МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33791—
2016**

КИШКИ И МОЧЕВЫЕ ПУЗЫРИ СВИНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июля 2016 г. № 89-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004 – 97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004 – 97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 августа 2016 г. № 925-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33791—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2016, 2019

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 2
4 Классификация 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 10
7 Методы контроля 10
8 Транспортирование и хранение 11
Библиография 13

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КИШКИ И МОЧЕВЫЕ ПУЗЫРИ СВИНЫЕ

Технические условия

Pig's casings and bladders.
Specifications

Дата введения — 2017—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на свиные кишки и мочевые пузыри (далее — кишки и мочевые пузыри), предназначенные для применения при производстве продуктов питания, реализации в торговле и сети общественного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные 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 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 936 Махорка-крупка курительная. Общие технические условия

ГОСТ 2226 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 7730 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 13511 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17308 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18157 Продукты убоя скота. Термины и определения

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19360 Мешки-вкладыши пленочные. Общие технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

Издание официальное

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 30090 Мешки и мешочные ткани. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

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

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

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

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

ГОСТ 32521 Мешки из полимерных пленок. Общие технические условия

ГОСТ 32522 Мешки тканые полипропиленовые. Общие технические условия

ГОСТ 32779 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е200. Технические условия

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 18157, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **кишки-сырец:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, промытых, связанных, охлажденных, консервированных посолом или замораживанием.

3.2 **кишки-полуфабрикат:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, промытых, освобожденных от слизистой, мышечной и серозной оболочек, связанных, консервированных посолом, высушиванием или замораживанием, не рассортированных по качеству и калибрам.

3.3 **кишки-фабрикат:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, полностью обработанных, консервированных посолом, высушиванием или замораживанием, рассортированных по качеству, калибрам, связанных в пачки, пучки, генксы.

3.4 **черева:** Пищевой продукт убоя, выработанный из тонкого отдела кишечника (двенадцатиперстной, тощей и подвздошной кишок).

3.5 **раннер:** Черева-полуфабрикат от одного животного длиной от 12 до 25 м.

3.6 **кудрявка:** Пищевой продукт убоя, выработанный из свиной ободочной кишки.

3.7 **глухарка:** Пищевой продукт убоя, выработанный из свиной слепой кишки.

3.8 **гузенка:** Пищевой продукт убоя, выработанный из свиной прямой кишки, с кроной или без нее.

3.9 **мочевой пузырь:** Пищевой продукт убоя в виде полого перепончатомышечного органа выделительной системы, грушевидной формы, состоящего из слизистой, мышечной и серозной оболочек.

3.10 **брыжеватость:** Анатомическая особенность свиных черев, представляющая собой микроотверстия в стенке кишки, образующиеся при отделении черевы от брыжейки методом «отрыва», когда кровеносные сосуды, пронизывающие кишечную стенку насквозь от брыжейки до подслизистого слоя, выдергиваются из последнего.

3.11 **венозность:** Анатомическая особенность свиных черев, при которой диаметр стяжек меньше диаметра основной ткани подслизистого слоя.

3.12 **муаровый рисунок:** Анатомическая особенность свиных черев, при которой ткань подслизистого слоя непрозрачная и имеет муаровый узор.

3.13 **сетчатость:** Анатомическая особенность свиных черев, представляющая собой сетчатую структуру подслизистого слоя, как правило, напротив крепления брыжейки.

3.14 **дыра:** Дефект кишок и мочевых пузырей в виде сквозного повреждения стенок.

3.15 **окно:** Дефект технологической обработки в виде несквозного повреждения стенки кишок и мочевых пузырей.

3.16 **краснуха:** Дефект хранения в виде налета красного или розового цвета.

3.17 **ржавчина:** Дефект хранения в виде шероховатых на ощупь плотных серых или желто-коричневых отложений размером от 2 мм до 300 мм.

3.18 **соляные пятна:** Дефект хранения в виде шероховатых на ощупь молочно-белых и желтоватых пятен размером от 2 мм до 300 мм.

3.19 **пачка кишок [мочевых пузырей]:** Скомплектованные и сложенные определенным образом и в определенном количестве штучные кишки [мочевые пузыри].

3.20 **пучок кишок:** Несколько отрезков кишок определенного качества и калибра, связанных и скомплектованных вместе.

3.21 **генкс:** Пучок калиброванных отрезков свиных черев зигзагообразной формы, общей длиной 91,44 м, скомплектованных вместе и завязанных узлом, собранным концами кишок.

3.22 **тубирование:** Процесс гофрирования отрезков черев на тубы.

3.23 **тубы:** Жесткие пластиковые трубки или мягкие полиэтиленовые цевки различной конструкции, предназначенные для тубирования черев.

3.24 **брыжейка:** Складка брюшины, состоящая из двух листов серозной оболочки и заключенного между ними жира, пронизанная кровеносными сосудами.

3.25 **крона гузенки:** Утолщенная часть свиной прямой кишки, включая выходное отверстие.

3.26 **усы:** Остатки кровеносных сосудов на поверхности свиной черевы, образующиеся при отделении черевы от комплекта с помощью ножа.

3.27 **посолочная смесь:** Комплексная пищевая добавка, состоящая из двух или более ингредиентов, включающих поваренную соль.

3.28 **посолочный раствор:** Водный раствор поваренной соли и других ингредиентов, определенной концентрации.

3.29 **эластичность:** Способность кишок и мочевых пузырей к удлинению и расширению при давлении фарша и других прилагаемых нагрузках.

4 Классификация

4.1 По видам кишки подразделяют:

- на черевы;
- глухарки;
- гузенки;
- кудрявки.

4.2 По способу технологической обработки кишки подразделяют:
- на кишки-сырец;
- кишки-полуфабрикат;
- кишки-фабрикат.

4.3 По качеству черевы-фабрикат подразделяют на категории: Экстра, А, С.

4.4 По способу консервирования кишки и мочевые пузыри подразделяют:
- на соленые (солью, раствором соли, посолочной смесью или посолочным раствором);
- сухие;
- замороженные.

5 Технические требования

5.1 Кишки и мочевые пузыри должны соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству кишок и мочевых пузырей, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям кишки и мочевые пузыри должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—3.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="3">Наименование показателя</th><th colspan="6">Характеристика и значение показателя для свиных черев</th></tr>
<tr><th colspan="3">фабрикат</th><th rowspan="2">полуфабрикат</th><th colspan="2">сырец</th></tr>
<tr><th>Экстра</th><th>А</th><th>С</th><th>соленый</th><th>замороженный</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="5">Хорошо просоленные, умеренно влажные, не загрязненные посторонними примесями, концы кишок аккуратно обрезаны, места перевязки пучков хорошо натерты солью</td><td>Монолит кишок без пустот и загрязнений посторонними примесями</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="3">Светло-розовый, светло-бежевый, бежевый</td><td colspan="3">Светло-розовый, бежевый, темно-бежевый, серый</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td colspan="6">Свойственный доброкачественным кишкам, без постороннего. Допускается запах консерванта, удаляемый при замачивании в воде в течение не менее 6 ч</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Обработка</td><td colspan="2">Без содержимого и загрязнений, очищены от жира, слизистой, серозной и мышечной оболочек; без дыр</td><td rowspan="2">Без содержимого и загрязнений, очищены от жира, слизистой, серозной и мышечной оболочек</td><td colspan="2" rowspan="2">Без содержимого и загрязнений, очищены от жира, промыты. Допускаются незначительные остатки жира по месту отделения от брыжейки в виде тонкой полосы (сального шнура)</td></tr>
<tr><td>—</td><td>Допускаются остатки слизистой оболочки в виде тонких полос</td></tr>
<tr><td>Прочность стенок</td><td colspan="6">Стенки выдерживают давление воды до 0,01 МПа (0,1 атм)</td></tr>
<tr><td>Диаметр кишок (калибр), мм</td><td colspan="3">С интервалом 2 мм: 26/28, 28/30, 30/32, 32/34, 34/36, 36/38, 38/40, 40/42, 42/44.
С интервалом 3 мм: 28/31, 31/34, 34/37, 37/40, 40/43, 42/45, 43/46.
С интервалом 4 мм: 28/32, 32/36, 36/40, 38/42, 40/44.
С ограничением по нижнему пределу: 38+ 42+, 44+, 45+</td><td colspan="3">Не регламентируется</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для свиных черев					
	фабрикат			полуфабрикат	сырец	
	Экстра	А	С		соленый	замороженный
Длина кишок в пучке, м	91,44			Не регламентируется		
Количество отрезков в пучке шт., не более	14	18	40	Не регламентируется		
Длина отрезков в пучке, м, не менее	3 (допускается в пучке до четырех отрезков длиной от 3 до 4 м)	2 (допускается в пучке до четырех отрезков длиной от 2 до 3 м)	0,5 (допускается в пучке не более десяти отрезков длиной 1 м и не более пяти длиной менее 1 м)	16 (допускается 10 % отрезков в партии длиной не менее 5 м без дыр)	16	
Брыжеватость, мм, не более	0,1	0,1	0,5	Не регламентируется		
Патологические пороки (нарывы, абсцессы, опухоли, спайки, язвы, глистные узелки и т.п.)	Не допускаются					
Плесень	Не допускается					
Ржавчина, краснуха, соляные пятна	Допускаются, исчезающие при замачивании в воде в течение не менее 6 ч					
Длина усов, см, не более	3	5	5	5	Ширина прирези брыжеечной пленки не более 5 см	

Примечания

1 Допускается отклонение по длине кишок в пучках, не превышающее 5 % от общей длины, при условии соответствия общей длине по всей партии кишок.

2 Допускается отклонение калибра на 2 мм в начале и конце отрезков длиной свыше 7 м, составляющее не более 15 % от общей их длины при переходе от одного калибра к другому. В отрезках черев с ограничением по нижнему пределу и категории С допускается отклонение калибра в пределах 4 мм.

3 Допускается производство черевы-полуфабриката в раннерах длиной не менее 16 м, которые должны иметь не более двух дыр. Допускается наличие раннеров, состоящих из двух отрезков длиной не менее 5 м без дыр, в количестве не более 10 % партии.

4 Венозность, сетчатость, муаровый рисунок не являются дефектом и не снижают категорию качества.

Таблица 2

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="3">Характеристика и значение показателя для</th></tr>
<tr><th>глухарки</th><th>гузенки</th><th>кудрявки</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="3">Хорошо просоленные, умеренно влажные, не загрязненные посторонними примесями и содержимым кишок, концы аккуратно обрезаны, места перевязки пучков или пачек хорошо натерты солью</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="3">Светло-розовый, бежевый, серый</td></tr>
<tr><td>Запах</td><td colspan="3">Свойственный доброкачественным кишкам, без постороннего. Допускается запах консерванта, удаляемый при промывке</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Обработка</td><td colspan="3">Освобождены от содержимого, очищены от жира, слизистого слоя и загрязнений, без дыр</td></tr>
<tr><td rowspan="2">—</td><td colspan="2">Допускаются разрозненные мелкие крупинки жира, остатки слизистого слоя в виде тонких полос</td></tr>
<tr><td>Вырабатываются с кроной или без кроны</td><td>—</td></tr>
<tr><td>Прочность стенок</td><td colspan="3">Стенки выдерживают давление воды до 0,01 МПа (0,1 атм)</td></tr>
<tr><td>Патологические пороки (нарывы, абсцессы, опухоли, спайки, язвы, глистные узелки и т.п.)</td><td colspan="3">Не допускаются</td></tr>
<tr><td>Плесень</td><td colspan="3">Не допускается</td></tr>
<tr><td>Ржавчина, краснуха, соляные пятна</td><td colspan="3">Допускаются, исчезающие при промывке кишок водой</td></tr>
<tr><td>Длина кишок, м, в пучках</td><td>—</td><td>—</td><td>10</td></tr>
<tr><td>Количество отрезков в пучке, шт., не более</td><td>—</td><td>—</td><td>6</td></tr>
<tr><td>Длина отрезков в пучке, м, не менее</td><td>—</td><td>—</td><td>0,75</td></tr>
<tr><td>Количество кишок в пачках, шт.</td><td>10</td><td>10</td><td>—</td></tr>
<tr><td colspan="4">Примечания
1 Допускается вырабатывать глухарки, гузенки и кудрявки в виде сырца.
2 При выработке гузенок с кроной допускается повреждение выходного отверстия.</td></tr>
</table>

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мочевых пузырей свиных		
	сухих	соленых	
		фабриката	полуфабриката
Внешний вид	Сухие, не загрязненные посторонними примесями, не поврежденные грызунами и вредителями	Влажные, эластичные, хорошо просоленные, не загрязненные посторонними примесями	
Цвет	От светло-золотистого до светло-коричневого	Светло-розовый, светло-бежевый, бежевый, серый	
Запах	Свойственный доброкачественным мочевым пузырям, без постороннего. Допускается запах махорки, используемой для борьбы с грызунами и насекомыми	Свойственный доброкачественным мочевым пузырям, без постороннего	
Обработка	Хорошо высушенные, отволоженные и сплющенные, без остатков жира, пленок, дыр и трещин. Допускаются окна	Без содержимого; очищены от жира и выступающей пленки, с неповрежденными стенками. Допускаются окна и разрозненные мелкие крупинки жира	
Форма	С шейкой или без шейки		
Длина шейки, см, не менее	1,5	2	3 (допускается наличие на шейке мышечного слоя)
Прочность стенок	Стенки (после замачивания) выдерживают давление воздуха до 0,02 МПа (0,2 атм)		
Патологические пороки (нарывы, абсцессы, опухоли, спайки, язвы, глистные узелки и т.п.)	Не допускаются		
Плесень	Не допускается		
Ржавчина, краснуха, соляные пятна	—	Допускаются, исчезающие при замачивании в воде в течение не менее 6 ч	
Калибр (длина от основания шейки до глухого конца), см	15/20, 20/25, 25/30, 30/35, 35/+		
Количество в пачке, шт.	10 или 25	5 или 10	Не регламентируется

5.2.2 Микробиологические показатели [содержание патогенных (в том числе сальмонелл *L. monocytogenes*) микроорганизмов], содержание токсичных элементов (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотиков (левомицетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин), пестицидов [гексахлорциклогексан (α-, β-, γ- изомеры), ДДТ и его метаболиты], радионуклидов (цезий-137, стронций-90) в кишках и мочевых пузырях не должны превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 По договорам (контрактам) с заказчиками калибр и длина кишок в пучках и пачках могут быть изменены. При этом количество отрезков должно быть пропорционально согласованной длине.

5.2.4 Пучки черев-фабриката могут выпускаться в тубированном виде.

5.2.5 Остаточное (после промывания и замачивания в воде не менее 6 ч) содержание сорбиновой кислоты в кишках и мочевых пузырях, консервированных посолочной смесью, не должно превышать 0,001 мг/кг.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для производства кишок и мочевых пузырей применяют:

- комплекты кишок, кишки-сырец, кишки-полуфабрикат;
- пузыри мочевые;
- соль поваренную пищевую помолов Экстра, № 0, № 1 не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
- кислоту сорбиновую по ГОСТ 32779;
- кислоту лимонную по ГОСТ 31726;
- кислоту уксусную пищевую 80 %;
- воду питьевую;
- махорку-крупку курительную по ГОСТ 936;
- емкости любой вместимости из полимерных материалов, разрешенных для использования в пищевой промышленности;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511;
- ленту клеевую по ГОСТ 18251;
- ленту полиэтиленовую липкую по ГОСТ 20477;
- мешки тканые продуктовые по ГОСТ 30090;
- мешки тканые полипропиленовые по ГОСТ 32522;
- мешки из полимерных пленок по ГОСТ 32521 и других пленочных материалов, разрешенных для использования в пищевой промышленности;
- мешки из бумаги и комбинированных материалов по ГОСТ 2226;
- мешки-вкладыши по ГОСТ 19360;
- бумагу, разрешенную для использования в пищевой промышленности;
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354 и другие пленочные материалы, разрешенные для использования в пищевой промышленности;
- стрейч-пленку;
- шпагат по ГОСТ 17308;
- кольца и бирки из полимерных материалов разного цвета;
- сетки из полимерных материалов разного цвета;
- тубы из полимерных материалов.

5.3.2 Используемое при производстве кишок и мочевых пузырей:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1] и [2], а также соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1] и [3], а также соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Допускается применение аналогичного сырья, по качеству и безопасности и удовлетворяющего требованиям, изложенным в 5.3.1, 5.3.2.

5.3.4 Для посола сырца черев и мочевых пузырей применяют соль поваренную пищевую помолов № 0 или № 1 не ниже первого сорта. Для посола фабриката и полуфабриката черев и мочевых пузырей, гузенок, глухарок и кудрявок применяют: соль поваренную пищевую помолов Экстра, № 0 или № 1 не ниже первого сорта; посолочную смесь с содержанием не более 1 % к массе соли сорбиновой или лимонной кислоты; раствор поваренной пищевой соли (250 г/дм^3); посолочный раствор соли поваренной пищевой с содержанием не более 1 % к объему раствора уксусной кислоты (80 % концентрации).

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Пример маркировки кишок
«Черева-фабрикат свиная соленая, калибр 34/36, категория А, ГОСТ 33791—2016».

5.4.2 Для обозначения калибра фабриката черев допускается использовать при комплектовании пучков кольца из полимерных материалов разного цвета. Для обозначения категории качества черев допускается использовать несколько колец разного цвета на один пучок, шпагат из полимерных материалов разного цвета по ГОСТ 17308, бирки из полимерных материалов разного цвета.

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционного знака «Ограничение температуры» по ГОСТ 14192.

5.4.4 Маркировка кишок и мочевых пузырей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и укупорочные средства должны соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество кишок и мочевых пузырей при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.2 Черевы свиные, рассортированные по категориям качества и скомплектованные в пучки, перевязывают в одном месте свободным концом самой черевы, шпагатом по ГОСТ 17308.

5.5.3 Соленые кишки и мочевые пузыри упаковывают в емкости любой вместимости из полимерных материалов, разрешенных для использования в пищевой промышленности.

5.5.4 По договорам (контрактам) с заказчиками кишки, рассортированные по категориям качества, перед укладкой в транспортную упаковку могут быть упакованы по одному — три пучка в сетку из полимерных материалов. При упаковке в сетки допускается кишки в пучки не связывать, при упаковке в сетки черев связывают только концы отрезков каждого пучка.

5.5.5 По договорам (контрактам) с заказчиками черевы, скомплектованные в тубированном виде, перед укладкой в транспортную упаковку должны быть упакованы в сетку из полимерных материалов.

5.5.6 Пучки, в т. ч. в тубированном виде, пачки кишок и мочевых пузырей соленых (мочевые пузыри — поштучно или в пачках) укладывают в емкости плотными рядами до верха (для предотвращения доступа воздуха), дно емкости и верхний ряд кишок и мочевых пузырей посыпают солью помола № 1 не ниже первого сорта. Допускается при упаковывании вместо соли заливать плотно уложенные кишки и мочевые пузыри свежеприготовленным насыщенным раствором соли (250 г/дм^3).

5.5.7 Гузенки и глухарки укладывают в пачки выходным отверстием (кроной) в одну сторону и перевязывают посередине шпагатом по ГОСТ 17308.

5.5.8 Кудрявки комплектуют в пучки и перевязывают посередине шпагатом по ГОСТ 17308.

5.5.9 Сухие мочевые пузыри укладывают в пачки шейками в противоположные стороны и перевязывают в двух местах шпагатом по ГОСТ 17308. Соленые мочевые пузыри допускается не перевязывать.

5.5.10 Сухие кишки и мочевые пузыри упаковывают в мешки по ГОСТ 30090, ГОСТ 32522, ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, емкости любой вместимости из полимерных материалов, разрешенные для использования в пищевой промышленности. Сухие кишки и мочевые пузыри, упакованные в ящики из гофрированного картона и емкости из полимерных материалов, перекладывают бумагой, разрешенной к применению нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.11 При длительном хранении сухие мочевые пузыри рекомендуется пересыпать махоркой-крупкой по ГОСТ 936 для предотвращения повреждений грызунами и насекомыми.

5.5.12 Кишки и мочевые пузыри замораживают в емкостях из полимерных материалов, являющихся транспортной упаковкой, или в виде блоков.

5.5.13 Кишки и мочевые пузыри, замороженные в виде блоков, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511, емкости из полимерных материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности. В ящики вкладывают мешки-вкладыши по ГОСТ 19360 из полимерных или других пленочных материалов, разрешенных для использования в пищевой промышленности.

5.5.14 Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой липкой по ГОСТ 20477. Допускается использовать другие ленты, разрешенные для использования в пищевой промышленности.

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

5.5.16 Многооборотная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается упаковку накрывать полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354 или стрейч-пленкой в несколько слоев.

5.5.17 Допускается использовать другие виды упаковки, упаковочных материалов и укупорочных средств, соответствующие требованиям, изложенным в 5.5.1.

5.5.18 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают кишки и мочевые пузыри одного наименования, одного способа консервирования, одной даты выработки, одной категории качества и одного вида упаковки.

Допускается в одну единицу транспортной упаковки упаковывать кишки нескольких наименований и категорий качества одного способа консервирования, при этом каждый вид кишок перекладывают целлюлозной пленкой по ГОСТ 7730 или полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354.

5.5.19 Количество пучков или пачек кишок и мочевых пузырей (соленых мочевых пузырей — поштучно) в одной упаковочной единице должно соответствовать номинальному, указанному в маркировке продукта на упаковке, с учетом допустимых отклонений. Пределы допускаемых отрицательных отклонений количества пучков или пачек кишок и мочевых пузырей (соленых мочевых пузырей — штук) в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.

5.5.20 Упаковка кишок и мочевых пузырей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Кишки и мочевые пузыри принимают партиями. Определение партии — по [2].

6.2 Для определения количества и качества кишок и мочевых пузырей из разных мест партии отбирают образцы в количестве 10 % упаковок от объема партии, но не менее одной.

6.3 Органолептические показатели кишок и мочевых пузырей определяют в каждой партии.

6.4 При отрицательных результатах испытаний проводят исследования удвоенной выборки образцов из этой партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

6.5 При отрицательных результатах испытаний показателей безопасности партия приемке не подлежит. Возврат партии поставщику производится в неизменном товарном виде[1)].

6.6 Допускается при отрицательных результатах испытаний по показателям качества не проводить повторные испытания удвоенной выборки, приемку партии производить по действующим договорам (контрактам) или по согласованию с поставщиком. Возврат партии поставщику производится в неизменном товарном виде.

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

7 Методы контроля

7.1 Для контроля качества кишок и мочевых пузырей на соответствие требованиям настоящего стандарта отбирают не менее 2 % пучков или пачек из разных слоев каждой упаковки, отобранной в соответствии с 6.2.

Если в транспортной упаковке уложены черевы разных калибров и категорий качества, выборку производят для каждого калибра и категории качества отдельно.

7.2 При приемке соленых кишок и мочевых пузырей их освобождают от соли путем встряхивания, прополаскивают в воде температурой от 15 °С до 20 °С, замачивают в воде с температурой окружающей среды в течение не менее 6 ч (последние 30 мин — в воде температурой от 30 °С до 35 °С) до приобретения стенками кишок и мочевых пузырей эластичности. Замороженные кишки и мочевые пузыри предварительно размораживают при температуре окружающей среды.

7.3 После замачивания пучки и пачки разбирают, проверяют общую длину кишок в пучках и пачках. Длина кишок измеряется при небольшом натяжении без провисания с помощью металлической линейки по ГОСТ 427, или мерной планки, или с помощью специального оборудования.

7.4 Внешний вид, цвет, обработку, наличие жировой ткани определяют визуально, запах — органолептически.

[1)] Здесь и далее под неизменным товарным видом подразумевают соответствие фактического количества единиц продукции на возврат указанному в первичной товаросопроводительной документации, а также оригинальные маркировку, упаковку и консервирование производителя.

7.5 Прочность стенок, наличие дыр, ржавчины, краснухи, соляных пятен, патологических пороков, а для черев-фабриката дополнительно брыжеватость, венозность, сетчатость, муаровый рисунок, категорию и калибр определяют путем проливки водой. При проливке отрезок должен иметь форму полукольца, давление должно обеспечивать номинальный диаметр (калибр), указанный в маркировке. В случае обнаружения дыры при проливке длину отрезка устанавливают от его начала до образовавшейся дыры.

7.6 Калибр кишок определяют с помощью калибровочного устройства при проливке водой. Замеры диаметра черев проводят через каждые два метра, создавая руками давление внутри измеряемого участка, других кишок — в средней части кишки. Калибр мочевых пузырей определяют путем измерения их длины от основания шейки до глухого конца. Калибр сухих мочевых пузырей определяют в сложенном состоянии без предварительного замачивания, калибр соленых — в надутом состоянии после предварительного замачивания.

7.7 Качество сухих кишок определяют до и после замачивания.

7.8 Отбор проб для микробиологических исследований — по ГОСТ 31904 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; для определения радионуклидов — по ГОСТ 32164 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.10 Подготовка проб к микробиологическим исследованиям по — ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

7.11 Определение микробиологических показателей:

- патогенных микроорганизмов, в том числе:

Salmonella — по ГОСТ 31659 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение содержания токсичных элементов.

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

7.13 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.15 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение остаточного содержания сорбиновой кислоты — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Кишки и мочевые пузыри транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с условиями хранения.

8.1.1 Допускается замороженные и сухие кишки и мочевые пузыри, упакованные в ящики из гофрированного картона, транспортировать в пакетированном виде по ГОСТ 26663. Укупорочные средства по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

8.2.1 Кишки и мочевые пузыри хранят в соответствии с требованиями к условиям хранения пищевых продуктов, установленными на территории государства, принявшего стандарт.

8.2.2 Хранение кишок и мочевых пузырей на складах транспортных предприятий допускается не более 3 сут в соответствии с условиями хранения.

8.2.3 Срок годности кишок и мочевых пузырей устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Рекомендуемый срок годности указан в таблице 4.

Таблица 4

Наименование кишок	Режимы хранения		Продолжительность хранения, мес, не более
	Температура воздуха, °С, не выше	Относительная влажность, %, не более	
Кишки-сырец, консервированные поваренной солью	5	—	6
	10	—	3
Кишки и мочевые пузыри фабрикат, полуфабрикат, консервированные поваренной солью	10	—	18
	25	—	12
Кишки и мочевые пузыри фабрикат, полуфабрикат, консервированные посолочной смесью или посолочным раствором	25	—	24
Кишки и мочевые пузыри сухие	30	65	24
Кишки-сырец замороженные	минус 18	—	6
Кишки-фабрикат и полуфабрикат замороженные	минус 18	—	24

8.3 Транспортирование и хранение кишок и мочевых пузырей, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

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

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

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

УДК (637.663:636.2):006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: кишки свиные, мочевые пузыри свиные, технические требования, черевы, глухарки, гузенки, кудрявки, генкс

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *М.В. Лебедевой*

Сдано в набор 26.11.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60×84 ⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2.32 Уч.-изд. л. 2,10.

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 stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru