МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34107—
2017**

КИШКИ БАРАНЬИ И КОЗЬИ

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 1 июня 2017 г. № 51)

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
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 августа 2017 г. № 945-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34107—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2018 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, 2017, 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 12

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КИШКИ БАРАНЬИ И КОЗЬИ

Технические условия

Sheep's and goat's casings.
Specifications

Дата введения — 2018—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на бараньи и козьи кишки (далее — кишки), 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 ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 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 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 32779 Добавки пищевые. Кислота сорбиновая Е200. Технические условия

ГОСТ 33809 Мясо и мясные продукты. Определение сорбиновой и бензойной кислот методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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 оболочки или серозной, мышечной и слизистой оболочек в зависимости от вида кишок, связанных, консервированных посолом или замораживанием, не рассортированных по качеству и калибрам.

3.3 **кишки-фабрикат:** Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, промытых, освобожденных от слизистой оболочки или серозной, мышечной и слизистой оболочек в зависимости от вида кишок, консервированных посолом или замораживанием, рассортированных по качеству, калибрам, скомплектованных в пачки, пучки.

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

3.5 **синюга:** Пищевой продукт убоя в виде слепой кишки с широкой начальной частью ободочной кишки.

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

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

3.8 **брыжеватость:** Анатомическая особенность 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.

3.9 **гнойные прыщи:** Прижизненный дефект в виде выпуклых и невыпуклых точечных уплотнений в стенке кишок, содержащих гной, зеленого, коричневого, бордового или черного цвета, с признаками воспаления, образованных вследствие жизнедеятельности кишечных паразитов.

3.10 **дыра:** Дефект кишок в виде сквозного повреждения стенок.

3.11 **окно:** Дефект технологической обработки в виде несквозного повреждения стенки кишок.

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

3.13 **ржавчина:** Дефект хранения кишок в виде шероховатых на ощупь плотных серых или желто-коричневых отложений размером от 2 до 30 мм.

3.14 **соляные пятна:** Дефект хранения кишок в виде шероховатых на ощупь молочно-белых и желтоватых пятен размером от 2 до 30 мм.

3.15 **пачка кишок:** Скомплектованные и сложенные определенным образом и в определенном количестве штучные кишки.

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

3.17 **генкс:** Пучок калиброванных отрезков черев, общей длиной 91,44 м, скомплектованных вместе и завязанных узлом, собранных концами кишок.

3.18 **рингс:** Несколько некалиброванных отрезков черев, общей длиной 91,44 м, смотанных в форме кольца и перевязанных концом последнего отрезка.

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

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

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

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

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

4 Классификация

4.1 По видам кишки подразделяют.

- на черевы;
- синюги;
- гузенки.

4.2 По способу технологической обработки кишки подразделяют:

- на кишки-сырец;
- кишки-полуфабрикат;
- кишки-фабрикат.

4.3 По качеству кишки-фабрикат подразделяют на категории:

- черевы — А, В, С;
- синюги — А, В;
- гузенки — А, В.

4.4 По способу консервирования кишки подразделяют:

- на соленые (обработанные поваренной солью, раствором поваренной соли, посолочной смесью или посолочным раствором);
- замороженные.

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 По показателям качества кишки должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—2.

5.2.2 Микробиологические показатели и содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов в кишках 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 содержание сорбиновой кислоты в кишках, консервированных посолочной смесью (после промывания и замачивания в воде не менее 6 ч), не должно превышать 0,001 мг/кг.

5.2.6 Температура замороженных кишок должна быть не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

Таблица 1

Наименование показателя (характеристика)	Характеристика и значение показателя для бараньих и козьих черев				
	фабрикат			полуфабрикат	сырец
	категории А	категории В	категории С		
Внешний вид	Для соленых: хорошо просоленные, умеренно влажные, не загрязненные примесями и содержимым кишок, концы каждого отрезка аккуратно обрезаны, места перевязки пучков хорошо натерты солью. Для замороженных: монолит кишок без пустот и загрязнений				
Обработка	Освобождены от содержимого, очищены от серозной, мышечной и слизистой оболочек, без загрязнений и дыр				Освобождены от содержимого, очищены от жира и загрязнений, промыты. Допускается не более двух дыр при натуральной длине
	Рассортированы по категориям качества и калибрам			Не рассортированы по качеству и калибрам	
	—	Допускаются остатки слизистой оболочки в виде тонких полосок длиной не более			
		5 см каждая на расстоянии не менее 1,5 м одна от другой	10 см каждая на расстоянии не менее 0,5 м одна от другой		
Цвет	От светло-розового до серого				
Запах	Специфический, свойственный кишкам, без постороннего запаха. Допускается запах консерванта, удаляемый при замачивании в воде в течение не менее 6 ч				
Прочность стенок	Стенки должны выдерживать давление воды не менее 0,05 МПа (0,5 атм) или давление воздуха не менее 0,01 МПа (0,1 атм)				
Брыжеватость, мм, не более	0,1	0,5	1,0	Не регламентируется	
Ржавчина и краснуха	Не допускается	Допускаются следы, исчезающие при проливке			
Соляные пятна	Допускаются следы, исчезающие при повторной проливке				
Плесень	Не допускается				
Патологические пороки (нарывы, абсцессы, гнойные прыщи, опухоли и т.п.)	Не допускаются				
Диаметр кишок (калибр), мм	14/16, 16/18, 18/20, 20/22, 22/24, 24/26; при калибровке по нижнему пределу 26+			Не регламентируется	
Длина кишок в пучке, м	91,44				25
Количество отрезков в пучке, шт., не более	14	16	20	Не регламентируется	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя (характеристика)	Характеристика и значение показателя для бараньих и козьих черев				
	фабрикат			полуфабрикат	сырец
	категории А	категории В	категории С		
Длина отрезков в пучке, м, не менее	3 (допускается в пучке до двух отрезков длиной не менее 3 м)	2 (допускается в пучке до трех отрезков длиной не менее 2 м)	1 (допускается в пучке до четырех отрезков длиной не менее 1 м)	3	3
Примечания 1 Допускается отклонение по длине кишок в пучках, не превышающее 2,0 % от общей длины пучка, при условии соответствия общей длины всей партии. 2 При переходе от одного калибра к другому допускается отклонение калибра на 2,0 мм в начале и конце отрезков длиной свыше 5 м, составляющее не более 1 м от общей их длины. 3 Допускается вырабатывать черевы-сырец натуральной длины в пучке, содержащем один отрезок длиной не более 21 м.					

Таблица 2

Наименование показателя (характеристика)	Характеристика и значение показателя для бараньих и козьих							
	синюг-фабриката		синюг-полуфабриката	синюг-сырца	гузенок-фабриката		гузенок-полуфабриката	гузенок-сырца
	категории А	категории В			категории А	категории В		
Внешний вид	Для соленых: хорошо просоленные, умеренно влажные, не загрязненные примесями и содержимым кишок, концы каждого отрезка аккуратно обрезаны, места перевязки пачек хорошо натерты солью. Для замороженных: монолит кишок без пустот и загрязнений				Для соленых: хорошо просоленные, умеренно влажные, не загрязненные примесями и содержимым кишок, концы каждого отрезка аккуратно обрезаны, места перевязки пачек хорошо натерты солью. Для замороженных: монолит кишок без пустот и загрязнений			
Обработка	Освобождены от содержимого, очищены от жира, без загрязнений и дыр							
	Освобождены от слизистой оболочки		Допускается не более одного окна, выдерживающего предусмотренное давление воздуха или воды		Освобождены от слизистой оболочки			
	Допускается не более двух окон общей площадью не более 2 см^2, выдерживающих предусмотренное давление воды или воздуха	—			—	Допускаются: - остатки жира в виде крупинок или тонких полос; - остатки слизистой оболочки в виде тонких полос длиной не более 5 см	Не рассортированы по качеству и калибрам	—
Цвет	От светло-розового до серого							

Окончание таблицы 2

Наименование показателя (характеристика)	Характеристика и значение показателя для бараньих и козьих							
	синюг-фабриката		синюг-полуфабриката	синюг-сырца	гузенок-фабриката		гузенок-полуфабриката	гузенок-сырца
	категории А	категории В			категории А	категории В		
Запах	Специфический, свойственный кишкам, без постороннего запаха. Допускается запах консерванта, удаляемый при замачивании в воде в течение не менее 6 ч							
Прочность стенок	Стенки должны выдерживать давление воды не менее 0,05 МПа (0,5 атм) или давление воздуха не менее 0,01 МПа (0,1 атм)							
Ржавчина и краснуха	Допускаются следы, исчезающие при повторной проливке							
Плесень	Не допускается							
Соляные пятна	Допускаются следы, исчезающие при повторной проливке							
Патологические пороки (нарывы, абсцессы, гнойные прыщи, опухоли и т.п.)	Не допускаются							
Диаметр кишок (калибр), мм	40/50, 50/60, 60/70; при калибровке по верхнему и нижнему пределам — – 40 и 70+ соответственно		—		Не менее 25		—	
Длина отрезка кишок, м, не менее	0,4	0,3	0,4		0,4		0,6	
Количество кишок в пачке, шт.	10 или 25		10		25			

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для производства кишок применяют:

- комплекты кишок — для производства кишок-сырца, кишок-полуфабриката, кишок-фабриката;
- кишки-сырец — для производства кишок-полуфабриката, кишок-фабриката;
- кишки-полуфабрикат — для производства кишок-фабриката;
- 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;
- 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 из полимерных пленок по ГОСТ 32521 и других пленочных материалов, разрешенных для использования в пищевой промышленности;
- мешки-вкладыши по ГОСТ 19360;
- 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:

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

5.3.3 Допускается применение аналогичных сырья и материалов, по качеству и безопасности удовлетворяющих требованиям 5.3.1.

5.3.4 Для посола кишок-сырца применяют пищевую поваренную соль помолов № 0 или № 1 не ниже первого сорта. Для посола фабриката и полуфабриката кишок применяют пищевую поваренную соль помолов Экстра, № 0 или № 1 не ниже первого сорта, посолочную смесь с содержанием сорбиновой или лимонной кислоты не более 1,0 % к массе пищевой поваренной соли, насыщенный раствор пищевой поваренной соли (270 г/дм^3), в том числе с добавлением сорбиновой, лимонной или уксусной кислот.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с дополнительным указанием вида кишок, способа технологической обработки, калибра и категории качества.

Пример маркировки кишок

«Черева-фабрикат баранья соленая, калибр 18/20, категория А, ГОСТ 34107—2017».

5.4.2 Для обозначения калибра черев-фабриката 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 Маркировку черев-сырца натуральной длины необходимо дополнять словами «натуральная длина».

5.4.4 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционного знака «Пределы температуры» по ГОСТ 14192 и с дополнительным указанием вида кишок, способа технологической обработки, калибра и категории качества.

5.4.5 Маркировка кишок, 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, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество кишок при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.2 Черевы, рассортированные по категориям качества и скомплектованные в пучки, перевязывают в одном месте шпагатом по ГОСТ 17308. При формировании генксов и рингсов допускается черевы шпагатом не перевязывать.

Синюги и гузенки укладывают в пачки глухими концами (синюги) или кроной (гузенки) в одну сторону и перевязывают посередине шпагатом по ГОСТ 17308.

5.5.3 По договорам (контрактам) с заказчиками черевы, рассортированные по категориям качества, перед укладкой в транспортную упаковку могут быть упакованы по одному — три пучка в сетку из полимерных материалов. Допускается при упаковке в сетки черевы в пучки не связывать.

5.5.4 Соленые кишки упаковывают в емкости любой вместимости из полимерных материалов, разрешенных для использования в пищевой промышленности. В емкости вкладывают мешки-вкладыши по ГОСТ 19360, концы которых скрепляют.

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

5.5.6 Пучки, в т. ч. в тубированном виде, пачки соленых кишок укладывают в емкости плотными рядами до верха (для предотвращения доступа воздуха), дно емкости и верхний ряд кишок посыпают пищевой поваренной солью помолов «Экстра», № 0, № 1 не ниже первого сорта. Допускается при упаковывании вместо соли заливать плотно уложенные кишки посолочным раствором в виде свежеприготовленного насыщенного раствора пищевой поваренной соли (270 г/дм^3), в том числе с добавлением сорбиновой, лимонной или уксусной кислот.

5.5.7 Кишки замораживают в емкостях из полимерных материалов, являющихся транспортной упаковкой, или в виде блоков. Форма и размер блоков — по действующим договорам (контрактам) или по согласованию с поставщиком.

5.5.8 Кишки, 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.

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

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

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

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

5.5.13 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают кишки одного наименования, одного способа консервирования, одной даты выработки и одного вида упаковки.

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

5.5.14 Допускается замороженные кишки, упакованные в ящики из гофрированного картона, укладывать в пакеты по ГОСТ 26663 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597 с использованием укупорочных средств по ГОСТ 21650.

5.5.15 Количество пучков или пачек кишок 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 в одной упаковочной единице от номинального — по ГОСТ 8.579.

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

6 Правила приемки

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

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

6.3 Органолептические показатели кишок 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 или возврат 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 на соответствие требованиям настоящего стандарта отбирают не менее 2 % единиц из разных слоев каждой упаковки, отобранной в соответствии с 6.2.

Если в транспортной упаковке уложены кишки разных калибров и категорий качества, выборку проводят для каждых калибра и категории качества отдельно.

7.2 При приемке соленых кишок их освобождают от соли путем встряхивания, прополаскивают в воде температурой от 15 °С до 20 °С, замачивают в воде 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 эластичности. Замороженные кишки 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, ржавчины, краснухи, соляных пятен, патологических пороков (нарывов, абсцессов, гнойных прыщей, опухолей) определяют визуально; запах — органолептически.

7.5 Прочность стенок, наличие дыр, категорию и калибр определяют путем проливки водой или продувки воздухом. При проливке или продувке отрезок должен иметь форму полукольца, давление должно обеспечивать номинальный диаметр (калибр), указанный в маркировке.

В случае обнаружения дыры при проливке черев длину отрезка устанавливают от его начала до образовавшейся дыры. Обнаруженную при проливке или продувке дыру на других кишках признают дефектом. Проливку или продувку синюг осуществляют в вывернутом виде.

7.6 Калибр кишок определяют с помощью калибровочного устройства при проливке водой или продувке воздухом. Замеры диаметра черев проводят через каждые два метра, создавая руками давление воздуха внутри измеряемого участка, других кишок — в средней части кишки.

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

[1)] Здесь и далее под неизменным товарным видом подразумевают соответствие фактического количества единиц продукции на возврат указанному в первичной товаросопроводительной документации (за исключением образцов, отобранных для проведения испытаний), а также оригинальной маркировке, упаковке и консервированию производителя.

радионуклидов — по ГОСТ 32164 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

7.10 Определение микробиологических показателей:

- патогенных микроорганизмов, в том числе:

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

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

7.11 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.

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

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

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

7.15 Определение остаточного содержания сорбиновой кислоты — по ГОСТ 33809[1)].

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Хранение

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

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

8.2.3 Срок годности кишок устанавливает изготовитель согласно нормативным правовым документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Рекомендуемые сроки годности кишок указаны в таблице 3.

Таблица 3

Наименование кишок	Температура воздуха при хранении, °С, не выше	Срок годности, мес, не более
Кишки-сырец, консервированные поваренной солью	5	6
	10	3
Кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат, консервированные поваренной солью	10	12
	25	1
Кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат, консервированные посолочной смесью или посолочным раствором	10	15
	25	12
Кишки-сырец замороженные	Минус 18	6

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

[1)] Для определения остаточного содержания сорбиновой кислоты допускается применять метод, как для субпродуктов.

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 (636.3:637.663):006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: кишки бараньи, кишки козьи, черевы, синюги, гузенки, кишки соленые, кишки замороженные, соляные пятна, пачка кишок, пучок кишок, генкс, рингс, кишки-сырец, кишки-полуфабрикат, кишки-фабрикат, диаметр кишок (калибр), патологические пороки

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 25.11.2019. Подписано в печать 09.12.2019 Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.
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.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru