ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 59746— 2021

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2021

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

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 12 октября 2021 г. № 1134-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*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

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2021

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 15
6 Методы контроля 16
7 Транспортирование и хранение 17
Приложение А (справочное) Информационные данные о предельных значениях показателей пищевой ценности сыровяленых колбас (колбасок) 18
Приложение Б (обязательное) Информационные данные о составе сыровяленых колбас (колбасок) 20
Библиография 22

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Технические условия

Air-dried sausages.
Specifications

Дата введения — 2022—03—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные сыровяленые колбасные изделия [далее — сыровяленые колбасы (колбаски)]:

- сухие колбасы (колбаски), изготавливаемые без применения стартовых культур, — «Брауншвейгская», «Московская», «Еврейская», «Любительская», «Туристские колбаски», «Суджук», «Особенная», «Сервелат», «Советская», «Столичная», «Свиная», «Невская», «Российская», «Сервелат коньячный», «Зернистая», «Минская», «Майкопская»;

- полусухие колбасы (колбаски), изготавливаемые с применением стартовых культур, — «Брауншвейгская», «Московская», «Еврейская», «Любительская», «Туристские колбаски», «Суджук», «Особенная», «Сервелат», «Советская», «Столичная», «Свиная», «Невская», «Российская», «Сервелат коньячный», «Зернистая», «Минская», «Майкопская».

Сыровяленые колбасы (колбаски) предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования к качеству сыровяленых колбас (колбасок) указаны в 4.2.1, безопасности — в 4.2.2, 4.2.3, маркировке — в 4.4, упаковке — в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 975 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 134 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 6309 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7190 Изделия ликероводочные. Общие технические условия

ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

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

ГОСТ 9793 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

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

Издание официальное

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

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 Шлагаты. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

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

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

ГОСТ 30726 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

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

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

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

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

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

ГОСТ 31732 Коньяк. Общие технические условия

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

ГОСТ 31747 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 32008 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. 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 32225 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

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

ГОСТ 32715 Вина ликерные, вина ликерные с защищенным географическим указанием, вина ликерные защищенным наименованием места происхождения. Общие технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33319 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

ГОСТ 33562 (UNECE STANDARD FFV-18:2011) Чеснок свежий. Технические условия

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

ГОСТ 33708 Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие 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 33934 Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34107 Кишки бараньи и козьи. Технические условия

ГОСТ 34119 Мясо и мясные продукты. Метод определения полициклических ароматических углеводородов высокоэффективной жидкостной хроматографией с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34120 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

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

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

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

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

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 50779.12 Статистические методы. Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ Р 51074 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51447 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 51474 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51478 (ИСО 2917—74) Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (pH)

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

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Общие 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 52427 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 53159 (ИСО 4120:2004) Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника

ГОСТ Р 53161 (ИСО 5495:2005) Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения

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

ГОСТ Р 53244 (ИСО 21570:2005) Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

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

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

ГОСТ Р 55909 Чеснок свежий. 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 национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, ГОСТ 33708.

4 Технические требования

4.1 Сыровяленые колбасы (колбаски) должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции* по их производству с соблюдением требований [1]—[4].

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям сыровяленые колбасы (колбаски) должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—4.

* «Технологическая инструкция по производству колбасных изделий сыровяленых», утвержденная директором ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сухих сыровяленых колбас (колбасок)							
	«Брауншвейгская»	«Московская»	«Еврейская»	«Любительская»	«Туристские колбаски»	«Суджук»	«Особенная»	«Сервелат»
Внешний вид	Батоны (батончики) с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша							
Консистенция	Твердая, плотная							
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешен, без серых пятен, пустот, видимых включений соединительной ткани и содержит кусочки:							
	шпика размером от 4 мм до 5 мм	шпика размером не более 6 мм	говяжьего жира размером не более 4 мм	грудинки размером не более 8 мм	грудинки размером не более 4 мм	бараньего или говяжьего жира размером не более 3 мм	грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм	шпика размером не более 3 мм
	белого цвета, допускается розоватый оттенок							
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, солоноватый, запах ферментированного продукта с выраженным ароматом пряностей							
	—	—	—	—	—	с легким запахом чеснока	—	—
Форма, размер батонов (батончиков)	Прямые батоны длиной до 50 см				Длиной от 12 до 15 см	Батоны в виде колец	Прямые батоны длиной до 50 см	
Массовая доля влаги, %, не более	30,0	32,0	30,0	32,0	32,0	36,0	30,0	30,0
Массовая доля жира, %, не более	49,0	50,0	51,0	52,0	52,0	47,0	57,0	58,0
Массовая доля белка, %, не менее	22,0	21,0	22,0	20,0	19,0	20,0	16,0	16,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	6,0							

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сухих сыровяленых колбас (колбасок)							
	«Брауншвейгская»	«Московская»	«Еврейская»	«Любительская»	«Туристские колбаски»	«Суджук»	«Особенная»	«Сервелат»
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005							
pH, не ниже	4,8							

Примечания

1 Допускается:

- изготавливать все наименования сыровяленых колбас (колбасок) в виде прессованных батонов;
- наличие на поверхности батонов (батончиков) мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика;
- наличие на поверхности батонов (батончиков) незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения;
- на разрезе батонов (батончиков) колбас (колбасок) отклонения отдельных кусочков шпика, грудинки не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас (колбасок) уплотненного слоя (закала) не более 3 мм.

2 Сыровяленые колбасы (колбаски) изготавливают в натуральных или искусственных оболочках, в декоративных обсыпках из смесей пряностей или без них.

3 Не допускаются для реализации сыровяленые колбасы (колбаски):

- имеющие загрязнения на оболочке;
- с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами (батончиками);
- с наличием жировых отеков и/или жировых включений мажущейся консистенции;
- серые на разрезе или с наличием серых (серо-зеленых) пятен и крупных (более 5 мм) пустот на разрезе;
- с рыхлой и/или крошливой консистенцией;
- с окисленным шпиком;
- с нарушением технологии изготовления (повышение температуры в процессе производства более 26 °С).

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сухих сыровяленых колбас								
	«Советская»	«Столичная»	«Майкопская»	«Невская»	«Российская»	«Сервелат коньячный»	«Зернистая»	«Минская»	«Свиная»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша								
Консистенция	Твердая, плотная								
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки:								
	шпика размером не более 3 мм, белого цвета, допускается розовый оттенок		полужирной свинины размером не более 6 мм	шпика размером не более 6 мм белого цвета, допускается розоватый оттенок	шпика размером не более 10 мм	шпика размером не более 4 мм	шпика размером не более 3 мм белого цвета, допускается розоватый оттенок	полужирной свинины размером от 6 мм до 8 мм	грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, солоноватый, с выраженным ароматом пряностей								
	—	—	—	—	—	—	с запахом чеснока	—	с легким запахом чеснока
Форма, размер батонов	Прямые батоны длиной до 50 см	Прямые батоны длиной до 59 см	Прямые батоны длиной до 50 см	Батоны в виде колец с внутренним диаметром	Батоны в виде колец	Прямые батоны длиной до 50 см			
Массовая доля влаги, %, не более	30,0	27,0	30,0	27,0	25,0	25,0	25,0	35,0	26,0
Массовая доля жира, %, не более	51,0	58,0	55,0	65,0	65,0	69,0	71,0	50,0	65,0
Массовая доля белка, %, не менее	20,0	18,0	18,0	14,0	14,0	12,0	9,0	16,0	12,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сухих сыровяленых колбас								
	«Советская»	«Столичная»	«Майкопская»	«Невская»	«Российская»	«Сервелат коньячный»	«Зернистая»	«Минская»	«Свиная»
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	6,0								
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005								
pH, не ниже	4,8								

Примечания

1 Допускается:
- изготавливать все наименования сыровяленых колбас в виде прессованных батонов;
- наличие на поверхности батонов мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика;
- наличие на поверхности батонов незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения;
- на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков шпика, грудинки не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас уплотненного слоя (закала) не более 3 мм.

2 Сыровяленые колбасы изготавливают в натуральных или искусственных оболочках, в декоративных обсыпках из смесей пряностей или без них.

3 Не допускаются для реализации сыровяленые колбасы:
- имеющие загрязнения на оболочке;
- с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с наличием жировых отеков и/или жировых включений мажущейся консистенции;
- серые на разрезе или с наличием серых (серо-зеленых) пятен и крупных (более 5 мм) пустот на разрезе;
- с рыхлой и/или крошливой консистенцией;
- с окисленным шпиком;
- с нарушением технологии изготовления (повышение температуры в процессе производства более 26 °С).

