обработки.

4.5.10 Масса нетто колбас в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной упаковке — не более 30 кг.

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

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

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

## 5 Правила приемки

5.1 Колбасы принимают партиями. Определение партии — по [1], объем выборок и отбора образцов — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена, нитрозаминов устанавливает изготовитель 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 и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.4 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава продукта по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

5.5 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, ГОСТ Р 53214, ГОСТ Р 53244, [11].

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического и радиологического контроля — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 31671, ГОСТ 26929.

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

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ Р 53159, ГОСТ Р 53161, ГОСТ ISO 8588, ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги — по ГОСТ Р 51479, ГОСТ 9793;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51480, ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 54354, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ 32031, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 31708, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, [12], [13].

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов — по [14], [15]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [16];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [17];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [17].

6.6 Определение пестицидов — по [18], [19].

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31903, [20]—[22].

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

6.9 Определение диоксинов — по [23].

6.10 Определение нитрозаминов — по [24].

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

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

6.13 Определение массы нетто продуктов проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасы выпускают в реализацию с температурой в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения.

7.2 Колбасы транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

7.3 Колбасы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

7.4 Неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы колбасы хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

7.5 Рекомендуемые сроки годности колбас при различных температурах хранения приведены в таблице 2.

Таблица 2

| Температура хранения, °С | Способ упаковки | Вид упаковки | Рекомендуемый срок годности, сут |
|---|---|---|---|
| От 6 до 12 | Целыми батонами (батончиками) | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы | 15 |
| От 0 до 6 | | | 30 |

*Окончание таблицы 2*

| Температура хранения, °С | Способ упаковки | Вид упаковки | Рекомендуемый срок годности, сут |
|---|---|---|---|
| От 0 до 6 | Целыми батонами (батончиками) | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением пищевых добавок Е262, Е325, Е326) | 45—75 |
| От 0 до 6 | Целыми батонами | С применением вакуума или модифицированной атмосферы | 30—60 |
| | Порционная нарезка | | 12—45 |
| | Сервировочная нарезка | | 10—20 |
| От минус 7 до минус 9 | Целыми батонами | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы | 120 |

7.6 Срок годности и условия хранения колбас устанавливает изготовитель по [25].

**Приложение А**
**(справочное)**

## Информационные данные о пищевой ценности колбас

А.1 Информационные данные о пищевой ценности[1)] 100 г колбас приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

| Наименование колбас | Белок, г, не менее | Жир, г, не более | Калорийность, ккал, не более |
|---|---|---|---|
| «Деликатесная» | 18,0 | 37,0 | 405,0 |
| «Московская» | 17,0 | 39,0 | 419,0 |
| «Сервелат» | 16,0 | 47,0 | 487,0 |
| «Любительская» | 16,0 | 39,0 | 415,0 |
| «Баранья» | 17,0 | 37,0 | 401,0 |
| «Русская» | 15,0 | 48,0 | 492,0 |
| «Мускатная» | 15,0 | 48,0 | 492,0 |
| «Славянская» | 15,0 | 49,0 | 501,0 |
| «Сервелат Губернский» | 17,0 | 44,0 | 464,0 |
| «Свиные колбаски» | 15,0 | 46,0 | 474,0 |

[1)] Данные о пищевой ценности получены расчетным путем.

**Приложение Б**
**(справочное)**

## Информационные данные о составе колбас

Б.1 Информационные данные о составе колбас приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

| Наименование колбас | Состав колбас |
|---|---|
| «Деликатесная» | Говядина, свинина, грудинка, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности |
| «Московская» | Говядина, шпик, посолочная смесь (соль поваренная пищевая, нитрит натрия), сахар, пряности |
| «Сервелат» | Грудинка, говядина, свинина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности |
| «Любительская» | Говядина, грудинка, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности |
| «Баранья» | Баранина, говядина, жир-сырец бараний или шпик, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, чеснок, пряности |
| «Русская» | Свинина, говядина, шпик, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, чеснок, пряности |
| «Мускатная» | Говядина, шпик, языки говяжьи или свиные, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности |
| «Славянская» | Говядина, шпик, свинина, молоко сухое обезжиренное, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, чеснок, пряности |
| «Сервелат Губернский» | Грудинка, говядина, свинина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности |
| «Свиные колбаски» | Свинина, грудинка, печень говяжья или свиная, молоко сухое обезжиренное, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, чеснок, пряности |

Примечания

1 Полную информацию о всех пищевых добавках, применяемых по 4.3.1 настоящего стандарта, выносят при маркировке в соответствии с требованиями [9].

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

## Библиография


[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» от 9 декабря 2011 г. № 880

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[3] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и Заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР

[4] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 17 июня 1998 г.

[5] Правила организации ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья от 29 декабря 2007 г. № 677

[6] «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» от 18 июня 2010 г. № 317

[7] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20 июля 2012 г. № 58

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

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

[10] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 г. № 769

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

[12] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

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

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

[15] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах

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

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

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

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

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| [23] | МУК-99 от 15.06.1999 | Методические указания по идентификации и изомер-специфическому 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-спектрометрии |
| [24] | МУК 4.4.1.011—93 | Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах |
| [25] | МУК 4.2.1847—2004 | Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов |

УДК 637.524.4:006.034 ОКС 67.120.10

Ключевые слова: варено-копченые колбасы (колбаски), консистенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, влаги, хлористого натрия, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитрозамины, диоксины, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 20.11.2019. Подписано в печать 02.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,40.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

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

**ОКС 67.120.10**

**Изменение № 1 ГОСТ Р 55455—2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.07.2024 № 981-ст**

**Дата введения — 2024—11—01**
**с правом досрочного применения**

Раздел 1. Заменить слова: «Сервелат Губернский» на «Сервелат Любительский».

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 21[1)], его наименование и сноску [1)]; ГОСТ Р 51766—2001 и его наименование;

ГОСТ 8.579. Наименование изложить в новой редакции: «Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте»;

ГОСТ 9793. Наименование изложить в новой редакции: «Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги»;

ГОСТ 9957. Наименование изложить в новой редакции: «Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»;

ГОСТ 9959. Наименование изложить в новой редакции: «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки»;

заменить ссылки:

«ГОСТ 975 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия» на «ГОСТ Р 70295 Глюкоза кристаллическая. Технические условия»;

«ГОСТ 18321 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции» на «ГОСТ Р 50779.12 Статистические методы. Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции»;

«ГОСТ 27095[1)] Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия» на «ГОСТ 32225 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия»; сноску [1)] исключить;

«ГОСТ 27569[2)] Чеснок свежий реализуемый. Технические условия» на «ГОСТ Р 55909 Чеснок свежий. Технические условия»; сноску [2)] исключить;

«ГОСТ 29185 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий» на «ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»;

«ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава» на «ГОСТ 34989 Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения идентификации состава гистологическим методом»;

«ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006)» на «ГОСТ 31747»;

«ГОСТ 31895 [3)]» на «ГОСТ 33222»; сноску [3)] исключить;

«ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов» на «ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;

«ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978)» на «ГОСТ 32008 (ISO 937:1978)»;

«ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes» на «ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria (Listeria* spp.)»;

«ГОСТ 32065—2013» на «ГОСТ 32065»;

«ГОСТ 32161—2013» на «ГОСТ 32161»;

«ГОСТ 32163—2013» на «ГОСТ 32163»;

«ГОСТ 32164—2013» на «ГОСТ 32164»;

«ГОСТ Р 50454—92 (ИСО 3811—79)» на «ГОСТ Р 50454 (ИСО 3811—79)»;

«ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—75)» на «ГОСТ Р 50455 (ИСО 3565—75)»;

«ГОСТ Р 51289[1)]» на «ГОСТ 33746»; сноску [1)] исключить;

«ГОСТ Р 51301[2)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)» на «ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометриче-

ский метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)»; сноску [2)] исключить;

«ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91)» на «ГОСТ Р 51447»;

«ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88)» на «ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2—88)»;

«ГОСТ Р 51474—99» на «ГОСТ 34757»;

«ГОСТ Р 51479[3)] (ИСО 1442—97)» на «ГОСТ 33319»; сноску [3)] исключить;

«ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96)» на «ГОСТ Р 51480»;

«ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия» на «ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия»;

«ГОСТ Р 51650—2000» на «ГОСТ Р 51650»;

«ГОСТ Р 52173—2003» на «ГОСТ Р 52173»;

«ГОСТ Р 52174[4)] Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа» на «ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»; сноску [4)] исключить;

«ГОСТ Р 52427—2005» на «ГОСТ Р 52427»;

«ГОСТ Р 52791—2007» на «ГОСТ Р 52791»;

«ГОСТ Р 53159—2008» на «ГОСТ Р 53159 (ИСО 4120:2004)»;

«ГОСТ Р 53161—2008» на «ГОСТ Р 53161 (ИСО 5495:2005)»;

«ГОСТ Р 53214—2008» на «ГОСТ Р 53214 (ИСО 24276:2006)»;

«ГОСТ Р 53244—2008» на «ГОСТ Р 53244 (ИСО 21570:2005)»;

«ГОСТ Р 54315[5)] Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах и полутушах и четвертинах. Технические условия» на «ГОСТ 34120 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»; сноску [5)] исключить;

«ГОСТ Р 54354—2011» на «ГОСТ Р 54354»;

«ГОСТ Р 54366—2011» на «ГОСТ Р 54366»;

«ГОСТ Р 54463[1)] Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия» на «ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия»; сноску [1)] исключить;

«ГОСТ Р ИСО 13493» на «ГОСТ ISO 13493»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

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

ГОСТ 31707 (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 32014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32797 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32798 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 33426 Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 33934 Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34136 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макролидов, линкозамидов и плевромутилинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34137 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания цефалоспоринов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34678 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания полипептидных антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ Р 53183 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 70354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности».

Раздел 3. После слов «термины по» дополнить ссылкой: «[26]».

Пункт 4.1. Заменить ссылки: «[1] — [10]» на «[1], [2], [6] — [10], [26]».

Пункт 4.2.1. Головка таблицы 1. Заменить слова: «Сервелата Губернского» на «Сервелата Любительского».

Пункт 4.2.2 после слов «требованиям [1]» дополнить ссылкой: «[26]».

Пункт 4.3.1. Заменить ссылки: «ГОСТ Р 54315» на «ГОСТ 34120»; «ГОСТ 27095» на «ГОСТ 32225»; «ГОСТ 21, ГОСТ 31895» на «ГОСТ 33222»; «ГОСТ 975» на «ГОСТ Р 70295»; «ГОСТ 27569» на «ГОСТ Р 55909».

Пункт 4.3.2. Заменить ссылки: «[2] — [6]» на «[2], [6], [26]».

Пункт 4.4.1 после слов «с требованиями [9]» дополнить ссылкой: «[26]».

Пункт 4.4.2. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 51474» на «ГОСТ 34757»; заменить слова: «Ограничение температуры» на «Пределы температуры».

Пункт 4.5.6. Заменить ссылки: «ГОСТ Р 54463» на «ГОСТ 34033»; «ГОСТ Р 51289» на «ГОСТ 33746».

Пункт 5.1. Заменить ссылку: «ГОСТ 18321» на «ГОСТ Р 50779.12».

Пункт 5.4. Заменить ссылки: «ГОСТ 31479, ГОСТ 31796» на «ГОСТ 19496, ГОСТ 34989, ГОСТ 31796».

Пункт 5.5. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 52174» на «ГОСТ 34150».

Пункт 6.3. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 51479» на «ГОСТ 33319».

Пункт 6.5 изложить в новой редакции:

«6.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427, ГОСТ Р 53183, [16];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ 33824, [15], [17];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ 33824, [15], [17]».

Пункт 6.6. Заменить ссылки: «[18], [19]» на «ГОСТ 32308, [18], [19]».

Пункт 6.7. Заменить ссылки: «ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31903, [20] — [22]» на «ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 32014, ГОСТ 32797, ГОСТ 32798, ГОСТ 33934, ГОСТ 34136, ГОСТ 34137, ГОСТ 34533, ГОСТ 34678, ГОСТ ISO 13493, [20] — [22]».

Пункт 7.6. Заменить ссылку: «[25]» на «в соответствии с ГОСТ Р 70354 и [25]».

Приложение А. Таблица А.1. Девятая строка. Заменить слова: «Сервелат Губернский» на «Сервелат Любительский».

Приложение Б. Таблица Б.1. Девятая строка. Заменить слова: «Сервелат Губернский» на «Сервелат Любительский».

Элемент стандарта «Библиография».

Позиции [3], [4], [5], [14] исключить.

Позиции [2], [6], [8], [11], [13], [15], [16], [19] изложить в новой редакции:

«[2] Ветеринарные правила убоя животных и Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации (утверждены Приказом Минсельхоза России от 28 апреля 2022 г. № 269)

[6] Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317)

| | | |
|---|---|---|
| [8] | СанПиН 2.1.3684-21 | Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактичес-ких) мероприятий |
| [11] | МУК 4.2.2304-07 | Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения |
| [13] | МУК 4.2.2578-10 | Санитарно-бактериологические исследования методом разделенного импеданса |
| [15] | МУ 01-19/47-11-92 | Атомно-абсорбционные методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье |
| [16] | МУ 5178-90 | Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции |
| [19] | МУ 1222-75 | Определение хлорорганических пестицидов в мясе, мясопродуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое». |

Дополнить позицией [26]:

| | | |
|---|---|---|
| «[26] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 | О безопасности мяса и мясной продукции». |

(ИУС № 11 2024 г.)

**ОКС 67.120.10**

**Изменение № 1 ГОСТ Р 55455—2013 Колбасы варено-копченые. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29.07.2024 № 981-ст**

**Дата введения — 2024—11—01**
**с правом досрочного применения**

Раздел 1. Заменить слова: «Сервелат Губернский» на «Сервелат Любительский».

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ 21[1)], его наименование и сноску [1)]; ГОСТ Р 51766—2001 и его наименование;

ГОСТ 8.579. Наименование изложить в новой редакции: «Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте»;

ГОСТ 9793. Наименование изложить в новой редакции: «Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги»;

ГОСТ 9957. Наименование изложить в новой редакции: «Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»;

ГОСТ 9959. Наименование изложить в новой редакции: «Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки»;

заменить ссылки:

«ГОСТ 975 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия» на «ГОСТ Р 70295 Глюкоза кристаллическая. Технические условия»;

«ГОСТ 18321 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции» на «ГОСТ Р 50779.12 Статистические методы. Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции»;

«ГОСТ 27095[1)] Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия» на «ГОСТ 32225 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия»; сноску [1)] исключить;

«ГОСТ 27569[2)] Чеснок свежий реализуемый. Технические условия» на «ГОСТ Р 55909 Чеснок свежий. Технические условия»; сноску [2)] исключить;

«ГОСТ 29185 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий» на «ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»;

«ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава» на «ГОСТ 34989 Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения идентификации состава гистологическим методом»;

«ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006)» на «ГОСТ 31747»;

«ГОСТ 31895 [3)]» на «ГОСТ 33222»; сноску [3)] исключить;

«ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов» на «ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний»;

«ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978)» на «ГОСТ 32008 (ISO 937:1978)»;

«ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes» на «ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria (Listeria* spp.)»;

«ГОСТ 32065—2013» на «ГОСТ 32065»;

«ГОСТ 32161—2013» на «ГОСТ 32161»;

«ГОСТ 32163—2013» на «ГОСТ 32163»;

«ГОСТ 32164—2013» на «ГОСТ 32164»;

«ГОСТ Р 50454—92 (ИСО 3811—79)» на «ГОСТ Р 50454 (ИСО 3811—79)»;

«ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—75)» на «ГОСТ Р 50455 (ИСО 3565—75)»;

«ГОСТ Р 51289[1)]» на «ГОСТ 33746»; сноску [1)] исключить;

«ГОСТ Р 51301[2)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)» на «ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометриче-

ский метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)»; сноску [2)] исключить;

«ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91)» на «ГОСТ Р 51447»;

«ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88)» на «ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2—88)»;

«ГОСТ Р 51474—99» на «ГОСТ 34757»;

«ГОСТ Р 51479[3)] (ИСО 1442—97)» на «ГОСТ 33319»; сноску [3)] исключить;

«ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96)» на «ГОСТ Р 51480»;

«ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия» на «ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие технические условия»;

«ГОСТ Р 51650—2000» на «ГОСТ Р 51650»;

«ГОСТ Р 52173—2003» на «ГОСТ Р 52173»;

«ГОСТ Р 52174[4)] Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа» на «ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа»; сноску [4)] исключить;

«ГОСТ Р 52427—2005» на «ГОСТ Р 52427»;

«ГОСТ Р 52791—2007» на «ГОСТ Р 52791»;

«ГОСТ Р 53159—2008» на «ГОСТ Р 53159 (ИСО 4120:2004)»;

«ГОСТ Р 53161—2008» на «ГОСТ Р 53161 (ИСО 5495:2005)»;

«ГОСТ Р 53214—2008» на «ГОСТ Р 53214 (ИСО 24276:2006)»;

«ГОСТ Р 53244—2008» на «ГОСТ Р 53244 (ИСО 21570:2005)»;

«ГОСТ Р 54315[5)] Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах и полутушах и четвертинах. Технические условия» на «ГОСТ 34120 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»; сноску [5)] исключить;

«ГОСТ Р 54354—2011» на «ГОСТ Р 54354»;

«ГОСТ Р 54366—2011» на «ГОСТ Р 54366»;

«ГОСТ Р 54463[1)] Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия» на «ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия»; сноску [1)] исключить;

«ГОСТ Р ИСО 13493» на «ГОСТ ISO 13493»;

дополнить ссылками:

«ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

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

ГОСТ 31707 (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 32014 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания метаболитов нитрофуранов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32797 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания хинолонов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32798 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 33426 Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 33934 Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34136 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания макролидов, линкозамидов и плевромутилинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34137 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания цефалоспоринов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34678 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания полипептидных антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ Р 53183 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 70354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности».

Раздел 3. После слов «термины по» дополнить ссылкой: «[26]».

Пункт 4.1. Заменить ссылки: «[1] — [10]» на «[1], [2], [6] — [10], [26]».

Пункт 4.2.1. Головка таблицы 1. Заменить слова: «Сервелата Губернского» на «Сервелата Любительского».

Пункт 4.2.2 после слов «требованиям [1]» дополнить ссылкой: «[26]».

Пункт 4.3.1. Заменить ссылки: «ГОСТ Р 54315» на «ГОСТ 34120»; «ГОСТ 27095» на «ГОСТ 32225»; «ГОСТ 21, ГОСТ 31895» на «ГОСТ 33222»; «ГОСТ 975» на «ГОСТ Р 70295»; «ГОСТ 27569» на «ГОСТ Р 55909».

Пункт 4.3.2. Заменить ссылки: «[2] — [6]» на «[2], [6], [26]».

Пункт 4.4.1 после слов «с требованиями [9]» дополнить ссылкой: «[26]».

Пункт 4.4.2. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 51474» на «ГОСТ 34757»; заменить слова: «Ограничение температуры» на «Пределы температуры».

Пункт 4.5.6. Заменить ссылки: «ГОСТ Р 54463» на «ГОСТ 34033»; «ГОСТ Р 51289» на «ГОСТ 33746».

Пункт 5.1. Заменить ссылку: «ГОСТ 18321» на «ГОСТ Р 50779.12».

Пункт 5.4. Заменить ссылки: «ГОСТ 31479, ГОСТ 31796» на «ГОСТ 19496, ГОСТ 34989, ГОСТ 31796».

Пункт 5.5. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 52174» на «ГОСТ 34150».

Пункт 6.3. Заменить ссылку: «ГОСТ Р 51479» на «ГОСТ 33319».

Пункт 6.5 изложить в новой редакции:

«6.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 34427, ГОСТ Р 53183, [16];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ 33824, [15], [17];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ 33824, [15], [17]».

Пункт 6.6. Заменить ссылки: «[18], [19]» на «ГОСТ 32308, [18], [19]».

Пункт 6.7. Заменить ссылки: «ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31903, [20] — [22]» на «ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 32014, ГОСТ 32797, ГОСТ 32798, ГОСТ 33934, ГОСТ 34136, ГОСТ 34137, ГОСТ 34533, ГОСТ 34678, ГОСТ ISO 13493, [20] — [22]».

Пункт 7.6. Заменить ссылку: «[25]» на «в соответствии с ГОСТ Р 70354 и [25]».

Приложение А. Таблица А.1. Девятая строка. Заменить слова: «Сервелат Губернский» на «Сервелат Любительский».

Приложение Б. Таблица Б.1. Девятая строка. Заменить слова: «Сервелат Губернский» на «Сервелат Любительский».

Элемент стандарта «Библиография».

Позиции [3], [4], [5], [14] исключить.

Позиции [2], [6], [8], [11], [13], [15], [16], [19] изложить в новой редакции:

«[2] Ветеринарные правила убоя животных и Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации (утверждены Приказом Минсельхоза России от 28 апреля 2022 г. № 269)

[6] Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) (утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317)

| | | |
|---|---|---|
| [8] | СанПиН 2.1.3684-21 | Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактичес-ких) мероприятий |
| [11] | МУК 4.2.2304-07 | Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения |
| [13] | МУК 4.2.2578-10 | Санитарно-бактериологические исследования методом разделенного импеданса |
| [15] | МУ 01-19/47-11-92 | Атомно-абсорбционные методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье |
| [16] | МУ 5178-90 | Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции |
| [19] | МУ 1222-75 | Определение хлорорганических пестицидов в мясе, мясопродуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое». |

Дополнить позицией [26]:

| | | |
|---|---|---|
| «[26] | Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 | О безопасности мяса и мясной продукции». |

(ИУС № 11 2024 г.)



gost.e-ecolog.ru