ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56496— 2015

Российское качество

ПРОДУКТЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ОБОГАЩЕННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» (ВНИИПП)

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 июня 2015 г. № 771-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 — 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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2015

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, определения и сокращения 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 26
6 Методы контроля 26
7 Транспортирование и хранение 27
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов 29
Библиография 34

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Российское качество

ПРОДУКТЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ОБОГАЩЕННЫЕ

Технические условия

Russian quality.
Enreached smoked and jerked products of poultry meat. Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сырокопченые и сыровяленые продукты из мяса птицы обогащенные (далее — продукты), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок.

Требования безопасности изложены в 4.5.3 и 4.5.4, требования к качеству — в 4.5.1—4.5.2, к маркировке — в 4.7.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. 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—2014 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

Издание официальное

ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкой хроматографии

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

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—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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 31473—2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

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

ГОСТ 31659—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 (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—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) 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 31990—2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие 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 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 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

ГОСТ Р 54675—2011 Мясо гусей (тушки и их части). Технические условия

ГОСТ Р 55485—2013 Продукты из шпика. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если 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 **сырокопченый или сыровяленый продукт из мяса птицы:** Продукт, выработанный 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, подвергнутый посолу, осадке и созреванию, сушке без копчения (сыровяленый) или сушке с холодным копчением (сырокопченый).

Примечание — При изготовлении сырокопченых и сыровяленых продуктов 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 **продукты сырокопченые и сыровяленые из мяса птицы обогащенные:** Продукты, отличающиеся повышенным содержанием белка и внутримышечного жира (жир мышечной ткани без кожи и подкожного жира), пониженным содержанием общего жира, поваренной соли, нитрита натрия и сахара.

Примечание — Содержание белка и внутримышечного жира, общего жира, поваренной соли, нитрита натрия и сахара устанавливается в рецептуре.

3.1.3 **экстра:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо сухопутной птицы массовой долей не менее 80 %, в т. ч. мяса грудной части — не менее 50 %.

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

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

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

3.1.7 **второй:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо сухопутной и/или водоплавающей 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 20 %.

3.1.8 **отборный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в т. ч. мяса грудной части — не менее 50 %.

3.1.9 **нежирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 80 %, в т. ч. кожи с подкожным жиром не более 30 %.

3.1.10 **полужирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо водоплавающей птицы массовой долей не менее 51 %, в т. ч. кожи с подкожным жиром не более 50 %.

3.1.11 **жирный:** Сорт продукта, при производстве которого в рецептуре предусмотрено мясо водоплавающей птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы массовой долей массовой долей мяса и/или субпродуктов не менее 51 %, в т. ч. кожи с подкожным жиром в мясном сырье более 60 %.

3.2 В настоящем стандарте применено следующее сокращение:

МПМО — мясо птицы механической обвалки.

4 Технические требования

4.1 Продукты должны соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по производству конкретного ассортиментного наименования продукта, с соблюдением требований и норм, установленных [2] — [3].

4.2 Классификация продуктов из мяса птицы

4.2.1 Продукты 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 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.

4.2.2 В зависимости от термического состояния продукты подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 0 °С до 15 °С;
- подмороженные с температурой в толще продукта от минус 4 °С до 0 °С;
- замороженные с температурой в толще продукта от минус 8 °С до минус 4 °С.

4.3 Продукты из мяса сухопутной и водоплавающей птицы вырабатывают следующих сортов и наименований, указанных в таблицах 1 и 2.

Продукты из мяса сухопутной птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта, приведенные в таблице 1.

Таблица 1

Сорт	Наименование продукта		
	колбасы	колбаски	продукты
Экстра	—	«Гурман»	Балыки — «Янтарный», «Российский», «Рождественский»; Вырезка «Филинд» (индюшиная)
Высший	—	—	Балыки — «Губернский», «Донской»
Первый	Суджук «Пикантный»	—	Балыки — «Старославянский»

Продукты из мяса водоплавающей птицы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта, приведенные в таблице 2.

Таблица 2

Сорт	Наименование продукта		
	колбасы	колбаски	продукты
Отборный	—	—	Балыки «Янтарный, «Российский»; карпаччо (утиное), вырезка «Филинд» (гусиная)
Нежирный	«Новорусская», «Былинная», «Балычковая», «Стольная», «Старославянская»	—	Голень
Полужирный	«Богородская», «Банкетная», «Московская», «Народная», «Заповедная», суджук «Пикантный»	«Гурман», «Презент», «Особые»	Стейки «Узорчатый», «Слоеный» «Ветчинный»; Балыки «Рождественский»; «Губернский», «Донской», «Старославянский», «Кавказский»; Хворост «Туристский», Кус-кус «Юкола», Строганина, чипсы «Любительские», Бедро, окорочок, крыло, «Драммет» (плечевая часть крыла), «Флэт» (локтевая часть крыла), «Мясо к пиву»
Фирменный	—	«Закусочные», «Туристские»	—

Окончание таблицы 2

Сорт	Наименование продукта		
	колбасы	колбаски	продукты
Второй	—	—	Чипсы «Заказные»
Жирный	—	—	«Шейка», копчик «Ямской» (гузка), «Флиппер» (кисть крыла)

4.4 Характеристики

4.4.1 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из мяса сухопутной птицы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 3—5.

4.4.2 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты из мяса водоплавающей птицы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 6—14.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов сорта экстра		
	индюшиной вырезки «Филинд»	колбасок «Гурман»	
		куриных	индюшиных
Внешний вид	Пластинки индюшиного филе, поверхность чистая, сухая	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша	
Консистенция	Плотная, при слабом надавливании поверхность восстанавливается	Упруго-эластичная	
Цвет	От бело-розового до темно-красного	—	
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	Соответствует кусковому мясу части тушки или иной форме продукта	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 - сыровяленых	 35,0 45,0	 35,0 45,0	
Массовая доля белка, %, не менее, для: - сырокопченых - сыровяленых	 50,0 42,0	 26,5 22,5	 27,0 22,5

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов сорта экстра		
	индюшиной вырезки «Филинд»	колбасок «Гурман»	
		куриных	индюшиных
Массовая доля общего жира, %, не более, для:			
- сырокопченых	8,5	33,5	34,0
- сыровяленых	7,5	28,5	29,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для:			
- сырокопченых	4,5	3,5	3,5
- сыровяленых	4,0	3,0	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005		

Примечание — Допускается:
- наличие уплотненного наружного слоя (закала) толщиной не более 3 мм;
- пористость — пустоты диаметром не более 2 мм;
- налет кремово-белой плесени на оболочке при использовании стартовых культур;
- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбас без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- возможное изменение цвета шпика (кожи с подкожным жиром) под слоем оболочки или без нее после копчения и сушки.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для балыков сорта					
	экстра				высшего	
	«Янтарного» куриного	«Российского» индюшиного	«Рождественского»		«Губернского» куриного	«Донского» индюшиного
			куриного	индюшиного		
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, с наличием или без декоративной обсыпки					
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	Подпрессованные куски мяса с кожей или без нее, с прослойкой измельченного мяса					
	белые		белые и красные приблизительно в равном соотношении		- с наличием измельченного мяса согласно рецептуре между кусками белого и красного мяса ненормируемого размера	
Форма	Прямоугольная, трапециевидная, овальная, круглая и др. в оболочке или без нее, в виде прямых или слегка изогнутых батонов					
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	45,0	53,5	35,5	42,5	29,0	34,5
- сыровяленых	38,0	45,0	30,0	35,5	24,0	29,0
Массовая доля общего жира, %, не более, для:						
- сырокопченых	13,0	4,5	23,5	16,5	30,5	24,0
- сыровяленых	11,0	4,0	20,0	14,0	26,0	21,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для:						
- сырокопченых	4,0	4,5	4,0	4,0	4,0	4,0
- сыровяленых	3,5	4,0	3,5	3,5	3,5	3,5

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для балыков сорта					
	экстра				высшего	
	«Янтарного» куриного	«Российского» индюшиного	«Рождественского»		«Губернского» куриного	«Донского» индюшиного
			куриного	индюшиного		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					
Массовая доля кальция, %, не более, для:						
- сырокопченых	—	—	—	—	0,11	0,12
- сыровяленых	—	—	—	—	0,10	0,11

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 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;
- возможное изменение цвета шпика (кожи с подкожным жиром) под слоем оболочки или без нее после копчения и сушки.

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов первого сорта		
	суджука «Пикантного»		балыка «Старославянского»
	куриного	индюшиного	куриного
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша		Поверхность чистая, сухая, с наличием или без декоративной обсыпки
Консистенция	Упруго-эластичная		Плотная, при слабом надавливании поверхность восстанавливается
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 «рисового зерна» от белого до желтовато-белого цвета с коричневатым оттенком		Подпрессованные куски мяса с кожей или без нее, с прослойкой измельченного мяса — с наличием измельченного мяса согласно рецептуре между кусками белого и красного мяса ненормируемого размера

Окончание таблицы 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов первого сорта		
	суджука «Пикантного»		балыка «Старославянского»
	куриного	индюшиного	куриного
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		Прямоугольная, трапециевидная, овальная, круглая и др., в оболочке или без нее, в виде прямых или слегка изогнутых батонов
Массовая доля влаги, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	35,0 45,0		35,0 45,0
Массовая доля белка, %, не менее, для: - сырокопченых - сыровяленых	24,0 21,5	26,5 22,0	29,0 24,5
Массовая доля общего жира, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	35,5 30,5	34,0 29,5	30,0 26,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	3,5 3,0	3,0 2,5	4,0 3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005		
Массовая доля кальция, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	0,05 0,04	0,05 0,04	0,22 0,19

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Допускается:

- наличие уплотненного наружного слоя (закала) толщиной не более 3 мм;
- пористость — пустоты диаметром не более 2 мм;
- налет кремово-белой плесени на оболочке при использовании стартовых культур;
- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбас без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- возможное изменение цвета шпика (кожи с подкожным жиром) под слоем оболочки или без нее после копчения и сушки.

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для							
	колбас нежирного сорта						колбасок «Гурман» полужирного сорта	
	«Новорусской»		«Былинной»		«Балычковой»			
	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиных	гусиных
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 красноватого 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» 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 с 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 - сыровяленых	35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0	
Массовая доля белка, %, не менее, для: - сырокопченых - сыровяленых	26,0 22,0	28,5 24,0	22,0 18,0	24,5 20,5	25,0 21,0	29,0 24,0	12,0 12,0	16,5 13,5
Массовая доля общего жира, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	25,0 25,0	25,0 25,0	25,0 25,0	25,0 25,0	25,0 25,0	25,0 25,0	40,0 40,0	40,0 39,0

Окончание таблицы 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для							
	колбас нежирного сорта						колбасок «Гурман» полужирного сорта	
	«Новорусской»		«Былинной»		«Балычковой»			
	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиных	гусиных
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для:								
- сырокопченых	3,5	3,5	3,5	3,5	4,0	3,5	3,0	3,0
- сыровяленых	3,0	3,0	3,0	3,0	3,5	3,0	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005							
Массовая доля кальция, %, не более, для:								
- сырокопченых	—	—	—	—	0,06	0,05	—	—
- сыровяленых	—	—	—	—	0,05	0,05	—	—

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, 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:

- прессование (подпрессование);
- наличие уплотненного наружного слоя (закала) толщиной не более 3 мм;
- пористость — пустоты диаметром не более 2 мм;
- налет кремово-белой плесени на оболочке при использовании стартовых культур;
- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбас без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- возможное изменение цвета шпика (кожи с подкожным жиром) под слоем оболочки или без нее после копчения и сушки.

Таблица 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас сорта									
	нежирного				полужирного					
	«Столь ной»		«Старославянской»		«Богородской»		«Банкетной»		«Московской»	
	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиной	гусиной
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша									
Консистенция	Упруго-эластичная									

Продолжение таблицы 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас сорта									
	нежирного				полужирного					
	«Стольной»		«Старославянской»		«Богородской»		«Банкетной»		«Московской»	
	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиной	гусиной
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный колбасный фарш из шротованных кусочков мяса от красноватого 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:									
	4 мм	«рисового зерна»			—		«рисового зерна»		6 мм	
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 - сыровяленых	35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0	
Массовая доля белка, %, не менее, для: - сырокопченых - сыровяленых	22,5 18,5	27,5 23,0	24,0 20,0	29,0 24,0	14,0 12,0	20,0 16,5	12,0 12,0	15,5 13,0	12,0 12,0	12,5 12,0
Массовая доля общего жира, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	25,0 25,0	25,0 25,0	25,0 25,0	25,0 25,0	40,0 40,0	40,0 35,5	40,0 40,0	40,0 39,5	40,0 40,0	40,0 40,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	3,5 3,0	3,5 3,0	3,5 3,0	3,5 3,0	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005									

Окончание таблицы 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас сорта									
	нежирного				полужирного					
	«Столь ной»		«Старославянской»		«Богородской»		«Банкетной»		«Московской»	
	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиной	гусиной
Массовая доля кальция, %, не более, для:										
- сырокопченых	—	—	0,06	0,06	0,07	0,07	—	—	—	—
- сыровяленых	—	—	0,05	0,05	0,06	0,06	—	—	—	—

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, 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:

- прессование (подпрессование);
- наличие уплотненного наружного слоя (закала), толщиной не более 3 мм;
- пористость — пустоты диаметром не более 2 мм;
- налет кремово-белой плесени на оболочке при использовании стартовых культур;
- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбас без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- возможное изменение цвета шпика (кожи с подкожным жиром) под слоем оболочки или без нее после копчения и сушки.

Таблица 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас полужирного сорта					
	«Народной»		«Заповедной»		суджука «Пикантного»	
	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиного	гусиного
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша					
Консистенция	Упруго-эластичная					
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш с кусочками мяса, от красноватого до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с видимыми кусочками шпика от белого до желтовато-белого цвета размером сторон:					
	4 мм		6 мм		«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 батоны диаметра свыше 32 мм, длиной до 50 см или изогнутые вдвое с внутренним просветом или открученные батоны диаметром от 27 до 44 мм в виде колец с внутренним диаметром до 20 см					

Окончание таблицы 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас полужирного сорта					
	«Народной»		«Заповедной»		суджука «Пикантного»	
	утиной	гусиной	утиной	гусиной	утиного	гусиного
Массовая доля влаги, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0	
Массовая доля белка, %, не менее, для: - сырокопченых - сыровяленых	12,0 12,0	15,0 13,0	12,0 12,0	16,0 13,5	12,0 12,0	14,5 12,0
Массовая доля общего жира, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	40,0 40,0	40,0 39,0	40,0 40,0	40,0 39,0	40,0 40,0	40,0 40,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					
Массовая доля кальция, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	0,11 0,09	0,11 0,09	0,05 0,04	0,05 0,04	0,05 0,04	0,04 0,03

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, 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:

- прессование (подпрессование);
- наличие уплотненного наружного слоя (закала), толщиной не более 3 мм;
- пористость — пустоты диаметром не более 2 мм;
- налет кремово-белой плесени на оболочке при использовании стартовых культур;
- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбас без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- возможное изменение цвета шпика (кожи с подкожным жиром) под слоем оболочки или без нее после копчения и сушки.

Таблица 9

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасок сорта							
	полужирного				фирменного			
	«Презент»		«Особых»		«Закусочных»		«Туристских»	
	утиных	гусиных	утиных	гусиных	утиных	гусиных	утиных	гусиных
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша							
Консистенция	Упруго-эластичная							
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный колбасный фарш с кусочками мяса | мяса и потрохов от красноватого до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с видимыми кусочками шпика размером «рисового зерна» | 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	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	
- сыровяленых	45,0		45,0		45,0		45,0	
Массовая доля белка, %, не менее, для:								
- сырокопченых	12,0	14,0	12,0	13,5	19,0	22,0	16,5	19,5
- сыровяленых	12,0	12,0	12,0	12,0	15,5	18,0	13,5	16,0
Массовая доля общего жира, %, не более, для:								
- сырокопченых	40,0	40,0	40,0	40,0	30,0	30,0	30,0	30,0
- сыровяленых	40,0	40,0	40,0	40,0	30,0	30,0	30,0	30,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для:								
- сырокопченых	3,0	3,0	3,0	3,0	3,5	3,5	3,5	3,0
- сыровяленых	2,5	2,5	2,5	2,5	3,0	3,0	3,0	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005							

Окончание таблицы 9

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасок сорта							
	полужирного				фирменного			
	«Презент»		«Особых»		«Закусочных»		«Туристских»	
	утиных	гусиных	утиных	гусиных	утиных	гусиных	утиных	гусиных
Массовая доля кальция, %, не более, для:								
- сырокопченых	—	—	0,09	0,09	0,13	0,13	0,13	0,12
- сыровяленых	—	—	0,08	0,08	0,11	0,11	0,11	0,11

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, 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:

- прессование (подпрессование);
- наличие уплотненного наружного слоя (закала), толщиной не более 3 мм;
- пористость — пустоты диаметром не более 2 мм;
- налет кремово-белой плесени на оболочке при использовании стартовых культур;
- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбасок без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- возможное изменение цвета шпика (кожи с подкожным жиром) под слоем оболочки или без нее после копчения и сушки.

Таблица 10

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для балыков сорта							
	отборного		полужирного					
	«Янтарного» утиного	«Российского» гусиного	«Рождественского»		«Губернского» утиного	«Донского» гусиного	«Старославянского» утиного	«Кавказского» гусиного
			утиного	гусиного				
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, с наличием или без декоративной обсыпки							
Консистенция	Плотная, при слабом надавливании поверхность восстанавливается							
Цвет	От красноватого 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	Подпрессованные куски мяса с кожей или без нее, с прослойкой измельченного мяса							
	филе		филе и мясо окорочков приблизительно в равном соотношении		— с наличием измельченного мяса согласно рецептуре между кусками мяса филе и окорочков ненормируемого размера			

Окончание таблицы 10

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для балыков сорта							
	отборного		полужирного					
	«Янтарного» утиного	«Российского» гусиного	«Рождественского» утиного	«Рождественского» гусиного	«Губернского» утиного	«Донского» гусиного	«Старославянского» утиного	«Кавказского» гусиного
Форма	Прямоугольная, трапециевидная, овальная, круглая и др. в оболочке или без нее, в виде прямых или слегка изогнутых батонов							
Массовая доля влаги, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0	
Массовая доля белка, %, не менее, для: - сырокопченых - сыровяленых	45,0 37,5	45,5 38,0	14,0 12,0	20,5 17,0	14,0 12,0	18,0 15,0	13,5 12,0	18,0 15,0
Массовая доля общего жира, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	13,5 12,0	13,5 8,5	40,0 40,0	40,0 35,0	40,0 40,0	40,0 37,0	40,0 40,0	40,0 37,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	4,5 4,5	4,5 4,0	3,0 2,5	3,0 2,5	3,5 3,0	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005							
Массовая доля кальция, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	— —	— —	— —	— —	0,09 0,08	0,08 0,07	0,16 0,14	0,15 0,13

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Допускается:

- прессование (подпрессование);
- 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;
- возможное изменение цвета шпика (кожи с подкожным жиром) под слоем оболочки или без нее после копчения и сушки.

Таблица 11

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов сорта							
	отборного		полужирного					
	карпаччо утиного	вырезки «Филинд» гусиной	стейка «Узорчатого»		стейка «Слоеного»		стейка «Ветчинного»	
			утиного	гусиного	утиного	гусиного	утиного	гусиного
Внешний вид	Филе утиное	Пластинки гусиного филе	Продукт в натуральной, искусственной оболочке, текстильной или иной с допускаемой подпрессовкой					
	Поверхность чистая, сухая, с наличием или без наличия декоративной обсыпки							
Консистенция	Плотная, при слабом надавливании поверхность восстанавливается							
Цвет	От красноватого 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 красноватого 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 другая конфигурация, имитирующая форму филе или другую приплюснутую — прямоугольную, овальную, круглую 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	48,5	45,5	12,0	14,5	12,0	16,0	12,0	15,0
- сыровяленых	41,5	38,0	12,0	12,0	12,0	13,5	12,0	12,5
Массовая доля общего жира, %, не более, для:								
- сырокопченых	13,0	13,5	40,0	40,0	40,0	40,0	40,0	40,0
- сыровяленых	10,0	8,5	40,0	40,0	40,0	39,0	40,0	39,5
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для:								
- сырокопченых	4,5	4,5	3,0	2,5	3,0	3,0	3,0	3,0
- сыровяленых	4,5	4,0	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5

Окончание таблицы 11

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов сорта							
	отборного		полужирного					
	карпаччо утиного	вырезки «Филинд» гусиной	стейка «Узорчатого»		стейка «Слоеного»		стейка «Ветчинного»	
			утиного	гусиного	утиного	гусиного	утиного	гусиного
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005							
Массовая доля кальция, %, не более, для:								
- сырокопченых	—	—	0,08	0,07	0,05	0,05	0,11	0,11
- сыровяленых	—	—	0,07	0,06	0,04	0,04	0,10	0,09

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Допускается:

- прессование (подпрессование);
- 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;
- возможное изменение цвета шлика (кожи с подкожным жиром) под слоем оболочки или без нее после копчения и сушки.

Таблица 12

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов сорта									
	полужирного								второго	
	хвороста «Туристского»		кус-кус «Юкола»		строганины		чипсов «Любительских»		чипсов «Заказных»	
	утиного	гусиного	утиного	гусиного	утиной	гусиной	утиных	гусиных	утиных	гусиных
Внешний вид	Кусочки мяса грудки и/или окорочков, нарезанные								Измельченное мясо	
	полосками длиной до 10 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									

Окончание таблицы 12

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов сорта									
	полужирного								второго	
	хвороста «Туристского»		кус-кус «Юкола»		строганины		чипсов «Любительских»		чипсов «Заказных»	
	утиного	гусиного	утиного	гусиного	утиной	гусиной	утиных	гусиных	утиных	гусиных
Массовая доля влаги, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0	
Массовая доля белка, %, не менее, для: - сырокопченых - сыровяленых	14,0 12,0	22,0 18,5	14,0 12,0	22,0 18,5	14,5 12,0	19,0 16,0	14,0 12,0	22,0 18,5	12,5 12,0	14,5 12,0
Массовая доля общего жира, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	40,0 40,0	39,5 33,5	40,0 40,0	39,5 33,5	40,0 39,5	40,0 36,0	40,0 40,0	39,5 33,5	40,0 40,0	40,0 39,5
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5	3,5 3,0	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005									
Массовая доля кальция, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	— —	— —	— —	— —	— —	— —	— —	— —	0,37 0,31	0,35 0,30

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, 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 продукта с равномерным распределением на поверхности;
- возможное изменение цвета шпика (кожи с подкожным жиром) под слоем оболочки или без нее после копчения и сушки.

Таблица 13

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов сорта											
	полужирного				нежирного		полужирного					
	Бедро		Окорочок		Голень		Крыло		«Драммет»		«Флэт»	
	уток	гусят	уток	гусят	уток	гусят	уток	гусят	уток	гусят	уток	гусят
Внешний вид	Часть тушки птицы, состоящая из костей:											
	бедренной		большой и малой берцовой				крыла		плечевой, локтевой и лучевой		локтевой и лучевой	
	с прилегающими к ним мышечной тканью с кожей или без нее, без глубоких надрезов, поверхность продукта покрыта частицами специй или без них											
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 - сыровяленых	35,0 45,0		35,0 45,0	35,0 45,0	35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0		35,0 45,0	
Массовая доля белка, %, не менее, для: - сырокопченых - сыровяленых	12,0 12,0	19,0 16,0	14,5 12,0	21,0 17,5	19,0 15,5	23,0 19,0	23,0 19,0	24,0 20,0	24,5 20,5	27,5 23,0	23,0 19,5	18,0 15,5
Массовая доля общего жира, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых:	40,0 40,0	40,0 36,0	40,0 39,5	40,0 34,0	25,0 25,0	25,0 25,0	38,0 32,5	37,0 31,5	36,5 31,0	33,5 28,5	37,5 32,0	40,0 39,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для: - сырокопченых - сыровяленых	3,0 2,5	3,0 2,5	3,5 3,0	3,0 2,5	3,5 3,0	3,0 2,5	3,0 2,5	3,0 2,5	3,5 3,0	3,5 3,0	3,5 3,0	3,0 2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005											
Примечание — Допускается наличие пряностей, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности продукта с равномерным распределением по поверхности.												

Таблица 14

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для продуктов сорта						
	жирного				полужирного		жирного
	Копчик «Ямской»		«Шейка»		«Мясо к пиву»		«Флиппер»
	уток	гусят	уток	гусят	уток	гусят	уток
Внешний вид	Часть тушки птицы, состоящая из костей						
	хвостовых позвонков и пигостили		шейных позвонков		позвоночного столба		запястных, пястно-запястных и пальцев
	с прилегающими к ним мышечной тканью с кожей						
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	8,0	9,0	15,5	12,0	21,0	19,0	16,0
- сыровяленых	8,0	9,0	13,0	12,5	17,5	15,5	13,0
Массовая доля общего жира, %, не более, для:							
- сырокопченых	58,5	60,5	45,5	50,0	39,5	40,0	45,0
- сыровяленых	57,5	60,5	39,0	48,5	34,0	36,5	38,5
Массовая доля хлористого натрия, %, не более, для:							
- сырокопченых	2,5	2,5	3,0	2,5	3,5	3,0	3,0
- сыровяленых	2,5	2,5	2,5	2,5	3,0	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005						

Примечание — Допускается наличие пряностей, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности продукта с равномерным распределением по поверхности.

4.4.3 Микробиологические показатели продуктов не должны превышать норм, установленных [1].

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

4.5 Требования к сырью и материалам

4.5.1 Для изготовления продуктов применяют мясо и пищевые субпродукты цыплят-бройлеров, индеек и индюшат, уток, гусей и гусят, мясо птицы механической обвалки, полученные от здоровой сельскохозяйственной птицы, а также мясное сырье убойных животных, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенное к промышленной переработке и соответствующее по показателям безопасности требованиям, установленным [1], [4].

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

4.5.3 Не допускается использование сырья, содержащего компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных организмов.

4.5.4 Для изготовления продуктов применяют следующее сырье (включая мясное сырье, пищевые ингредиенты, добавки, пряности) и материалы.

- потрошеные тушки и части тушек цыплят-бройлеров по ГОСТ 31962, индеек и индюшат по ГОСТ 31473, уток по ГОСТ 31990, гусей и гусят по ГОСТ Р 54675, а также части тушек, предназначенные для промышленной переработки после удаления наминов и кровоподтеков, тушки с прижизненными пороками*;
- мясо птицы кусковое бескостное, блоки из мяса птицы кускового бескостного замороженные*;
- мясо птицы механической обвалки по ГОСТ 31490;
- субпродукты птицы пищевые по ГОСТ 31657;
- шпик свиной хребтовый по ГОСТ Р 55485, [4];
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или молотую, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую по [6];
- 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;

---

* Применяют мясное сырье, содержащее внутримышечный жир не менее 1,5 % к массе мышечной ткани.

- 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.

4.5.5 Допускается использование аналогичного сырья, в т. ч. убойных животных, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 4.5.1—4.5.4 и разрешенных к применению в пищевой промышленности.

4.5.6 Для изготовления продуктов не допускается применять сырье животного происхождения с изменившимся цветом тканей.

4.6 Маркировка

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

Информационные сведения о пищевой ценности продуктов приведены в приложении А.

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

4.6.3 На каждую единицу транспортной упаковки с продуктами наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 4.6.1.

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.

4.6.4 Маркировка продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.7 Упаковка

4.7.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать [8], обеспечивать сохранение качества и безопасность продуктов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.7.2 Продукты выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.7.3 Продукты 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), 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 продуктов 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 продукты хранят при температурно-влажностных режимах в соответствии с 8.3.

4.7.4 Продукты, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 и ГОСТ 9142, полимерные ящики по ГОСТ Р 51289, алюминиевые ящики.

4.7.5 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.

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

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

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

4.7.8 Масса нетто продуктов в многооборотных ящиках и ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

4.7.9 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.

4.7.10 Упаковка продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки продуктов — по ГОСТ 9792, ГОСТ Р 51447.

5.2 Продукты принимают партиями. Определение партии — по [1].

5.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), нитрита натрия, 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.

5.5 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 31904.

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

6.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ ISO 7218, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 54354, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

6.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

6.5 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;

6.6 Определение массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.7 Определение массовой доли кальция — по ГОСТ 31466.

6.8 Определение массовой доли глутамата натрия — по ГОСТ Р 51198.

6.9 Содержание токсичных элементов определяют по [9] и:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

6.11 Определение нитрозаминов — по [10].

6.12 Определение антибиотиков и пестицидов — по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694, ГОСТ ISO 13493, [11], [12].

6.13 Определение диоксинов — по [13].

6.14 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.

6.15 Определение ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [14], [15].

6.16 Определение температуры в толще продукта

6.16.1 Средства контроля

Цифровой термометр «Замер-1» (Госреестр 21267-01) или другие приборы с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

6.16.2 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.

6.17 Идентификация сырьевого состава — по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Продукты выпускают в реализацию с температурой в любой их точке, соответствующей температуре хранения.

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

7.3 Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых продуктов 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 продуктов — не более 4 мес.

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

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

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

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

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

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

7.4 Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых продуктов, 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.

7.5 Транспортирование и хранение продуктов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

7.6 Срок годности и условия хранения продуктов устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из мяса сухопутной птицы приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продуктов	Белок, г, не менее		Общий жир, г, не более		Энергетическая ценность, ккал/кДж, не более	
	куриные	индюшиные	куриные	индюшиные	куриные	индюшиные
Колбасы						
Суджук «Пикантный»:						
- сырокопченый	24,0	26,5	35,5	34,0	415/1740	420/1760
- сыровяленый	21,5	22,0	30,5	29,5	360/1510	355/1480
Колбаски						
«Гурман»:						
- сырокопченые	26,5	27,0	33,5	34,0	405/1755	415/1735
- сыровяленые	22,5	22,5	28,5	29,0	345/1450	350/1470
Продукты						
Балык «Янтарный»:						
- сырокопченый	45,0	—	13,0	—	295/1245	—
- сыровяленый	38,0	—	11,0	—	250/1050	—
Балык «Российский»:						
- сырокопченый	—	53,5	—	4,5	—	255/1065
- сыровяленый	—	45,0	—	4,0	—	215/905
Балык «Рождественский»:						
- сырокопченый	35,5	42,5	23,5	16,5	355/1480	320/1335
- сыровяленый	30,0	35,5	20,0	14,0	300/1255	270/1125
Балык «Губернский»:						
- сырокопченый	29,0	—	30,5	—	390/1635	—
- сыровяленый	24,0	—	26,0	—	220/1385	—
Балык «Донской»:						
- сырокопченый	—	34,5	—	24,0	—	350/1465
- сыровяленый	—	29,0	—	21,0	—	305/1280
Балык «Старославянский»:						
- сырокопченый	29,0	—	30,0	—	385/1615	—
- сыровяленый	24,5	—	26,0	—	330/1390	—
Вырезка «Филинд» :						
- сырокопченая	—	50,0	—	8,5	—	275/1160
- сыровяленая	—	42,0	—	7,5	—	235/985

А.2 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продуктов из мяса водоплавающей птицы приведены в таблице А.2.

Таблица А.2

Наименование продуктов	Белок, г, не менее		Общий жир, г, не более		Энергетическая ценность, ккал/кДж, не более	
	утиные	гусиные	утиные	гусиные	утиные	гусиные
Колбасы						
«Новорусская»:						
- сырокопченая	26,0	28,5	25,0	25,0	330/1380	340/1420
- сыровяленая	22,0	24,0	25,0	25,0	315/1310	320/1345
«Былинная»:						
- сырокопченая	22,0	24,5	25,0	25,0	315/1310	325/1355
- сыровяленая	18,0	20,5	25,0	25,0	295/1245	305/1285
«Балычковая»:						
- сырокопченая	25,0	29,0	25,0	25,0	325/1360	345/1435
- сыровяленая	21,0	24,0	25,0	25,0	310/1295	320/1345
«Богородская»:						
- сырокопченая	14,0	20,0	40,0	40,0	415/1745	440/1845
- сыровяленая	12,0	16,5	40,0	35,5	410/1710	385/1615
«Столыная»:						
- сырокопченая	22,5	27,5	25,0	25,0	315/1320	335/1405
- сыровяленая	18,5	23,0	25,0	25,0	300/1255	315/1330
«Московская»:						
- сырокопченая	12,0	12,5	40,0	40,0	410/1710	410/1720
- сыровяленая	12,0	12,0	40,0	40,0	410/1710	410/1710
«Банкетная»:						
- сырокопченая	12,0	15,5	40,0	40,0	410/1710	420/1770
- сыровяленая	12,0	13,0	40,0	39,5	410/1710	410/1710
«Старославянская»:						
- сырокопченая	24,0	29,0	25,0	25,0	320/1345	345/1435
- сыровяленая	20,0	24,0	25,0	25,0	305/1280	320/1345
«Народная»:						
- сырокопченая	12,0	15,0	40,0	40,0	410/1710	420/1760
- сыровяленая	12,0	13,0	40,0	39,0	410/1710	405/1690
«Заповедная»:						
- сырокопченая	12,0	16,0	40,0	40,0	410/1710	425/1775
- сыровяленая	12,0	13,5	40,0	39,0	410/1710	405/1695
Суджук «Пикантный»:						
- сырокопченый	12,0	14,5	40,0	40,0	410/1710	420/1750
- сыровяленый	12,0	12,0	40,0	40,0	410/1710	410/1710
Колбаски						
«Гурман»:						
- сырокопченые	12,0	16,5	40,0	40,0	410/1710	425/1785
- сыровяленые	12,0	13,5	40,0	39,0	410/1710	405/1695

Продолжение таблицы А.2

Наименование продуктов	Белок, г, не менее		Общий жир, г, не более		Энергетическая ценность, ккал/кДж, не более	
	утиные	гусиные	утиные	гусиные	утиные	гусиные
«Презент»:						
- сырокопченые	12,0	14,0	40,0	40,0	410/1710	415/1745
- сыровяленые	12,0	12,0	40,0	40,0	410/1710	410/1710
«Особые»:						
- сырокопченые	12,0	13,5	40,0	40,0	410/1710	415/1735
- сыровяленые	12,0	12,0	40,0	40,0	410/1710	410/1710
«Закусочные»:						
- сырокопченые	19,0	22,0	30,0	30,0	345/1450	360/1500
- сыровяленые	15,5	18,0	30,0	30,0	330/1390	340/1435
«Туристские»:						
- сырокопченые	16,5	19,5	30,0	30,0	335/1410	370/1540
- сыровяленые	13,5	16,0	30,0	30,0	325/1360	335/1400
Продукты						
Балык «Янтарный»:						
- сырокопченый	45,0	—	13,5	—	300/1265	—
- сыровяленый	37,5	—	12,0	—	260/1080	—
Балык «Российский»:						
- сырокопченый	—	45,5	—	13,5	—	305/1270
- сыровяленый	—	38,0	—	8,5	—	230/955
Балык «Рождественский»:						
- сырокопченый	14,0	20,5	40,0	40,0	415/1745	440/1850
- сыровяленый	12,0	17,0	40,0	35,0	410/1710	385/1605
Балык «Губернский»						
- сырокопченый	14,0	—	40,0	—	415/1745	—
- сыровяленый	12,0	—	40,0	—	410/1710	—
Балык «Донской»:						
- сырокопченый	—	18,0	—	40,0	—	430/3250
- сыровяленый	—	15,0	—	37,0	—	395/1620
Балык «Старославянский»:						
- сырокопченый	13,5	—	40,0	—	415/1735	—
- сыровяленый	12,0	—	40,0	—	410/1710	—
Балык «Кавказский»:						
- сырокопченый	—	18,0	—	40,0	—	430/1810
- сыровяленый	—	15,0	—	37,0	—	395/1645
Карпаччо:						
- сырокопченое	48,5	—	13,0	—	310/1305	—
- сыровяленое	41,5	—	10,0	—	255/1075	—
Вырезка «Филинд»:						
- сырокопченая	—	45,5	—	13,5	—	305/1270
- сыровяленая	—	38,0	—	8,5	—	230/955

Продолжение таблицы А.2

Наименование продуктов	Белок, г, не менее		Общий жир, г, не более		Энергетическая ценность, ккал/кДж, не более	
	утиные	гусиные	утиные	гусиные	утиные	гусиные
Стейк «Узорчатый»:						
- сырокопченый	12,0	14,5	40,0	40,0	410/1710	420/1750
- сыровяленый	12,0	12,0	40,0	40,0	410/1710	410/1710
Стейк «Слоеный»:						
- сырокопченый	12,0	16,5	40,0	40,0	410/1710	415/1745
- сыровяленый	12,0	13,5	40,0	39,0	410/1710	405/1695
Стейк «Ветчинный»:						
- сырокопченый	12,0	15,0	40,0	40,0	410/1710	420/1760
- сыровяленый	12,0	12,5	40,0	39,5	410/1710	410/1720
Хворост «Туристский»:						
- сырокопченый	14,0	22,0	40,0	39,5	415/1745	445/1860
- сыровяленый	12,0	18,5	40,0	33,5	410/1710	375/1575
Кус-кус «Юкола»:						
- сырокопченый	14,0	22,0	40,0	39,5	415/1745	445/1860
- сыровяленый	12,0	18,5	40,0	33,5	410/1710	375/1575
Строганина:						
- сырокопченая	14,5	19,0	40,0	40,0	420/1750	435/1825
- сыровяленая	12,0	16,0	39,5	36,0	405/1690	390/1625
Чипсы «Любительские»:						
- сырокопченые	14,0	22,0	40,0	39,5	415/1745	445/1860
- сыровяленые	12,0	18,5	40,0	33,5	410/1710	375/1575
Чипсы «Заказные»:						
- сырокопченые	12,5	14,5	40,0	40,0	410/1720	420/1750
- сыровяленые	12,0	12,0	40,0	39,5	410/1710	390/1625
Бедро:						
- сырокопченое	12,0	19,0	40,0	40,0	410/1710	435/1825
- сыровяленое	12,0	16,0	40,0	36,0	410/1710	390/1625
Окорочок:						
- сырокопченый	14,5	21,0	40,0	40,0	420/1750	445/1860
- сыровяленый	12,0	17,5	39,5	34,0	405/1690	375/1575
Голень:						
- сырокопченая	19,0	23,0	25,0	25,0	300/1260	315/1330
- сыровяленая	15,5	19,0	25,0	25,0	285/1205	300/1260
Крыло:						
- сырокопченое	23,0	24,0	38,0	37,0	435/1820	430/1800
- сыровяленое	19,0	20,0	32,5	31,5	370/1545	365/1525
«Драммет» (плечевая часть крыла):						
- сырокопченый	24,5	27,5	36,5	33,5	425/1785	410/1725
- сыровяленый	20,5	23,0	31,0	28,5	360/1515	350/1460

Окончание таблицы А.2

Наименование продуктов	Белок, г, не менее		Общий жир, г, не более		Энергетическая ценность, ккал/кДж, не более	
	утиные	гусиные	утиные	гусиные	утиные	гусиные
«Флэт» (локтевая часть крыла):						
- сырокопченый	23,0	18,0	37,5	40,0	430/1800	430/1810
- сыровяленый	19,5	15,5	32,0	39,0	385/1615	415/1730
Копчик «Ямской»:						
- сырокопченый	8,0	9,0	58,5	60,5	560/2340	580/2430
- сыровяленый	8,0	9,0	57,5	60,5	550/2300	580/2430
«Шейка»:						
- сырокопченая	15,5	12,0	45,5	50,5	470/1975	505/2105
- сыровяленая	13,0	12,5	39,0	48,5	405/1690	485/2040
«Мясо к пиву»:						
- сырокопченое	21,0	19,0	39,5	40,5	440/1840	440/1845
- сыровяленое	17,5	15,5	34,0	36,5	375/1575	390/1635
«Флиппер» (кисть крыла):						
- сырокопченый	16,0	—	45,0	—	470/1965	—
- сыровяленый	13,0	—	38,5	—	400/1670	—

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «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] ТР ТС 034/2014 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[5] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[6] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества». Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26 сентября 2001 г.

[7] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[8] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[9] МУК 4.1.985—2000 Методические указания «Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки». Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Первым заместителем министра здравоохранения Российской Федерации 13 октября 2000 г.

[10] МУК 4.4.1.011—93 Методические указания по методам контроля «Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах». Утверждены Госкомсанэпиднадзором Российской Федерации 22 декабря 1993 г.

[11] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства. Утверждены Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 29 июня 1984 г.

[12] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое. Утверждены Министерством здравоохранения СССР 28 января 1980 г.

[13] 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. Утверждены Министерством здравоохранения Российской Федерации 15 июня 1999 г.

[14] МУ 2.3.2.1917—2004 Методические указания «Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги». Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26 июля 2004 г.

[15] МУК 4.2.2304—2007 Методические указания «Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения». Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 ноября 2007 г.

УДК 637.52:006.354 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1340
92 1355

Ключевые слова: российское качество, сыровяленые и сырокопченые продукты, мясо цыплят-бройлеров, колбасы, колбаски, крыло, бедро, окорочок, голень, «Драммет» (плечевая часть крыла), «Флэт» (локтевая часть крыла), карпаччо, стейк, «Флиппер» (кисть крыла), кус-кус «Юкола»

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 16.10.2015. Подписано в печать 03.11.2015. Формат 60×84¼. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 4,65. Уч.-изд. л. 3,86. Тираж 52 экз. Зак. 3471.

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

gost.e-ecolog.ru