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полусухих сыровяленых колбас (колбасок)							
	«Брауншвейгская»	«Московская»	«Еврейская»	«Любительская»	«Туристские колбаски»	«Суджук»	«Особенная»	«Сервелат»
Внешний вид	Батоны (батончики) с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша							
Консистенция	Плотная							
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешен, без серых пятен, пустот и содержит кусочки:							
	шпика размером от 4 мм до 5 мм	шпика размером не более 3 мм	жира говяжьего размером не более 4 мм	грудинки размером не более 8 мм	грудинки размером не более 4 мм	бараньего или говяжьего жира размером не более 3 мм	грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм	шпика размером не более 3 мм
	белого цвета, допускается розоватый оттенок							
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус немного острый, солоноватый и слегка кисловатый, запах ферментированного продукта с выраженным ароматом пряностей,							
	—	—	—	—	—	с легким запахом чеснока	—	—
Форма, размер батонов (батончиков)	Прямые батоны длиной до 50 см				Батончики в виде колец с внутренним диаметром от 8 см до 15 см	Батоны в виде колец прессованные	Прямые батоны длиной до 50 см	
Массовая доля влаги, %, не более	40,0	42,0	40,0	40,0	42,0	42,0	40,0	40,0
Массовая доля жира, %, не более	53,0	44,0	45,0	45,0	46,0	42,0	51,0	53,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	18,0	19,0	18,0	18,0	18,0	14,0	15,0

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полусухих сыровяленых колбас (колбасок)							
	«Брауншвейгская»	«Московская»	«Еврейская»	«Любительская»	«Туристские колбаски»	«Суджук»	«Особенная»	«Сервелат»
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,0							
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005							
pH, не ниже	4,6							

Примечания

1 Допускается:

- изготавливать все наименования сыровяленых колбас (колбасок) в виде прессованных батонов;
- наличие на поверхности батонов (батончиков) мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика;
- наличие на поверхности батонов (батончиков) незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения;
- на разрезе батонов (батончиков) колбас (колбасок) отклонения отдельных кусочков шпика, грудинки не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас (колбасок) уплотненного слоя (закала) не более 3 мм.

2 Сыровяленые колбасы (колбаски) изготавливают в натуральных или искусственных оболочках, в декоративных обсыпках из смесей пряностей или без них.

3 Не допускаются для реализации сыровяленые колбасы (колбаски):

- имеющие загрязнения на оболочке;
- с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами (батончиками);
- с наличием жировых отеков и/или жировых включений мажущейся консистенции;
- серые на разрезе или с наличием серых (серо-зеленых) пятен и крупных (более 5 мм) пустот на разрезе;
- с рыхлой и/или крошливой консистенцией;
- с окисленным шпиком;
- с нарушением технологии изготовления (повышение температуры в процессе производства более 26 °С).

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полусухих сыровяленых колбас								
	«Советская»	«Столичная»	«Майкопская»	«Невская»	«Российская»	«Сервелат коньячный»	«Зернистая»	«Минская»	«Свиная»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша								
Консистенция	Плотная								
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки:								
	шпика размером не более 3 мм, белого цвета, допускается розовый оттенок		полужирной свинины размером не более 6 мм	шпика размером не более 6 мм белого цвета, допускается розоватый оттенок	шпика размером не более 10 мм	шпика размером не более 4 мм	шпика размером не более 3 мм белого цвета, допускается розоватый оттенок	полужирной свинины размером от 6 мм до 8 мм	грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус немного острый, солоноватый и слегка кисловатый, запах ферментированного продукта с выраженным ароматом пряностей,								
	—	—	—	—	—	—	—	—	с легким запахом чеснока
Форма, размер батонов	Прямые батоны длиной до 50 см	Прямые батоны длиной до 59 см	Батоны в виде колец прессованные	Батоны прессованные длиной 12—15 см	Батоны в виде колец	Прямые батоны длиной до 50 см			
Массовая доля влаги, %, не более	38,0	40,0	42,0	38,0	37,0	36,0	35,0	42,0	38,0
Массовая доля жира, %, не более	54,0	52,0	48,0	58,0	59,0	66,0	66,0	46,0	58,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	16,0	16,0	13,0	12,0	8,0	8,0	15,0	11,0

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полусухих сыровяленых колбас								
	«Советская»	«Столичная»	«Майкопская»	«Невская»	«Российская»	«Сервелат коньячный»	«Зернистая»	«Минская»	«Свиная»
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,0								
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005								
pH, не ниже	4,6								

Примечания

1 Допускается:
- изготавливать все наименования сыровяленых колбас в виде прессованных батонов;
- наличие на поверхности батонов мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика;
- наличие на поверхности батонов незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения;
- на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков шпика, грудинки не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас уплотненного слоя (закала) не более 3 мм.

2 Сыровяленые колбасы изготавливают в натуральных или искусственных оболочках, в декоративных обсыпках из смесей пряностей или без них.

3 Не допускаются для реализации сыровяленые колбасы:
- имеющие загрязнения на оболочке;
- с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с наличием жировых отеков и/или жировых включений мажущейся консистенции;
- серые на разрезе или с наличием серых (серо-зеленых) пятен и крупных (более 5 мм) пустот на разрезе;
- с рыхлой и/или крошливой консистенцией;
- с окисленным шпиком;
- с нарушением технологии изготовления (повышение температуры в процессе производства более 26 °С).

4.2.2 По микробиологическим показателям сыровяленые колбасы (колбаски) должны соответствовать требованиям [1], [2].

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов в сыровяленых колбасах (колбасках) должны соответствовать требованиям [1], [2].

4.2.4 Содержание пищевых добавок в сыровяленых колбасах (колбасках), предусмотренных 4.3.1 не должно превышать норм, установленных [5].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления сыровяленых колбас (колбасок) применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 34120, ГОСТ 31797 и полученные от ее разделки:
  говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани соответственно не более 3 % (высшего сорта) не более 6 % (первого сорта);
  жир-сырец говяжий (от грудного и реберного отрубов и подкожный);
- конину по ГОСТ 32225 и полученные при ее разделке конину жилованную высшего, первого с массовой долей соединительной и жировой ткани соответственно не более 3 % и не более 6 %;
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученные от ее разделки:
  свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 10 %, от 30 % до 50 %, от 50 % до 85 %;
  шпик (хребтовый);
  грудинку свиную с массовой долей мышечной ткани не более 35 %;
- баранину по ГОСТ 31777 и полученные от ее разделки:
  баранину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
  жир-сырец бараний (подкожный и курдючный);
- блоки из жилованного мяса замороженные по ГОСТ Р 54704;
- соль пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0, № 1 и № 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую по [6];
- сахар по ГОСТ 33222;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975 (декстрозу, виноградный сахар);
- молочный сахар (лактозу);
- мальтодекстрин;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 33562, ГОСТ Р 55909;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- чеснок измельченный, консервированный пищевой солью;
- пряности, экстракты пряностей, эмульсии экстрактов пряностей (перца черного и белого, душистого, красного, тмина, мускатного ореха, кардамона, корицы, розмарина);
- смеси пряностей для декоративной обсыпки;
- съедобные средства (таухмасса) для закрепления декоративных обсыпок;
- коньяк по ГОСТ 31732;
- изделия ликероводочные (бальзамы, настойки крепостью не менее 25 %) по ГОСТ 7190;
- вина ликерные и виноматериалы ликерные по ГОСТ 32715;
- пищевые добавки:
  посолочные смеси (пищевая соль, фиксатор(ы) окраски: Е249, Е250);
  антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306, Е392;
  консерванты для поверхностной обработки батонов (Е200, Е201, Е203);
- стартовые культуры, содержащие штаммы микроорганизмов родов лактобацилл (Lactobacillus spp.), педиококков (Pediococcus spp.) и микрококков (Micrococcus/Kocuria spp.), обеспечивающие при температуре от 22 °С до 24 °С снижение pH в модельных мясных системах до значений 5,0—5,3 не менее, чем за 35 ч, а также формирование органолептических показателей сыровяленых колбас (колбасок), приведенные в таблицах 3,4;
- кишки обработанные: говяжьи, свиные, бараньи;
- кишки и мочевые пузыри говяжьи по ГОСТ 33790;
- кишки и мочевые пузыри свиные по ГОСТ 33791;
- кишки бараньи и козьи по ГОСТ 34107,
- оболочки искусственные для сыровяленых колбас (колбасок);

- шпагат из лубяных волокон (0,84 и 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,80 и 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки по ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838 марок «АД-Г», «АМц»;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

4.3.2 Используемые при производстве сыровяленых колбас (колбасок):

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными законодательством, и соответствовать требованиям, установленным [3], [4];
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [2], [5].

4.3.3 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.3.1.

4.3.4 Применение пищевых добавок, в том числе комплексных пищевых добавок, аналогичных по составу, а также не уступающих по качеству и безопасности требованиям 4.3.1, допускается по согласованию с разработчиком стандарта в соответствии с технологическими инструкциями по их применению, утвержденными в установленном порядке.

4.3.5 Для изготовления сыровяленых колбас (колбасок) не допускается применять:

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

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечать требованиям [1], [7], ГОСТ Р 51074.

Потребительская маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию:

- наименование продукта с указанием группы (мясная), вида (колбасное изделие), вида колбасных изделий (колбаса, колбаски), способа технологической обработки (сыровяленая) и типа (сухая, полусухая);
- надпись «Упаковано под вакуумом» (в случае использования упаковки под вакуумом);
- надпись «Упаковано в модифицированной атмосфере» (в случае использования модифицированной атмосферы);
- обозначение настоящего стандарта;
- пищевую ценность (сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности приведены в приложении А);
- состав продукта в соответствии с приложением Б;
- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Евразийского экономического союза.

Пример маркировки наименования — «Мясное колбасное изделие. Сыровяленая полусухая колбаса «Свиная».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

Допускается наносить информацию на специальное выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного характера, относящиеся к данному продукту в соответствии с [7].

4.4.2 Транспортная маркировка — [7], по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [8], обеспечивать сохранность и качество сыровяленых колбас (колбасок) при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.2 Сыровяленые колбасы (колбаски) выпускают весовыми и в фасованном виде.

Сыровяленые колбасы (колбаски) упаковывают целыми батонами (батончиками) или в нарезанном виде (порционная или сервировочная нарезка) в потребительскую упаковку из различных типов упаковочных материалов, предназначенных для потребительской упаковки.

4.5.3 Сыровяленые колбасы (колбаски) упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, состоящей из азота (Е941) по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода (Е290) по ГОСТ 8050, или готовых газовых смесей в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами (для колбас) массой нетто не менее 200 г, а также целыми батончиками (для колбасок);
- ломтиками (сервировочная нарезка для колбас) массой нетто от 50 до 350 г;
- целым куском (порционная нарезка для колбас) массой нетто от 100 до 500 г.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с заказчиком.

Допускается групповая упаковка сыровяленых колбас (колбасок) в пленки или пакеты (под вакуумом или в модифицированной атмосфере), которая может рассматриваться как потребительская, с последующей реализацией без нарушения целостности, так и транспортная — с удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки сыровяленые колбасы (колбаски) хранят при температурно-влажностных режимах, предусмотренных для весовой продукции в пределах срока годности.

Сыровяленые колбасы (колбаски) в декоративной обсыпке рекомендуется упаковывать поштучно без использования вакуума в индивидуальную упаковку.

4.5.4 Отклонения массы нетто упаковочной единицы сыровяленых колбас (колбасок) от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.5 Сыровяленые колбасы (колбаски), в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики полимерные многооборотные — по ГОСТ 33746, в упаковку из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции по ГОСТ 34033.

Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251 или обвязаны полипропиленовой стреппинг лентой.

4.5.6 Допускается использовать другие виды транспортной упаковки (в том числе алюминиевые ящики или контейнеры) и другие упаковочные материалы, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении, разрешенные для контакта с пищевой продукцией.

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

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

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

4.5.9 Масса нетто сыровяленых колбас (колбасок) в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, масса брутто продукции в многооборотной таре — не более 30 кг, в контейнерах — не более 250 кг.

4.5.10 В каждую единицу транспортной упаковки сыровяленые колбасы (колбаски) упаковывают одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

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

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

5 Правила приемки

5.1 Сыровяленые колбасы (колбаски) принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок и отбора образцов — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ Р 50779.12.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.3 pH сыровяленых колбас (колбасок) определяют в каждой партии.

5.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических и микробиологических показателей, а также токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в сыровяленых колбасах (колбасках) проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

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

5.6 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 53244, [9].

5.7 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют в случае возникновения разногласий с контролирующими органами по достоверности пищевой ценности, указанной на маркировке, с фактическими значениями, а также при необходимости. Контроль 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 сыровяленых колбас (колбасок). Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя, составляют: для массовой доли белка ±2 г; для массовой доли жира ±5 г; для калорийности ±53 ккал (энергетической ценности ±219 кДж), если иные не установлены производителем.

5.8 Для индентификации сыровяленых колбас (колбасок) от сырокопченых колбас (колбасок) проводят определение органолептических показателей в соответствии с 6.2, при возникновении разногласий проводят исследование по ГОСТ 34119 на определение полициклических ароматических углеводородов (ПАУ), образующихся при копчении.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

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

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

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959, ГОСТ Р 53159, ГОСТ Р 53161, ГОСТ 33609, ГОСТ ISO 8588.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51480, ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957;
- массовой доли влаги — по ГОСТ 33319, ГОСТ 9793;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 54354, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 30726, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, [10], [11].

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов — по [12], [13]:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183 [14];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 53183, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [15];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [15].

6.6 Определение пестицидов — по [16], [17], ГОСТ 32308.

6.7 Определение антибиотиков — по [18], [19], [20], [21], ГОСТ 31694, ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31903, ГОСТ 33934.

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

6.9 Определение диоксинов — по [22], ГОСТ 34449.

6.10 Определение pH — по ГОСТ Р 51478.

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

6.12 Определение массы нетто продукции проводят на весах для статического и автоматического взвешивания с наибольшим (НПВ) и наименьшим (НмПВ) пределами взвешивания в зависимости от массы продукции и ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

6.13 Определение ПАУ — по ГОСТ 34119.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Сыровяленые колбасы (колбаски) выпускают в реализацию с температурой в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения.

7.2 Сыровяленые колбасы (колбаски) транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующую температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.3 Сыровяленые колбасы (колбаски), отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

7.4 Сыровяленые колбасы (колбаски) неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

7.5 Рекомендуемые сроки годности сыровяленых колбас (колбасок) при различных температурах хранения приведены в таблице 5.

Таблица 5

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
От 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума и модифицированной атмосферы	180
	Порционная нарезка	С применением вакуума	90
	Сервировочная нарезка		45
	Порционная нарезка	С применением модифицированной атмосферы	35
	Сервировочная нарезка		30
От 0 до 12	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума и модифицированной атмосферы	120
		С применением вакуума	150
	Порционная нарезка	С применением вакуума	17
	Сервировочная нарезка		15
От 0 до 18	Сервировочная нарезка	С применением вакуума	6
Не выше минус 8	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума и модифицированной атмосферы	270

7.6 Срок годности и условия хранения сыровяленых колбас (колбасок) устанавливает изготовитель по [23].

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о предельных значениях показателей пищевой ценности сыровяленых колбас (колбасок)

А.1 Информационные данные о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г сыровяленых колбас (колбасок) приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование	Значение показателей[1)]			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность[2)], не более	
			ккал	кДж
Колбасы сухие				
«Брауншвейгская»	22,0	49,0	529,0	2214,82
«Зернистая»	9,0	71,0	675,0	2826,10
«Майкопская»	18,0	55,0	567,0	2373,92
«Московская»	21,0	50,0	534,0	2235,75
«Невская»	14,0	65,0	641,0	2683,74
«Особенная»	16,0	57,0	577,0	2415,78
«Свиная»	12,0	65,0	633,0	2650,24
«Сервелат»	16,0	58,0	586,0	2453,46
«Советская»	20,0	51,0	539,0	2256,69
«Столичная»	18,0	58,0	594,0	2486,96
«Суджук»	20,0	47,0	503,0	2105,96
«Туристские колбаски»	19,0	52,0	544,0	2277,62
«Любительская»	20,0	52,0	548,0	2294,37
«Сервелат коньячный»	12,0	69,0	669,0	2800,97
«Российская»	14,0	65,0	641,0	2683,74
«Минская»	16,0	50,0	514,0	2152,02
«Еврейская»	22,0	51,0	547,0	2290,18
Колбасы полусухие				
«Брауншвейгская»	15,0	53,0	537,0	2248,31
«Зернистая»	8,0	66,0	626,0	2620,94
«Майкопская»	16,0	48,0	496,0	2076,65
«Московская»	18,0	44,0	468,0	1959,42
«Невская»	13,0	58,0	574,0	2403,22
«Особенная»	14,0	51,0	515,0	2156,20
«Свиная»	11,0	58,0	566,0	2369,73
«Сервелат»	15,0	53,0	537,0	2248,31
«Советская»	16,0	54,0	550,0	2302,74

Окончание таблицы А.1

Наименование	Значение показателей[1]			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность[2], не более	
			ккал	кДж
«Столичная»	16,0	52,0	532,0	2227,38
«Суджук»	18,0	42,0	450,0	1884,10
«Туристские колбаски»	18,0	46,0	486,0	2034,78
«Любительская»	18,0	45,0	477,0	1997,10
«Сервелат коньячный»	12,0	61,0	597,0	2499,52
«Российская»	12,0	59,0	579,0	2424,16
«Минская»	15,0	46,0	474,0	1984,54
«Еврейская»	19,0	45,0	481,0	2013,85

[1] В маркировке указывают средние значения показателей пищевой ценности, полученные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства.

[2] За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение.

Приложение Б
(обязательное)

Информационные данные о составе сыровяленых колбас (колбасок)

Б.1 Информационные данные о составе сыровяленых колбас (колбасок) приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование	Состав
«Брауншвейгская»	Говядина, шпик, свинина, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности
«Зернистая»	Шпик, говядина, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, чеснок, пряности
«Майкопская»	Свинина, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), коньяк, сахар, пряности
«Московская»	Говядина, шпик, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности
«Невская»	Свинина, шпик, говядина, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), коньяк, сахар, пряности
«Особенная»	Грудинка свиная, говядина[1)], свинина, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), мадера, сахар, пряности
«Свиная»	Грудинка свиная, свинина, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), коньяк, сахар, чеснок, пряности
«Сервелат»	Свинина, шпик, говядина, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности
«Советская»	Свинина, шпик, говядина, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), коньяк, сахар, пряности
«Столичная»	Говядина, свинина, шпик, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), коньяк, сахар, пряности
«Суджук»	Баранина (конина), жир-сырец бараний, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), чеснок, сахар, пряности
«Туристские колбаски»	Говядина[1)], грудинка свиная, свинина, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности, чеснок
«Любительская»	Говядина[1)], грудинка свиная, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности
«Сервелат коньячный»	Свинина, шпик, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), коньяк, сахар, пряности
«Российская»	Говядина, свинина, шпик, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, нитрит натрия), сахар, пряности
«Минская»	Свинина, говядина, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности

Окончание таблицы Б.1

Наименование	Состав
«Еврейская»	Говядина (конина), жир говяжий, нитритно-посолочная смесь (пищевая соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, чеснок, пряности

[1] Допускается частичная замена говядины на конину в количестве до 30 %.

Примечания

1 Для полусухих сыровяленых колбас (колбасок) указывают в составе стартовые культуры.

2 Полную информацию о всех пищевых добавках, применяемых по 4.3.1 настоящего стандарта, указывают в составе продукции в соответствии с требованиями [7] и [5].

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

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 22 марта 2017 г.	
[4]	Правила организации ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья, утвержденные Приказом Минсельхоза РФ от 29 декабря 2007 г. № 677	
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[6]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
[7]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[8]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[9]	МУК 4.2.2304—07	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
[10]	МУК 4.2.2578—10	Санитарно-бактериологические исследования методом разделенного импеданса
[11]	МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах
[12]	МУК 4.1.985—2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[13]	МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах
[14]	МУ 5178—90	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
[15]	МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[16]	МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях хроматографией в тонком слое
[17]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[18]	МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[19]	МУК 4.1.2158—2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[20]	МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[21]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[22]	МУК МЗ РФ от 01.06.99	Методические указания по идентификации и изомер-специфическому 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
[23]	МУК 4.2.1847—2004	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.523:006.354 ОКС 67.120.10 ОКПД2 10.13.14.415

Ключевые слова: сыровяленые колбасы (колбаски), сухие, полусухие, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, хлористого натрия, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, условия модифицированной атмосферы, вакуумная упаковка, транспортирование, хранение, сроки годности

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

Сдано в набор 13.10.2021. Подписано в печать 25.10.2021. Формат 60×84¼. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,95.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru