ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52196— 2017

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 ноября 2017 г. № 1845-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 52196—2011

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2018

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 20
6 Методы контроля 21
7 Транспортирование и хранение 21
Приложение А (справочное) Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г колбасных изделий 24
Приложение Б (справочное) Данные о составе колбасных изделий 26
Библиография 29

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ

Технические условия

Cooked meat sausage products.
Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные колбасные изделия вареные — колбасы вареные, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы (далее — колбасные изделия), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 975 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 6309 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

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

ГОСТ 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

Издание официальное

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

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

ГОСТ 17308 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21237 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29045 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

ГОСТ 29301 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451 Сливки питьевые. Технические условия

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

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ 31642 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) Е325. Технические условия

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31656 Добавки пищевые. Калий молочнокислый (лактат калия) Е326. Технические условия

ГОСТ 31659 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671 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 31707 (EN 14627: 2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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

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

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

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32009 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

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 32244 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

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

ГОСТ 32921 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33562 Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ 33609 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентификация и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33673 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

ГОСТ 33674 Кровь и продукты ее переработки. Технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33790 Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия

ГОСТ 33791 Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия

ГОСТ 33922 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ Р 50454 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51447 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51574 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52173 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52189 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52791 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 53876 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 54315 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. 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 и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 33673.

4 Технические требования

4.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции[1)] по производству колбасных изделий с соблюдением рецептур и требований, установленных [1]—[3].

4.2 Характеристики

4.2.1 Колбасные изделия, выработанные по настоящему стандарту, относятся к группе «мясные продукты» («мясные колбасные изделия») по [1], ГОСТ 32921, подразделяются на категории А и Б по ГОСТ 33673.

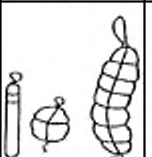
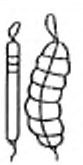
4.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—5.

[1)] В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных мясных», утвержденная директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова».

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А								
	«Говяжьей»	«Москов-ской»	«Докторской»	«Столичной»	«Красно-дарской»	«Любитель-ской»	«Деликатесной»	«Телячьей»	«Ветчинно-рубленой»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью								
Консистенция	Упругая								
Цвет и вид на разрезе	Темно-розовый или розовый		Розовый или светло-розовый						
	Фарш равномерно перемешан и содержит								
	—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм	—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 8 мм и свинины полужирной размером сторон от 8 до 12 мм	кусочки языка и грудинки размером сторон не более 6 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон			кусочки полужирной свинины размером сторон от 16 до 25 мм
						не более 6 мм	не более 4 мм, языка не более 6 мм, фисташки (при их использовании)	не более 4 мм, языка не более 6 мм, фисташки (при их использовании)	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый								
	—			с ароматом копчения	—				
Форма и размер батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см			Овальные батоны	Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см				
	—		или овальные батоны		—		или овальные батоны		—
Вязка батонов	Прямые батоны с поперечными перевязками			в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно	Прямые батоны с поперечными перевязками				
	двумя на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу	двумя на нижнем конце батона	двумя на верхнем конце батона		тремя посередине батона с отрезком шпагата внизу	одной посередине батона	двумя посередине батона с отрезком шпагата внизу	тремя на верхнем конце и одной на нижнем конце батона	тремя на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А								
	«Говяжьей»	«Московской»	«Докторской»	«Столичной»	«Краснодарской»	«Любительской»	«Деликатесной»	«Теляньей»	«Ветчинно-рубленой»
Вязка батонов		в синюгах и проходниках — с поперечными перевязками через каждые 10 см	в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см с петлей шпагата внизу	в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно	в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см				
			в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно с отрезком шпагата внизу		с отрезком шпагата внизу	—	в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно		с отрезком шпагата внизу
									
Массовая доля жира, %, не более	15,0	22,0	20,0	32,0	20,0	28,0	30,0	25,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	13,0	11,0	12,0	13,0	13,0	12,0	12,0	12,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,4	2,1	2,5	2,4	2,4	2,4	2,4	2,5

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А								
	«Говяжьей»	«Москов-ской»	«Докторской»	«Столичной»	«Красно-дарской»	«Любитель-ской»	«Деликатесной»	«Телячьей»	«Ветчинно-рубленой»
Массовая доля крахмала, %, не более	—	2,0[1)]	—	—	—	—	—	—	2,0[1)]
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005								
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006								

[1)] При использовании крахмала или пшеничной муки.

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- на разрезе колбас отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе колбас;
- незначительные включения мышечной ткани на разрезе колбас;
- наличие включений молотых пряностей на разрезе колбас;
- наличие слипов длиной не более 5 см для колбас в натуральной (кишечной) оболочке;
- наличие незначительной морщинистости для колбасных изделий в натуральных и белковых оболочках, в целлофане;
- наличие слабого аромата копчения для вареных колбасных изделий, подвергнутых (обжарке) кратковременному копчению;
- наличие конденсата в упаковках колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере (предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком);
- применять прессование батонов колбас, изготавливаемых в искусственных оболочках;
- для колбас в искусственных оболочках — закреплять концы оболочки скрепками (клипсами), без вязки шпагатом (нитками).

2 Не допускаются для реализации колбасы:

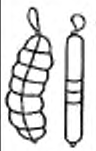
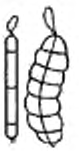
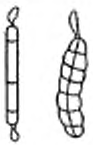
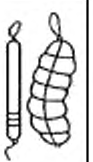
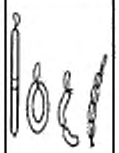
- с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с нарушением целостности оболочки батонов (за исключением порционной и сервировочной нарезки) и/или упаковки;
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с наличием серых пятен;
- с наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм;
- с рыхлым фаршем.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 %.

Таблица 2

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="12">Характеристика и значение показателя для колбас категории Б</th></tr>
<tr><th>«Москворецкой»</th><th>«Любительской свиной»</th><th>«Русской»</th><th>«Отдельной»</th><th>«Отдельной бараньей»</th><th>«Свиной»</th><th>«Столовой»</th><th>«Обыкновенной»</th><th>«Калорийной»</th><th>«Молочной»</th><th>«Заказной»</th><th>«Чайной»</th><th>«Закусочной»</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="12">Батоны с чистой, сухой поверхностью</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="12">Упругая</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Цвет и вид на разрезе</td><td colspan="11">Розовый или светло-розовый</td><td>Темно-розовый или розовый</td></tr>
<tr><td colspan="12">Фарш равномерно перемешан и содержит</td></tr>
<tr><td>—</td><td colspan="4">кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон</td><td>кусочки полужирной свинины размером сторон от 8 до 12 мм или без них</td><td>—</td><td>кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм</td><td>—</td><td>кусочки полужирной свинины размером сторон от 6 до 8 мм</td><td colspan="2">кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм</td></tr>
<tr><td></td><td>не более 6 мм</td><td>не более 4 мм</td><td>не более 6 мм</td><td>не более 6 мм или жира-сырца бараньего курдючного размером сторон не более 6 мм</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="12">Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Форма и размер батонов</td><td colspan="12">Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см</td></tr>
<tr><td>—</td><td>или овальные батоны</td><td colspan="10">—</td></tr>
</table>

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории Б												
	«Москворецкой»	«Любительской свиной»	«Русской»	«Отдельной»	«Отдельной бараньей»	«Свиной»	«Столовой»	«Обыкновенной»	«Калорийной»	«Молочной»	«Заказной»	«Чайной»	«Закусочной»
Вязка батонов	Прямые батоны с поперечными перевязками												
	одной на каждом конце и середине батона с отрезком шпагата внизу	тремя посередине батона	одной на нижнем конце батона	одной на каждом конце и середине батона	одной на каждом конце и середине батона с петлей шпагата внизу	тремя на верхнем конце батона	двумя на верхнем и одной на нижнем конце батона	тремя на нижнем конце батона с отрезком шпагата внизу	двумя на каждом конце батона с отрезком шпагата внизу	одной на каждом конце батона	—	с двумя поперечными перевязками посередине батона	с двумя поперечными перевязками на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу
	—	в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см	в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно	в синюгах и проходниках — с поперечными перевязками через каждые 10 см			в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 10 см				—	открученные батоны длиной не более 20 см, в гузенках с поперечными перевязками через каждые 10 см	—
			в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см				—		в проходниках — с поперечными перевязками через каждые 5 см с отрезком шпагата внизу	—			
													
Массовая доля жира, %, не более	20,0	30,0	30,0	25,0	29,0	30,0	24,0	30,0	38,0	22,0	25,0	23,0	25,0

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории Б												
	«Москворецкой»	«Любительской свиной»	«Русской»	«Отдельной»	«Отдельной бараньей»	«Свиной»	«Столовой»	«Обыкновенной»	«Калорийной»	«Молочной»	«Заказной»	«Чайной»	«Закусочной»
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	11,0	10,0	10,0	10,0	11,0	11,0	10,0	8,0	11,0	11,0	11,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,2	2,4	2,4	2,4	2,4	2,3	2,3	2,3	2,3	2,2	2,5	2,4	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	—	—	—	2,0[1)]	2,0[1)]	2,0[1)]	2,0[1)]	3,0	5,0	2,0[1)]	4,5	2,0[1)]	4,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005												
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006												

[1)] При использовании крахмала или пшеничной муки.

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- на разрезе колбас отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе колбас;
- незначительные включения мышечной ткани на разрезе колбас;
- наличие включений молотых пряностей на разрезе колбас;
- наличие слипов длиной не более 5 см для колбас в натуральной (кишечной) оболочке;
- наличие незначительной морщинистости для колбасных изделий в натуральных и белковых оболочках, в целлофане;
- наличие слабого аромата копчения для вареных колбасных изделий, подвергнутых (обжарке) кратковременному копчению;

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории Б											
	«Москворецкой»	«Любительской свиной»	«Русской»	«Отдельной»	«Отдельной бараньей»	«Свиной»	«Столовой»	«Обыкновенной»	«Калорийной»	«Молочной»	«Заказной»	«Чайной»	«Закусочной»
- наличие конденсата в упаковках колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере (предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком); - применять прессование батонов колбас, изготавливаемых в искусственных оболочках; - для колбас в искусственных оболочках — закреплять концы оболочки скрепками (клипсами), без вязки шпагатом (нитками). 2 Не допускаются для реализации колбасы: - с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; - с лопнувшими или поломанными батонами; - с нарушением целостности оболочки батонов (за исключением порционной и сервировочной нарезки) и/или упаковки; - с наличием бульонно-жировых отеков; - с наличием серых пятен; - с наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм; - с рыхлым фаршем. 3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 %.												

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сосисок					
	категории А	категории Б				
	«Говяжьих»	«Сливочных»	«Любительских»	«Молочных»	«Русских»	«Особых»
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью					
Консистенция	Упругая (сочная)[1)]					
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан					
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый					
Форма и размер	Открученные или перевязанные батончики					
	длиной от 9 до 18 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм; длиной не более 2 см, в оболочке диаметром от 14 до 18 мм	длиной от 9 до 18 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм, длиной от 10 до 15 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм	длиной от 10 до 15 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм	длиной от 6 до 18 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм; длиной не более 12 см, в оболочке диаметром от 14 до 18 мм		цилиндрической формы с плоскими или овальными концами длиной от 10 до 18 см, в оболочке диаметром от 18 до 24 мм

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сосисок					
	категории А	категории Б				
	«Говяжьих»	«Сливочных»	«Любительских»	«Молочных»	«Русских»	«Особых»
Массовая доля жира, %, не более	16,0	19,0	30,0	28,0	25,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	10,0	10,0	11,0	11,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,1	2,0	2,1	2,0	2,1	2,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006					

[1] Сочность определяется в горячем виде.

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- наличие мелкой пористости на разрезе сосисок;
- наличие конденсата в упаковках сосисок, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере (предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком).

2 Не допускаются для реализации сосиски:

- с загрязнениями на оболочке;
- с рыхлым фаршем;
- с серым цветом батончиков и (или фарша на разрезе);
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 %.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для			
	сарделек			шпикачек
	категории А	категории Б		
	«Говяжьих»	«Свиных»	«Обыкновенных»	«Москворецких»
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью			
Консистенция	Упругая (сочная)[1)]			
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан и содержит			
	—			кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый			
Форма и размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 7 до 11 см			
	в оболочке диаметром от 32 до 44 мм			в оболочке диаметром от 28 до 40 мм
Массовая доля жира, %, не более	18,0	30,0	20,0	33,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	10,0	11,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,3	2,3	2,2
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0[2)]			—
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006			

[1)] Сочность определяется в горячем виде.
[2)] При использовании крахмала или пшеничной муки.

Окончание таблицы 4

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- на разрезе шпикачек отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе шпикачек единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе сарделек и шпикачек;
- наличие конденсата в упаковках сарделек и шпикачек, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере (предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком).

2 Не допускаются для реализации сардельки и шпикачки:

- с загрязнениями на оболочке;
- с рыхлым фаршем;
- с серым цветом батончиков и (или фарша на разрезе);
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 %.

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасных хлебов					
	категории А				категории Б	
	«Ветчинного»	«Говяжьего»	«Отдельного»	«Любительского»	«Заказного»	«Чайного»
Внешний вид	Хлебы с чистой, гладкой, сухой, равномерно обжаренной поверхностью					
Консистенция	Упругая					
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит					
	кусочки полужирной свинины размером сторон от 8 до 12 мм	кусочки жира-сырца говяжьего размером сторон не более 6 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый					
Форма	Прямоугольная, трапециевидная, овальная					
Отметка на поверхности хлеба	В	Г	О	Л	З	Ч
Массовая доля жира, %, не более	27,0	27,0	25,0	30,0	37,0	21,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	11,0	11,0	13,0	10,0	11,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0	2,0	2,0	—	—	2,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- на разрезе хлебов отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбасных хлебов отдельных пустот размером не более 10 мм;
- наличие на разрезе хлебов единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе хлебов;
- наличие конденсата в упаковках хлебов, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере (предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком);
- изготавливать колбасные хлебы с оригинальными отметками изготовителя или без отметок (по согласованию с заказчиком).

2 Не допускаются для реализации хлебы с нарушением целостности упаковки.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 %.

4.2.3 По микробиологическим показателям и показателям безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов) колбасные изделия должны соответствовать [1], [2].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления колбасных изделий применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 31797 и полученные при ее разделке, обвалке и жиловке:
  - говядину жилованную высшего сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3 %;
  - говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;
  - говядину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;
  - говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
  - говядину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
  - говядину жилованную жирную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35 %;
- жир-сырец говяжий;
- телятину по ГОСТ Р 54315 и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта без видимых включений жировой и соединительной тканей;
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученные при ее разделке:
  - свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10 %;
  - свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани от 30 до 50 %;
  - свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55 %;
  - свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;
  - свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани от 50 до 85 %;
- шпик хребтовый и боковой;
- грудинку свиную, обрезки шпика;
- жир-сырец свиной;
- баранину по ГОСТ 31777 и полученные при ее разделке баранину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %,
- жир-сырец бараний (подкожный и курдючный);
- буйволятину, мясо яков и полученные при их разделке:
  - буйволятину, мясо яков жилованные высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани;
  - буйволятину, мясо яков жилованные первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;
  - буйволятину, мясо яков жилованные второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- блоки из жилованного мяса и субпродуктов (говядины, свинины, баранины, языков говяжьих и свиных, обрези мясной свиной и говяжьей, диафрагмы говяжьей, шкурки свиной) замороженные;
- субпродукты мясные обработанные (языки говяжьи и свиные, обрезь мясную свиную и говяжью, шкурку свиную) по ГОСТ 32244:
  - обрезь мясную говяжью жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
  - обрезь мясную свиную жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 до 50 %;
- стабилизатор белковый, изготовляемый в процессе производства из коллагенсодержащего сырья и продуктов его переработки[1)];
- кровь пищевую, плазму или сыворотку крови, в том числе сухие по ГОСТ 33674;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;

[1)] Допускается применение в процессе производства: колбас «Отдельной», «Отдельной бараньей», «Свиной», «Столовой», «Обыкновенной», «Московской», «Закусочной», «Чайной», «Заказной»; сарделек «Свиных», «Обыкновенных», «Говяжьих»; колбасных хлебов «Ветчинного» и «Чайного».

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- меланж яичный мороженый, яичный порошок по ГОСТ 30363;
- воду питьевую;
- молоко сухое цельное и обезжиренное по ГОСТ Р 52791;
- молоко сухое цельное и обезжиренное по ГОСТ 33629;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- сливки питьевые по ГОСТ 31451;
- сливки сухие по ГОСТ 33922;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159, не ниже первого сорта;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- чеснок свежий по ГОСТ 33562;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- фисташки;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый; перец душистый; перец красный молотый; кориандр; орех мускатный; кардамон; экстракт чеснока);
- пищевые добавки в соответствии с [4]:
  - фиксатор окраски Е250, в составе посолочных смесей (поваренная соль, Е250)[1)];
  - антиокислители: Е300, Е301, Е304, Е306, Е 392;
  - стабилизаторы, регуляторы кислотности (пищевые фосфаты) Е339, Е451, Е450, Е452;
  - регуляторы кислотности (лактат натрия Е325) по ГОСТ 31642;
  - регуляторы кислотности (лактат калия Е326) по ГОСТ 31656;
  - регуляторы кислотности Е262, Е330, Е331, в том числе в составе комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е300, Е301, Е304, Е306 и Е392[2)];
  - усилитель вкуса и аромата Е621;
  - комплексные пищевые добавки, пряные смеси для вареных колбасных изделий, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 4.3.1[3)];
- кишки обработанные говяжьи — черевы, круга, синюги, проходники, пузыри мочевые и пищеводы по ГОСТ 33790;
- кишки обработанные свиные — гузенки, черевы и пузыри мочевые по ГОСТ 33791;
- кишки обработанные бараньи — черевы и синюги;
- оболочки искусственные для вареных колбасных изделий;
- шпагат из лубяных волокон (0,84, 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84, 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки по ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марок «экстра» и «прима» в три сложения;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц;
- скобы алюминиевые для зажима упаковки из пленок;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

---

1) Рекомендуются посолочные смеси «НИСО». Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

2) Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан». Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

3) Рекомендуются пряные смеси для вареных колбасных изделий «ВНИИМП». Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

4.3.2 Используемые при производстве колбасных изделий:

- сырье животного происхождения должно соответствовать требованиям, установленным [1]—[3];
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [2] и [4].

4.3.3 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.3.1, и разрешенных к применению в мясной промышленности.

4.3.4 Применение пищевых добавок, в том числе комплексных пищевых добавок, аналогичных по составу, а также не уступающих по качеству и безопасности требования 4.3.1, допускается в соответствии с технологическими инструкциями по их применению.

4.3.5 Для изготовления колбасных изделий не допускается применять:

- мясо хряков;
- мясо, замороженное более одного раза;
- шпик, грудинку свиную, свинину жирную, жир-сырец с признаками окислительной порчи (пожелтением, осаливанием, прогорканием).

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1] и [5].

Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию:

- группу («мясной продукт», «мясное колбасное изделие»), способ технологической обработки (например, «вареный», «вареное», «вареные», «вареная»), наименование колбасного изделия с указанием вида мясной продукции («колбасное изделие»), а также вида изделия («колбаса» или «колбаса вареная», «сосиски», «сардельки», «шпикачки», «колбасный хлеб»), категории (А, Б);
- наименование, местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- массу нетто;
- пищевую ценность (сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности приведены в приложении А);
- состав продукта (см. приложение Б);
- наличие ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- срок годности и условия хранения после вскрытия потребительской упаковки (при необходимости);
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при использовании соответствующего способа упаковки);
- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Евразийского экономического союза.

Пример маркировки колбасного изделия:
«Мясное колбасное изделие. Колбаса вареная «Молочная» категории Б»,
или
«Мясное колбасное изделие вареное категории А. Сардельки «Говяжьи»,
или
«Мясной продукт категории Б. Колбасное изделие вареное. Колбасный хлеб «Чайный».

Допускается указывать:

- в маркировке потребительской упаковки обозначение настоящего стандарта;
- дополнительную информацию об отличительных признаках (при наличии у производителей документов, подтверждающих дополнительные сведения информационного характера, относящиеся к данному продукту).

4.4.2 Транспортная маркировка — по [1], [5], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом с указанием:

- группы, способа технологической обработки, наименования колбасного изделия с указанием вида мясной продукции, вида изделия, категории по 4.4.1;
- наименования, местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- числа упаковочных единиц или массы нетто;
- даты изготовления;
- срока годности;
- условий хранения;
- сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной упаковки.

4.4.3 В случае, если в транспортную упаковку помещены колбасные изделия, не упакованные в потребительскую упаковку в соответствии с 4.5 (без потребительской упаковки) и предназначенные изготовителем для дальнейшей фасовки, транспортная маркировка, в которую помещается такая продукция, должна соответствовать требованиям 4.4.1 настоящего стандарта и [5].

В транспортную упаковку по согласованию с потребителем изготовитель вкладывает листы-вкладыши, содержащие информацию для потребителя в соответствии с требованиями 4.4.1 настоящего стандарта и [5].

Допускается по согласованию с потребителем к колбасным изделиям, выпущенным в виде перекрученных батончиков, не разделенных поштучно (целой связкой), прикреплять через 5, 10, 15, 20 или другое количество батончиков бандероли, ярлыки, этикетки, содержащие информацию для потребителя в соответствии с требованиями 4.4.1 и [5].

4.4.4 Колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

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

4.5.2 Колбасные изделия (кроме сосисок, сарделек и шпикачек) выпускают и упаковывают:

- целыми батонами (колбасы вареные) и целыми изделиями (колбасные хлебы) массой не менее 200 г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200,0 до 1000,0 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50,0 до 700,0 г.

При нарезке колбас полиамидные оболочки рекомендуется снимать.

Сосиски, сардельки, шпикачки выпускают и упаковывают целыми батончиками, перекрученными, перевязанными или отделенными друг от друга по месту перекрутки (перевязки), оболочку допускается не снимать.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества для каждой упаковочной единицы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Отклонение от номинального количества массы нетто в большую сторону не ограничивается или устанавливается изготовителем.

4.5.3 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота (Е941) по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода (Е290) по ГОСТ 8050 или газовых смесей, в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку по ГОСТ 10354, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки и др.

Допускается групповая упаковка колбасных изделий под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская — с последующей реализа-

цией без нарушения ее целостности, так и транспортная — с последующим удалением упаковки перед реализацией.

4.5.4 Колбасные изделия, в том числе упакованные, укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ 33746, алюминиевые контейнеры или тару-оборудование.

Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477.

Допускается использовать другие упаковочные материалы и виды упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией.

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

4.5.6 Многооборотные ящики должны иметь крышку. При отсутствии крышки ящики допускается накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Колбасные изделия, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной среды, при укладывании в многооборотные ящики допускается не накрывать крышкой или другими упаковочными материалами.

После каждого использования многооборотные ящики, контейнеры или тара-оборудование подлежат санитарной обработке.

4.5.7 Масса нетто колбасных изделий в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотных ящиках — не более 30 кг.

4.5.8 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают колбасные изделия одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка одного вида нескольких наименований колбасных изделий в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

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

5 Правила приемки

5.1 Колбасные изделия принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок и отбора проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

Контроль за содержанием диоксинов проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.4 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

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

5.6 Идентификацию сырьевого состава колбасных изделий и контроль на наличие компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов, осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.7 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка и массовой доли жира. Допускается за фактические значения массовой доли белка и массовой доли жира принимать средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества колбасных изделий. Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя составляют: для массовой доли белка и углеводов ± 2 г; для массовой доли жира ± 5 г; для калорийности ± 53 ккал (энергетической ценности ± 219 кДж), если иные отклонения не установлены изготовителем.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Примечание — Отбор проб описан также в [7] и [8].

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959, ГОСТ ISO 8588, ГОСТ 33609.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 29301, ГОСТ 10574;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- остаточную активность кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009, [9].

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031.

6.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов:

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

6.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161.

6.9 Определение диоксинов — по [9].

6.10 Определение нитрозаминов — по [10].

6.11 Определение ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

6.12 Температуру готовых колбасных изделий определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления не более 0,1 °С, или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

6.13 Определение массы нетто колбасных изделий проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

6.14 Идентификацию сырьевого состава колбасных изделий проводят по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 19496.

6.15 В случае выявления несоответствий сырьевого состава колбасных изделий подтверждение группы колбасных изделий проводят по ГОСТ 32921, категории — по ГОСТ 33673.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, но не выше 6 °С включительно.

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

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

7.4 Сроки годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, в соответствии с правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

7.6 Рекомендуемый срок годности колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

7.7 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % (кроме колбасных изделий в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере) приведены в таблице 6.

Таблица 6

Вид колбасного изделия	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
Колбасы	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262[1], Е325, Е326)		8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325		35
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Полиамидная барьерная	До 75
	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	—	30
	Сервировочная нарезка			10
Сосиски	—	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
			Полиамидная проницаемая	10
			Полиамидная барьерная	15
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262[1], Е325, Е326)	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325		35

Окончание таблицы 6

Вид колбасного изделия	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
Сардельки, шпикачки	—	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная	5
Сардельки	—		Полиамидная проницаемая	10
			Полиамидная барьерная	15
Сардельки, шпикачки	—	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная	30
Сардельки, шпикачки	—	С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325	—	35
Колбасные хлебы	Целым изделием	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	—	3
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		15
	Порционная нарезка			10
	Сервировочная нарезка			6

[1] Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан». Данная информация является рекомендуемой, приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

7.8 Сроки годности колбасных изделий, гарантирующие сохранность качества и безопасности продукции в соответствии с [1], могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г колбасных изделий[1)]

А.1 Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г колбасных изделий приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование колбасного изделия	Значение показателей			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность*, не более	
			ккал	кДж
Колбасы				
«Говяжья»	13,0	15,0	187	782,93
«Москворецкая»	12,0	20,0	228	954,59
«Докторская»	12,0	20,0	228	954,59
«Краснодарская»	13,0	20,0	232	971,34
«Любительская»	12,0	28,0	300	1256,04
«Любительская свиная»	11,0	30,0	314	1314,66
«Деликатесная»	12,0	30,0	318	1331,40
«Телячья»	12,0	25,0	273	1143,00
«Русская»	10,0	30,0	310	1297,99
«Столичная»	13,0	32,0	340	1423,51
«Московская»	11,0	22,0	242	1013,21
«Отдельная»	10,0	25,0	265	1109,50
«Отдельная баранья»	10,0	29,0	301	1260,23
«Свиная»	11,0	30,0	314	1314,66
«Столовая»	11,0	24,0	260	1088,57
«Обыкновенная»	10,0	30,0	310	1297,91
«Ветчинно-рубленая»	12,0	25,0	273	1143,00
«Калорийная»	8,0	38,0	374	1565,86
«Молочная»	11,0	22,0	242	1013,21
«Закусочная»	10,0	25,0	265	1109,50
«Чайная»	11,0	23,0	251	1050,89
«Заказная»	11,0	25,0	269	1126,25
Сосиски				
«Особые»	12,0	25,0	273	1143,00
«Сливочные»	10,0	19,0	211	883,41

[1)] В маркировке допускается указывать средние значения показателей пищевой ценности, полученные изготовителем с учетом используемого сырья и выхода готовой продукции.

Окончание таблицы А.1

Наименование колбасного изделия	Значение показателей			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность*, не более	
			ккал	кДж
«Любительские»	10,0	30,0	310	1297,91
«Молочные»	11,0	28,0	296	1239,29
«Русские»	11,0	25,0	269	1126,25
«Говяжьи»	12,0	16,0	192	803,87
Сардельки				
«Говяжьи»	12,0	18,0	210	879,23
«Свиные»	10,0	30,0	310	1297,91
«Обыкновенные»	11,0	20,0	224	937,84
Шпикачки				
«Москворецкие»	10,0	33,0	337	1410,95
Колбасные хлебы				
«Любительский»	13,0	30,0	322	1348,15
«Заказной»	10,0	37,0	373	1561,68
«Отдельный»	11,0	25,0	269	1126,25
«Говяжий»	11,0	27,0	287	1201,61
«Ветчинный»	12,0	27,0	291	1218,36
«Чайный»	11,0	21,0	233	975,52
* За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение.				

Приложение Б
(справочное)

Данные о составе колбасных изделий

Б.1 Данные о составе колбасных изделий приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
Колбасы	
«Говяжья»	Говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Москворецкая»	Свинина, говядина (и/или телятина), вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, масло коровье, яйца куриные или меланж яичный, соль, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Докторская»	Свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, пряности (орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Краснодарская»	Говядина, вода, языки говяжьи или свиные, свинина, грудинка свиная, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Любительская»	Свинина, говядина, вода, шпик, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Любительская свиная»	Свинина, вода, шпик, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Деликатесная»	Свинина, говядина или телятина, вода, шпик, языки говяжьи или свиные, яйца куриные или меланж яичный, соль, фисташки, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Телячья»	Телятина, свинина, вода, шпик, языки говяжьи или свиные, яйца куриные или меланж яичный, соль, фисташки, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Русская»	Говядина, свинина, шпик, вода, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Столичная»	Свинина, шпик, говядина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Московская»	Говядина, вода, шпик, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Отдельная»	Говядина, свинина, вода, шпик, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Отдельная баранья»	Баранина, свинина, вода, шпик или жир-сырец бараний (курдючный), соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия

Продолжение таблицы Б.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
«Свиная»	Свинина, вода, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Столовая»	Свинина, говядина, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Обыкновенная»	Свинина, говядина, вода, крахмал или мука пшеничная, соль, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Ветчинно-рубленая»	Свинина, говядина, вода, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Калорийная»	Говядина, шпик, вода, свинина, крахмал или мука пшеничная, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Молочная»	Свинина, говядина, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, яйца куриные или меланж яичный, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Закусочная»	Говядина, вода, шпик, крахмал или мука пшеничная, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, перец красный), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Чайная»	Говядина, вода, свинина, шпик, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, кориандр), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Заказная»	Свинина, говядина, вода, крахмал или мука пшеничная, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
Сосиски	
«Говяжьи»	Говядина, жир-сырец говяжий, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, пряности (перец черный, перец красный), чеснок, антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Особые»	Говядина, свинина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Сливочные»	Говядина или телятина, сливки 20%-ной жирности, свинина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Любительские»	Свинина, говядина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Молочные»	Свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Русские»	Говядина, свинина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия

Окончание таблицы Б.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
Сардельки	
«Говяжьи»	Говядина, вода, жир-сырец говяжий или свиной, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, кориандр), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Обыкновенные»	Говядина, свинина, вода, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, кориандр), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Свиные»	Свинина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, кориандр), чеснок, антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
Шпикачки	
«Москворецкие»	Говядина, свинина, вода, шпик, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
Колбасные хлебы	
«Заказной»	Свинина, говядина, вода, шпик, яйца куриные или меланж яичный, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), аскорбиновая кислота, нитрит натрия
«Любительский»	Свинина, говядина, шпик, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), аскорбиновая кислота, нитрит натрия
«Отдельный»	Говядина, вода, свинина, шпик, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), аскорбиновая кислота, нитрит натрия
«Говяжий»	Говядина, жир-сырец говяжий, вода, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), аскорбиновая кислота, нитрит натрия
«Ветчинный»	Свинина, говядина, вода, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), аскорбиновая кислота, нитрит натрия
«Чайный»	Говядина, вода, свинина, шпик, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, кориандр), аскорбиновая кислота, нитрит натрия

Примечания

1 Информацию о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1, выносят при маркировке в соответствии с требованиями [5].

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

Библиография

[1]	ТР ТС 034/2013	«О безопасности мяса и мясной продукции»
[2]	ТР ТС 021/2011	«О безопасности пищевой продукции»
[3]	ТР ТС 033/2013	«О безопасности молока и молочной продукции»
[4]	ТР ТС 029/2012	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[5]	ТР ТС 022/2011	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
[6]	ТР ТС 005/2011	«О безопасности упаковки»
[7]	ISO 17604:2015	Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа (Microbiology of the food chain — Carcass sampling for microbiological analysis)
[8]	ISO 6887-2:2017	Микробиология пищевой цепи. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов (Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products)
[9]	МУК Министерства здравоохранения РФ от 1999 г.	«Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии», утверждены Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации В.М. Авиловым и первым заместителем министра здравоохранения, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г. Онищенко, Москва, 1999 г.
[10]	МУК 4.4.1.011—93	«Определение N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах», утверждены председателем Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Е.Н. Беляевым 22 декабря 1993 г.

УДК 637.524:006.354 ОКС 67.120.10 ОКДП2 10.13.14.110

Ключевые слова: изделия колбасные вареные, колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы, консистенция, вид на разрезе, потребительская и транспортная упаковка

БЗ 12—2017/211

Редактор *Н.А. Аргунова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Л.В. Софейчук*

Сдано в набор 28.11.2017 Подписано в печать 12.01.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 4,19 Уч.-изд. л. 3,78. Тираж 40 экз Зак. 2671.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001, Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru