ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

КҮРКЕТАУЫҚ ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ШАЛА ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР, СОСИСКАЛАР ЖӘНЕ САРДЕЛЬКАЛАР

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

ҚР СТ 2253-2012

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті (Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

КҮРКЕТАУЫҚ ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ШАЛА ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР, СОСИСКАЛАР ЖӘНЕ САРДЕЛЬКАЛАР

ҚР СТ 2253-2012

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті (Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 Техникалық реттеу және метрология комитетінің «Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» РМК және «Қазақстанның тауар өндірушілері мен экспорттаушыларының одағы» РЗТБ **ДАЙЫНДАП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті төрағасының 2012 жылғы 20 қарашадағы №550-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы ұлттық стандарты «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасы заңының талаптарына, «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» Қазақстан Республикасының техникалық регламентіне сәйкес келеді

4 Осы стандартта «Техникалық реттеу туралы» Қазақстан Республикасының 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-II Заңының нормалары іске асырылған

5 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ 2019 жыл
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ 5 жыл

6 АЛҒАШ РЕТ ЕНГІЗІЛДІ

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат «Қазақстан Республикасының стандарттау бойынша нормативтік құжаттар» сілтемесінде, ал өзгерістер мәтіні – ай сайынғы «Қазақстан Республикасының мемлекеттік стандарттар» ақпараттық сілтемесінде жарияланады. Осы стандартты қайта қараған немесе ауыстырған (жойған) жағдайда, тиісті ақпарат «Қазақстан Республикасының мемлекеттік стандарттар» ақпараттық сілтемесінде жарияланатын болады

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

КҮРКЕТАУЫҚ ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ШАЛА ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР, СОСИСКАЛАР ЖӘНЕ САРДЕЛЬКАЛАР

Енгізілген күні 2014-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тағамға тікелей пайдалануға арналған күркетауық етінен жасалған жартылай ысталған шұжықтарға, сосискаларға және сарделькаларға (бұдан әрі шұжық өнімдері) таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы ұлттық стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

«Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» Қазақстан Республикасының техникалық регламенті (Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 8 сәуірдегі №336 қаулысы).

«Тамақ өнімінің қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламенті (Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы №880 шешімі).

«Оны таңбалау бөлігіндегі тамақ өнімі» Кеден одағының техникалық регламенті (Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы №881 шешімі).

«Орауыш қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламенті (Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы №769 шешімі).

«Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар» санитарлық ереже (Кеден одағы комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы №299 шешімі).

ҚР СТ ГОСТ Р 51574-2003 Тамаққа арналған ас тұзы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8.579-2002 Мемлекеттік өлшем бірліктерін қамтамасыз ету жүйесі. Оларды өндіру, өлшеп-орау, сату және импорттау кезінде кез келген түрдегі орауышта өлшеп оралған тауарлардың санына қойылатын талаптар.

ГОСТ 1341-97 Өсімдік пергаменті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Техникалық шарттар.

ГОСТ 3898-56 Иіссіздендірілген соя ұны. Техникалық шарттар.

ГОСТ 4495-87 Қаймағы алынбаған құрғақ сүт. Техникалық шарттар.

ГОСТ 6309-93 Тігуге арналған мақта-мата және синтетикалық жіп. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7502-98 Металлдан жасалған өлшеу рулеткасы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7697-82 Жүгері крахмалы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7699-78 Картоп крахмалы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7977-87 Жаңадан дайындалған және жеткізілген сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8273-75 Орау қағазы. Техникалық шарттары.

ГОСТ 8558.1-78 Ет өнімдері. Нитритті анықтау әдістері.

ГОСТ 9792-73 Шұжық өнімдері және шошқа етінен, қой етінен, сиыр етінен және союға арналған малдар мен құстардың басқа түрлерінің етінен жасалған өнімдер. Қабылдау ережесі және сынамаларды іріктеу әдістері.

ГОСТ 9793-74 Ет өнімдері. Ылғалды анықтау әдістері.

ГОСТ 9794-74 Ет өнімдері. Жалпы фосфор мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 9957-73 Шұжық өнімдері және шошқа етінен, қой етінен және сиыр етінен жасалған өнімдер. Хлорлы натрий мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 9959-91 Ет өнімдері. Органолептикалық бағалауды жүргізудің жалпы шарттары.

ГОСТ 10444.2-94 Тамақ өнімдері. Staphylococcus aureus мөлшерін анықтау және айқындау әдістері.

ГОСТ 10970-87 Майсызданған құрғақ сүт. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13277-79 Пастерленген сиыр сүті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 14961-91 Зығыр және химиялық талшықтары бар зығыр жіптері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16729-71 Кептірілген сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17308-88 Шпагаттар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 21784-76 Құс еті (тауық, үйрек, қаз, мысыр тауығы ұшалары). Техникалық шарттар.

ГОСТ 23042-86 Ет және ет өнімдері. Майды анықтау әдістері.

ГОСТ 25011-81 Ет және ет өнімдері. Ақуызды анықтау әдістері.

ГОСТ 26574-85 Нан пісіруге арналған бидай ұны. Техникалық шарттар.

ГОСТ 26927-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді анықтау әдісі

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдістері.

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 28498-90 Сұйық шыны термометрлері. Жалпы техникалық талаптар. Сынау әдістері.

ГОСТ 29045-91 Дәмдеуіштер. Хош иісті бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29048-91 Дәмдеуіштер. Мускат жаңғағы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29050-91 Дәмдеуіштер. Ақ және қара бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29052-91 Дәмдеуіштер. Кардамон. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29055-91 Дәмдеуіштер. Кориандр. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29185-91 Тамақ өнімдері. Сульфит редукцияланатын клостридий мөлшерін айқындау және анықтау әдістері.

ГОСТ 30518-97 Тамақ өнімдері. Ішек таяқшалары тобының бактериялар (колиформдық бактериялар) мөлшерін анықтау және айқындау.

ГОСТ 30519-97 Тамақ өнімдері. Salmonella түріндегі бактерияларды айқындау әдісі.

ЕСКЕРТПЕ Осы стандартты пайдалану кезінде сілтемелік стандарттар мен жіктеуіштердің қолданысын ағымдағы жылдағы жай-күйі бойынша жыл сайын басылып шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар сілтемесі» ақпараттық сілтемесі бойынша және ағымдағы жылда жарияланған тиісті ай сайын басылып шығарылатын ақпараттық сілтемелер бойынша тексерген дұрыс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылса, (өзгертілсе), онда осы стандартты пайдалану кезінде ауыстырылған (өзгертілген) стандартты басшылыққа алу керек. Егер сілтемелік құжат ауыстырусыз жойылса, онда оған сілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын бөлікте қолданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» Қазақстан Республикасының техникалық регламенті бойынша терминдер, сондай-ақ тиісті анықтамалары бар мынадай терминдер қолданылады (пайдаланылады):

3.1 Күркетауық етінен жасалған жартылай ысталған шұжық: Дайындау кезінде тұнбаға, қуыруға, пісіруге, ыстықтай ыстауға және кептіруге түскен күркетауық етінен жасалған шұжық өнімі;

3.2 Күркетауық етінен жасалған сосискалар: Дайындау кезінде жүйелі ыстаумен қуыруға түскен 14 мм-ден 32 мм дейінгі диаметрі, цилиндр пішіні бар қабықтағы күркетауық етінен жасалған шұжық өнімі.

3.3 Күркетауық етінен жасалған сарделькалар: Дайындау кезінде жүйелі ыстаумен қуыруға түскен 32 мм-ден 44 мм дейінгі диаметрі, цилиндр пішіні бар қабықтағы күркетауық етінен жасалған шұжық өнімі.

4 Жіктеу

4.1 Термиялық жағдайына байланысты шұжық өнімдерін мыналарға бөледі:

0 °С төмен емес және 6 °С жоғары емес өнім қалыңдығындағы температурасымен салқындатылған;

минус 8 °С жоғары емес өнім қалыңдығындағы температурасымен мұздатылған.

4.2 Шұжық өнімдерін мынадай сұрыптарға бөледі:

экстра — өндіріс кезінде рецептурасында 80 % кем емес массалық үлесі бар кесек құс еті, оның ішінде 50 % кем емес ақ ет қарастырылған шұжық өнімі;

жоғары — өндіріс кезінде рецептурасында 80 % кем емес массалық үлесі бар кесек құс еті қарастырылған шұжық өнімі;

бірінші — өндіріс кезінде рецептурасында 50 % кем емес массалық үлесі бар кесек құс еті қарастырылған шұжық өнімі;

екінші — өндіріс кезінде рецептурасында 70 % кем емес массалық үлесі бар құстың тағамдық шала өнімдер және/немесе механикалық сылынған құс еті қарастырылған шұжық өнімі;

үшінші — өндіріс кезінде рецептурасында 50 % кем емес массалық үлесі бар құстың тағамдық шала өнімдер және/немесе механикалық сылынған құс еті қарастырылған шұжық өнімі.

5 Техникалық талаптар

Шұжық өнімдері осы стандарт талаптарына сәйкес келуге тиіс және белгіленген тәртіпте бекітілген санитарлық нормалардың және ережелердің талаптарын сақтай отырып рецептуралар және технологиялық нұсқаулар бойынша өндіріледі.

5.1 Сипаттамалар

5.1.1 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша шұжық өнімдері 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

1-кесте – Органолептикалық көрсеткіштер

Көрсеткіш атауы	Сипаттама
Сыртқы түр	Беті таза, құрғақ, қабығы бұзылмаған, жабысусыз, декоративтік себусіз және себумен фарш қаспағы
Дәмі, иісі	Бөтен дәмсіз және иіссіз, татымдылық, ыстау хош иісі бар өнімнің осы түріне тән
Консистенция	Тығыз немесе серпімді
Кесудегі фарш түрі	Фарш біркелкі араластырылған, фарш түсі қызғылт түстен қоңыр қызыл түске дейін, сұр дақтарсыз, қуыссыз
Батондардың пішіні, өлшемі және байламы	50 сантиметрге дейінгі ұзындықта және батонның әр ұшында бір қайта байлауы бар тура батондар

5.1.2 Физика-химиялық көрсеткіштер бойынша, шұжық өнімдері 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

2-кесте – Физика-химиялық көрсеткіштер

Көрсеткіштер атауы	Норма	
	Жартылай ысталған шұжықтар	Сосискалар, сарделькалар
Ылғалдың массалық үлесі, %, артық емес	48,0	70
Майдың массалық үлесі, %, артық емес	32,0	33,0
Ас тұзының массалық үлесі, %, артық емес	3,5	
Ақуыздың массалық үлесі, %, кем емес	13,0	14,0
Жалпы фосфордың массалық үлесі (P_2O_5 қайта есептеуде), %, артық емес	0,4	
Нитриттің массалық үлесі, %, артық емес	0,005	
Кальцийдің массалық үлесі, %, артық емес	Нақты ассортименттік атаудағы шұжық өнімдері дайындалған құжатқа сәйкес регламенттеледі	
Крахмалдың массалық үлесі, %, артық емес*	Нақты ассортименттік атаудағы шұжық өнімдері дайындалған құжатқа сәйкес регламенттеледі	
*Ескертпе Кальцийдің массалық үлесі шұжық өнімдерінде, механикалық сылынған күркетауық еті қосылған рецептураларда ет құрамасының рецептурасында механикалық сылынған күркетауық етінің үлесіне көбейтілген 0,26 есебінен регламенттеледі.		

5.1.3 Шұжық өнімдерінің атауы және олардың спецификалық сипаттамалары (100 г өнімнің органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштері, тағамдық және энергетикалық құндылығы) кәсіпорынның бекіткен рецептураларына және/немесе

технологиялық нұсқауларына сәйкес келуге тиіс.

5.1.4 Қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша, шұжық өнімдері «Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар» санитарлық ережелердің, «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламентінің, «Оны таңбалау бөлігіндегі тамақ өнімі» Кеден одағының техникалық регламенті және 3-кестеде көрсетілген талаптарына сәйкес келуге тиіс.

5.2 Шикізатқа қойылатын талаптар

5.2.1 Шұжық өнімдерін өндіру үшін қолданылатын отандық және импорттық өндіріс шикізаты мен тағамдық қоспалар:

- «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламентіне, «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» Қазақстан Республикасының техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келуге;
- «Тағам өнімдерінің санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережелеріне сәйкес келуге;
- белгіленген тәртіпте бекітілген стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарға сәйкес келуге,
- импорт өнімдерін жеткізуге арналған шарттарға-келісімшарттарға сәйкес келуге тиіс.

5.2.2 Шұжық өнімдерін дайындау үшін мынадай негізгі шикізатты қолдануға тиіс:

- ГОСТ 21784 бойынша мұздатылған, салқындатылған құс еті (күркетауық ұшалары);
- ГОСТ 10970 бойынша майсызданған құрғақ сүт;
- ГОСТ 4495 бойынша қаймағы алынбаған құрғақ сүт;
- ГОСТ 13277 бойынша пастерленген сиыр сүті;
- жұмыртқа ұнтағы;
- тамаққа арналған тауық жұмыртқасы;
- ГОСТ 26574 бойынша 1-сұрыпты нан пісіруге арналған бидай ұны;
- ГОСТ 3898 бойынша иіссіздендірілген соя ұны;
- ГОСТ 7699 бойынша картоп крахмалы,
- ГОСТ 7697 бойынша жүгері крахмалы;
- қатты ұлтабар сыры;
- ГОСТ 16729 бойынша кептірілген сарымсақ;
- ГОСТ 7977 бойынша жаңа піскен сарымсақ;
- ГОСТ 29045 бойынша хош иісті бұрыш;
- ГОСТ 29048 бойынша мускат жаңғағы;
- ГОСТ 29050 бойынша қара немесе ақ бұрыш;
- ГОСТ 29052 бойынша кардамон;
- ГОСТ 29055 бойынша кориандр;
- ҚР СТ ГОСТ Р 51574 бойынша тағамға арналған ас тұзы;
- азот қышқылды натрий;
- нитритті-тұзды қоспа;
- ауыз су;
- ақуызды тұрақтандырғыш;
- ақуызды жасанды қабықшалар;
- өңделген сиыр, қой ішектері;
- табиғи немесе табиғиға бірегейленген хош иістендіргіштер, бояулар, дәмдік

қоспалар немесе басқалар;

- ГОСТ 17308 бойынша шпагат;
- вискозды техникалық ширатылған жіптерден шпагат;
- ГОСТ 14961 бойынша зығыр жіптер;
- ГОСТ 6309 бойынша тігуге арналған мақта-мата жіптер,
- тігуге арналған капрон жіптер;
- өнімдерді ыстауға арналған ағаш шикізаты;
- ыстайтын препарат;
- П-тәрізді металл қаусырмалар;
- алюминий скрепкалар.

Басқа ұқсас шикізатты қолдануға жол беріледі.

5.2.3 Термиялық жағдайы және жарамдылық мерзімдері бойынша шикізат мынадай талаптарға жауап беруге тиіс:

а) ауылшаруашылық құсының еті (тағамдық шала өнімдер), сондай-ақ сойылған малдың ет шикізаты:

0 °С -тан 4 °С дейін өнім қалыңдығындағы температурасы бар салқындатылған — 5 тәуліктен артық емес жарамдылық мерзімімен, шала өнімдер — 2 тәуліктен артық емес, минус 2 °С-тан минус 3 °С дейін өнім қалыңдығындағы температурасы бар сәл мұздатылған және/немесе жібітілген — 10 тәуліктен артық емес, шала өнімдер — 7 тәуліктен артық емес;

минус 12 °С жоғары емес өнім қалыңдығындағы температурасы бар мұздатылған — 4 айдан артық емес, шала өнімдер – 2 айдан артық емес және минус 18 °С жоғары емес — 8 айдан артық емес, шала өнімдер — 6 айдан артық емес;

б) отандық өндірілген механикалық сылынған құс еті:

0 °С -тен минус 2 °С дейін өнім қалыңдығындағы температурасы бар салқындатылған — 72 сағаттан артық емес;

минус 2 °С -тан минус 3°С дейін өнім қалыңдығындағы температурасымен сәл мұздатылған және/немесе жібітілген — 5 тәуліктен артық емес;

минус 18 °С жоғары емес өнім қалыңдығындағы температурасымен мұздатылған жарамдылық мерзімі – 3 айдан артық емес.

в) ауылшаруашылық құсының тағамдық жұмыртқалары және олардың қайта өңделген жұмыртқа өнімдері:

0 °С температурасы кезінде сақталатын, 15 тәуліктен артық емес жарамдылық мерзімі бар тағам жұмыртқалары;

20 °С дейін;

жұмыртқа өнімдері:

4 °С жоғары емес температурасы кезінде салқындатылған, 24 сағаттан артық емес жарамдылық мерзімдері бар салқындатылған құрғақ;

минус 18 °С жоғары емес температура кезінде сақталған 15 айдан артық емес жарамдылық мерзімі бар; минус 12 °С жоғары емес температура кезінде сақталған 10 айдан артық емес жарамдылық мерзімі бар мұздатылған құрғақ;

5 °С –тан 8 °С дейінгі температура кезінде – 10 тәуліктен артық емес (әдемілеп кесілген кесінділер) және 12 тәуліктен артық емес (үлестік кесінді);

- 12 °С -тан 15 °С дейінгі температурасы кезінде – 6 тәуліктен артық емес (әдемілеп кесілген кесінділер) және 8 тәуліктен артық емес (үлестік кесінділер);

20 °С жоғары емес температура кезінде сақталған 6 айдан артық емес жарамдылық мерзімі бар немесе 4 °С жоғары емес температура кезінде сақталған 24 айдан артық емес жарамдылық мерзімі бар құрғақтық.

5.2.4 Ауыз су қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша «Тамақ өніміне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережесімен белгіленген

талаптарға сәйкес келуге тиіс.

5.2.5 Шұжық өнімдерінің рецептураларында тағам қоспаларын және олардың қоспаларын қолдану нормаларын шұжық өнімдерін өндіруге сәйкес нақты атаудағы шұжық өнімдеріне арналған құжатта белгіленген.

Тағам қоспалары және олардың қоспалары құс етінен және сойыс малынан жасалатын өнімдерді өндіруде қолдану үшін белгіленген тәртіпте рұқсат етілуге тиіс және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша Қазақстан Республикасының белгіленген заңнамасына, талаптарына сәйкес келуге тиіс.

Шұжық өнімдерін өндіру үшін қолданылатын шикізат және тағам қоспаларын белгіленген заңнамалық тәртіпте генетикалық түрлендірілген көздерді (ГТК) қолдану арқылы алынған құрауыштардың мөлшеріне бақылаған жөн.

Шұжық өнімдерін өндіру үшін мынадай материалдарды қолданған жөн:

олар белгіленген тәртіпте бекітілген құжаттар бойынша табиғи шұжық қабықтары (сиырдың ішек-қарны, шошқа, қой қарындары);

олар белгіленген тәртіпте бекітілген құжаттар бойынша жасанды және синтетикалық, кедергілікті қоса алғандағы қабықтар;

тағам өнімдерімен байланысқа түсетін қалыптық және тара орауыш материалдар белгіленген заңнамалық тәртіпке, талаптарға сәйкес келуге тиіс.

5.2.6 Шұжық өнімдерін өңдеу үшін қолдануға жол берілмейді:

- бір реттен артық мұздатылған мал етінің шикізаты;
- ұлпа, тері және май түсін өзгерткен құс еті;
- сарғыш тартқан шпик.

5.3 Буып-түю

5.3.1 Шұжық өнімдерін орау үшін қолданылған тара мен материалдар «Орауыш қауіпсіздігі туралы» Кеден одағының техникалық регламенті, «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» Қазақстан Республикасының техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келуге тиіс.

5.3.2 Шұжық өнімдерін Қазақстан Республикасының Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен рұқсат етілген қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша көп айналымды полимерлік немесе алюминий тараға, гофрленген картоннан жасалған жәшіктерге немесе басқа материалдардан жасалған тараға, сондай-ақ арнайы контейнерлерге немесе тараға-жабдыққа буып-түйеді.

5.3.3 Тара таза, құрғақ, көгерусіз және бөгде иіссіз болуға тиіс.

5.3.4 Көп айналымды таранын қақпағы болуға тиіс. Қақпақ болмаған жағдайда тараны ГОСТ 8273 бойынша орама қағазбен, ГОСТ 1760 бойынша подпергаментпен, ГОСТ 1341 бойынша пергаментпен жабуға жол беріледі.

5.3.5 Жәшікке бір атаудағы шұжық өнімдерін салады. Бір жәшікке шұжық өнімдерінің бірнеше атауын орау тек тұтынушының келісімі бойынша рұқсат етіледі.

5.3.6 Тараның жалпы салмағы 30 кг аспауға тиіс, ал гофрленген картоннан жасалған жәшіктерге 20 кг аспауға тиіс.

5.3.7 Номинал саннан тұтынушы ораушындағы өнімнің таза салмағынан ауытқу ГОСТ 8.579 белгіленген нормалардан аспауға тиіс.

5.4 Таңбалау

5.4.1 Таңбалау «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар» Қазақстан Республикасының техникалық регламенттеріне сәйкес келуге тиіс.

5.4.2 Жасанды шұжық қабығы, батонға жапсырылған затбелгі мыналарды көрсету арқылы мемлекеттік және орыс тілінде болуға тиіс:

- өнім атауы;
- дайындаушының атауы, оның орналасқан жері (елін қоса алғанда заңды мекенжайы, және заңды мекенжайымен сәйкессіздік кезінде кәсіпорын мекенжайы);
- тауарлық белгі (болған кезде);
- өнім құрамы;
- 100 г өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық мәлімет;
- дайындалған күні;
- жарамдылық мерзімі;
- сақтау шарты;
- штрих коды (болған кезде);
- осы стандарттың белгіленуі;
- сәйкестігін растау туралы ақпарат (сәйкестік белгісі болған кезде).

5.4.3 ГОСТ 14192 бойынша «Тез бұзылатын жүк», «Температураны шектеу» манипуляциялық белгілерді және өнімді сипаттайтын ақпаратты жазу арқылы көліктік таңбалау.

6 Қабылдау ережесі

6.1 ГОСТ 9792 бойынша қабылдау ережесі.

6.2 Органолептикалық көрсеткіштерді, буып-түюді және таңбалауды әр топтамада бақылайды.

6.3 Физика-химиялық көрсеткіштерді бақылау тәртібі мен кезеңділігі өндірістік бақылау бағдарламасындағы өнімді дайындаушы белгілейді.

6.4 Қауіпсіздік көрсеткіштерін бақылау санитарлық-эпидемиологиялық салауаттылығы саласындағы мемлекеттік органмен және өнімнің қауіпсіздігіне кепілдік берумен келісім бойынша өнімді өндірушімен белгіленген тәртіпке сәйкес жүргізіледі.

6.5 Көрсеткіштердің біреуімен қанағаттанарлықсыз сынау нәтижелерін алған кезде оған сол топтамадан алынған үлгілердің екі еселенген мөлшерінде қайталама сынауды жүргізеді. Қайталама сынау нәтижелері соңғы болып табылады және барлық топтамаға таралады.

6.6 Арбитражды талдау сапаны бағалауда келіспеушілік кезінде белгіленген тәртіпте аккредиттелген орталықтарда (сынақ зертханаларында) жүргізеді.

6.7 Сәйкестігін растау мақсатында сынауды Қазақстан Республикасының Мемлекеттік техникалық реттеу жүйесінің талаптарына сәйкес жүргізеді.

7 Бақылау әдістері

7.1 Сынамаларды іріктеу және дайындау - ГОСТ 9792 бойынша.

7.2 Органолептикалық көрсеткіштерді бақылау, таза салмағын ГОСТ 9959 бойынша жүргізеді.

7.3 Дайын өнімнің қалыңдығына температураны бақылауды 0 ^{0}С-тан 100 ^{0}С дейінгі температура шкаласымен ГОСТ 28498 бойынша шыны сұйық термометрлермен (сынаптық емес) жүргізеді.

7.4 Дайын өнімнің батондарының өлшемдерін тексеруді ГОСТ 7502 бойынша рулетканың көмегімен жүргізеді. Дайын өнімнің пішінін тексеруді көзбен шолып бақылау арқылы жүргізеді.

7.5 Ылғалдың массалық үлесін ГОСТ 9793 бойынша анықтайды.

7.6 Майдың массалық үлесін ГОСТ 23042 бойынша анықтау.

7.7 Ақуыздың массалық үлесін ГОСТ 25011 бойынша анықтау.

7.8 Хлорлы натрийді ГОСТ 9957 бойынша анықтау.

7.9 Натрий нитритін ГОСТ 8558.1 бойынша анықтау

7.10 Жалпы фосфордың массалық үлесін ГОСТ 9794 бойынша анықтау.

7.11 Уытты элементтерді ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933 бойынша немесе белгіленген тәртіпте уәкілетті органмен бекітілген әдістер бойынша анықтау.

7.12 Микробиологиялық көрсеткіштерді анықтау:

- ішек таяқшалары топтарының бактериялары (колиформдық бактериялар) ГОСТ 30518 бойынша;
- сульфит редукциялайтын клостридийлер ГОСТ 29185 бойынша;
- S. aureus ГОСТ 10444.2 бойынша;
- Salmonella түрдегі бактериялар ГОСТ 30519 бойынша, Қазақстан Республикасының Мемсанэпидқадағалау органдарымен бекітілген әдістемесі бойынша басқа патогендік микрофлораларды анықтау.

7.13 Антибиотиктерді, бензапиренді, нитрозаминдерді, пестицидтерді және радионуклидтерді анықтау белгіленген тәртіпте уәкілетті органмен бекітілген әдістер бойынша жүргізеді.

7.14 Белгіленген тәртіпте бекітілген бөлімде көрсетілген сипаттамалардан төмен емес метрологиялық сипаттамаларымен басқа бақылау әдістерін қолдануға жол беріледі.

8 Тасымалдау және сақтау

8.1 Шұжық өнімдерін «Ет және өт өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» Қазақстан Республикасының Техникалық регламентіне сәйкес тасымалдайды.

8.2 Жартылай ысталған шұжықты 12 °С жоғары емес температура және ауаның 75-78% салыстырмалы ылғалдығы кезінде екіұдай жағдайда 10 тәулікке дейін сақтайды.

Салқындатылатын үй-жайларда жәшіктерге оралған 6 °С жоғары емес температура және ауаның 75-78 % салыстырмалы ылғалдығы кезінде 15 тәуліктен артық емес, ал минус 7 °С-тан минус 9 °С дейінгі температура кезінде 3 айға дейін сақтауға болады.

8.2 Салқындатылған шұжық өнімдерін 0 °С төмен емес және 6 °С жоғары емес өнім қалыңдығындағы температурасымен өткізуге шығарады, мұздатылған — минус 8 °С жоғары емес.

Шұжық өнімдерінің ұсынылған жарамдылық мерзімдері:

20 °С жоғары емес температура кезінде салқындатылмайтын үй-жайда – 3 тәуліктен артық емес және 75% - 78 % салыстырмалы ауа ылғалдығы 10 тәуліктен артық емес;

салқындатылатын үй-жайда жәшіктерге оралған 0 °С-тан 4 °С дейінгі температура кезінде - 30 тәуліктен артық емес, 6 °С жоғары емес температура кезінде және 75 % - 78 % салыстырмалы ауа ылғалдығы кезінде – 15 тәуліктен артық емес, кедергілік шұжық қабығында – 45 тәуліктен артық емес.

Вакуумда газ өткізбейтін полимерлік материалдарда қорғау атмосфералары жағдайында оралған шұжықтардың ұсынылған жарамдылық мерзімдері:

5 °С –тан 8 °С дейінгі температура кезінде – 10 тәуліктен артық емес (әдемілеп кесілген кесінділер) және 12 тәуліктен артық емес (үлестік кесінді);

- 12 °С -тан 15 °С дейінгі температурасы кезінде – 6 тәуліктен артық емес (әдемілеп кесілген кесінділер) және 8 тәуліктен артық емес (үлестік кесінділер);

0 °С -тан 6 °С дейін температура кезінде (тұтас батондармен) – 30 тәуліктен артық емес.

минус 8 °С жоғары емес температура кезінде мұздатылған шұжық өнімдерінің ұсынылған жарамдылық мерзімі – 3 айдан артық емес.

Шұжық өнімдерінің жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттарын дайындаушы белгілейді.

ӘОЖ 637.517 **МСЖ 67.120.10**

Түйін сөздер: жартылай ысталған шұжық, сосискалар, сарделькалар, органолептикалық және микробиологиялық көрсеткіштер, антибиотиктер, пестицидтер, радионуклидтер

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

СТ РК 2253-2012

Издание официальное

**Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН РГП «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» Комитета технического регулирования и метрологии и РОЮЛ «Союз товаропроизводителей и экспортеров Казахстана».

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 20 ноября 2012 года № 550-од

3 Настоящий национальный стандарт соответствует требованиям Закону Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции», а также техническому регламенту Республики Казахстан «Требования к безопасности мяса и мясной продукции»

4 В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 9 ноября 2004 года № 603-II.

5 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2019 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом указателе «Нормативные документы по стандартизации Республики Казахстан», а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Государственные стандарты Республики Казахстан». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Государственные стандарты Республики Казахстан»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ

Дата введения 2014-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на колбасы полукопченые, сосиски и сардельки из мяса индейки (далее – колбасные изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего национального стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

Технический регламент Республики Казахстан «Требования к безопасности мяса и мясной продукции» (постановление Правительства Республики Казахстан от 8 апреля 2008 года № 336).

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880).

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881).

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (Решение Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769).

Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (Решение Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299).

СТ РК ГОСТ Р 51574-2003 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

ГОСТ 3898-56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия.

ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия.

ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия.

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия.

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия.

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия.

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита.

Издание официальное

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги.

ГОСТ 9794-74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора.

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия.

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки.

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus.

ГОСТ 10970-87 Молоко обезжиренное сухое. Технические условия.

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия.

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия.

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

ГОСТ 21784-76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия.

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка.

ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца.

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия.

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний.

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия.

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия.

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия.

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия.

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия.

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий.

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.

ПРИМЕЧАНИЕ При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов по ежегодно издаваемому информационному указателю «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются (используются) термины по Техническому регламенту Республики Казахстан «Требования к безопасности мяса и мясной продукции», а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Полукопченая колбаса из мяса индейки: Колбасное изделие из мяса индейки, подвергнутое при изготовлении осадке, обжарке, варке, горячему копчению и сушке;

3.2 Сосиски из мяса индейки: Колбасное изделие из мяса индейки в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 14 мм до 32 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующим копчением;

3.3 Сардельки из мяса индейки: Колбасное изделие из мяса птицы в оболочке, имеющее цилиндрическую форму, диаметром от 32 мм до 44 мм, подвергнутое при изготовлении обжарке с последующим копчением.

4 Классификация

4.1 В зависимости от термического состояния колбасные изделия подразделяют:
на охлажденные с температурой в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 6 °С;
замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С.

4.2 Колбасные изделия подразделяют на следующие сорта:

экстра — колбасное изделие, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %, в том числе белого — не менее 50 %;

высший — колбасное изделие, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %;

первый — колбасное изделие, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50 %;

второй — колбасное изделие, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70 %;

третий — колбасное изделие, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 50 %.

5 Технические требования

Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям с соблюдением требований санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.1 Характеристики

5.1.1 По органолептическим показателям, колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в Таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша, с наличием или без декоративной обсыпки
Консистенция	Плотная или упругая
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом копчения, без посторонних запаха и привкуса
Форма и размер	Прямые или слегка изогнутые батоны, длиной до 50 сантиметров и с одной перевязкой на каждом конце батона

5.1.2 По физико-химическим показателям, колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в Таблице 2.

Таблица 2 - Физико-химические показатели

Наименование показателя	Норма	
	Полукопченые колбасы	Сосиски, сардельки
Массовая доля влаги, %, не более	48,0	70
Массовая доля жира, %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены колбасные изделия конкретного ассортиментного наименования для сорта: экстра - 20,0, высшего - 25,0, первого - 30,0, второго - 35,0, третьего - 40,0	
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	
Массовая доля белка, %, не менее	Регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлены колбасные изделия конкретного ассортиментного наименования для сорта: экстра - 15,0, высшего - 13,0, первого - 12,0, второго - 10,0, третьего - 8,0	
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более	0,4	

Таблица 2 *(продолжение)*

Наименование показателя	Норма	
	Полукопченые колбасы	Сосиски, сардельки
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	
Массовая доля кальция, %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены колбасные изделия конкретного ассортиментного наименования	
Массовая доля крахмала, %, не более*	Регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлены колбасные изделия конкретного ассортиментного наименования	
ПРИМЕЧАНИЕ Массовая доля кальция регламентируется в колбасных изделиях, в рецептуры которых включено мясо индейки механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса индейки механической обвалки в рецептуре мясной композиции.		

5.1.3 Наименование колбасных изделий и их специфические характеристики (органолептические и физико-химические показатели, пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта) должны соответствовать утвержденным на предприятии рецептурам и/или технологическим инструкциям.

5.1.4 По показателям безопасности, колбасные изделия должны соответствовать требованиям санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Применяемое для выработки колбасных изделий сырье и пищевые добавки отечественного и импортного производства должны:

- соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», технического регламента Республики Казахстан «Требования к безопасности мяса и мясной продукции»;
- санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции»;
- нормативных документов по стандартизации, утвержденных в установленном порядке,
- договорам-контрактам на поставку импортной продукции.

5.2.2 Для изготовления колбасных изделий должно применяться следующее основное сырье:

- мясо птицы (тушки индеек) охлажденное, мороженое по ГОСТ 21784;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;

- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- яичный порошок;
- яйца куриные пищевые;
- мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта по ГОСТ 26574;
- мука соевая дезодорированная по ГОСТ 3898;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699,
- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;
- сыры сычужные твердые;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- соль поваренная пищевая по СТ РК ГОСТ Р 51574;
- натуральные пряности (чесночный гранулят, тмин, паприка);
- мука рисовая;
- чесночный гранулят;
- перец красный;
- пряности (тмин, паприка, горчица, петрушка и т.д.);
- сахар песок;
- желатин и желирующие вещества;
- овощи свежие, сушенные, соленые, консервированные (грибы, маслины и т.д.);
- орехи (миндаль, фисташки, кешью, фундук);
- пищевые добавки, разрешенные к применению в производстве колбасных изделий.
- натрий азотистокислый;
- нитритно-посолочная смесь;
- вода питьевая;
- стабилизатор белковый;
- белковые искусственные оболочки;
- кишки говяжьи, бараньи обработанные;
- ароматизаторы, красители натуральные или идентичные натуральным, вкусовые добавки и другие;
- шпагат по ГОСТ 17308;
- шпагат из вискозных технических крученых нитей;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309,
- нитки швейные капроновые;
- древесное сырье для копчения продуктов;
- препарат коптильный;
- скобы металлические П- образные;
- скрепки алюминиевые.

Допускается использование другого аналогичного сырья.

5.2.3 По термическому состоянию и срокам годности сырье должно отвечать следующим требованиям:

а) мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, а также мясное сырье убойных животных:

охлажденные с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — со сроком

годности не более 5 сут, субпродукты — не более 2 сут, подмороженные и/или размороженные стемпературой в толще продукта от минус 2 °С до минус 3 °С — не более 10 сут, субпродукты — не более 7 сут;

замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С — не более 4 мес, субпродукты — не более 2 мес и не выше минус 18 °С — не более 8 мес, субпродукты — не более 6 мес;

б) мясо птицы механической обвалки отечественного производства:

охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С — не более 72 ч;

подмороженное и/или размороженное с температурой в толще продукта от минус 2 °С до минус 3°С — не более 5 сут;

замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 18 °С со сроком годности — не более 3 мес.

в) пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

пищевые яйца со сроком годности не более 15 сут, хранившиеся при температуре от 0 °С

до 20 °С;

яичные продукты:

охлажденные жидкие со сроком годности не более 24 ч, хранившиеся при температуре не выше 4 °С;

замороженные жидкие со сроком годности не более 15 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 18 °С; со сроком годности не более 10 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 12 °С;

сухие со сроком годности не более 6 мес, хранившиеся при температуре не выше 20 °С, или со сроком годности не более 24 мес, хранившиеся при температуре не выше 4 °С.

5.2.4 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленными санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к пищевой продукции».

5.2.5 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах колбасных изделий устанавливают в документе на колбасных изделий конкретного наименования, в соответствии с которым они выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены в установленном порядке для применения в производстве продуктов из мяса птицы и убойных животных и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Республики Казахстан.

Сырье и пищевые добавки, применяемые для выработки колбасных изделий, следует контролировать на содержание компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ), в установленном законодательством порядке.

Для выработки колбасных изделий следует применять материалы:

оболочки колбасные натуральные (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараньи) по документам, утвержденным в установленном порядке, в соответствии с которыми они изготовлены;

оболочки искусственные и синтетические, включая барьерные, по документам, утвержденным в установленном порядке, в соответствии с которыми они изготовлены;

формовочные и тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным законодательством порядке.

5.2.6 Для выработки колбасных изделий не допускается применять:
- сырье животного происхождения, замороженное более одного раза;
- мясо птицы с изменившимся цветом ткани, кожи и жира;
- шпик с пожелтением.

5.3 Упаковка

5.3.1 Тара и материалы, используемые для упаковывания колбасных изделий, должны соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки», технического регламента Республики Казахстан «Требования к безопасности мяса и мясной продукции».

5.3.2 Колбасные изделия упаковывают в многооборотную полимерную или алюминиевую тару, ящики из гофрированного картона или тару из других материалов по действующей нормативной документации, разрешенных органами Государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, а также в специальные контейнеры или тару-оборудование.

5.3.3 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

5.3.4 Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару накрывать оберточной бумагой по ГОСТ 8273, подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341.

5.3.5 В ящик укладывают колбасные изделия одного наименования. Допускается упаковывание нескольких наименований колбасных изделий в один ящик только по согласованию с потребителем.

5.3.6 Масса брутто тары не должна превышать 30 кг, в ящиках из гофрированного картона – не должна превышать 20 кг.

5.3.7 Отклонения от массы нетто продукции в потребительской упаковке от номинального количества не должны превышать норм, установленных ГОСТ 8.579.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка должна соответствовать требованиям технического регламента Республики Казахстан «Требования к маркировке, этикетированию и правильному их нанесению».

5.4.2 Искусственная колбасная оболочка, этикетка, прикрепленная к батону, должна иметь маркировку на государственном и русском языках с указанием:

- наименование изделия;
- наименование изготовителя, его местонахождение (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия) и организации в Республике Казахстан, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак (при наличии);
- состав продукта;
- информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта;
- дата изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- штриховой код (при наличии);
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия (при наличии знака соответствия).

5.4.3 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» и информации

характеризующей продукцию.

6 Правила приёмки

6.1 Правила приемки по ГОСТ 9792.

6.2 Органолептические показатели, упаковку и маркировку контролируют в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Контроль показателей безопасности осуществляется в соответствии с порядком, устанавливаемым производителем продукции по согласованию с государственным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия и гарантирующим безопасность продукции.

6.5 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве образцов, взятых от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.6 Арбитражный анализ, при разногласиях в оценке качества, проводят в аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораториях (центрах).

6.7 Испытания с целью подтверждения соответствия проводят в соответствии с требованиями Государственной системы технического регулирования Республики Казахстан.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 9792.

7.2 Контроль органолептических показателей, массы нетто проводят по ГОСТ 9959.

7.3 Контроль температуры в толще готового продукта осуществляют стеклянными жидкостными термометрами (не ртутными) по ГОСТ 28498 со шкалой температуры от 0 ^{0}С до 100 ^{0}С.

7.4 Проверку размеров батонов готового продукта проводят с помощью металлической рулетки по ГОСТ 7502. Проверку формы готового продукта проводят визуальным контролем.

7.5 Определение массовой доли влаги определяют по ГОСТ 9793.

7.6 Определение массовой доли жира по ГОСТ 23042.

7.7 Определение массовой доли белка по ГОСТ 25011.

7.8 Определение хлористого натрия по ГОСТ 9957.

7.9 Определение нитрита натрия по ГОСТ 8558.1.

7.10 Определение массовой доли общего фосфора по ГОСТ 9794.

7.11 Определение токсичных элементов по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933 или по методам, утвержденным уполномоченным органом в установленном порядке.

7.12 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518;
- сульфитредуцирующих клостридий по ГОСТ 29185;
- S. aureus по ГОСТ 10444.2;
- бактерий рода Salmonella по ГОСТ 30519, другой патогенной микрофлоры по методикам, утвержденным органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

7.13 Определение антибиотиков, бензапирена, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов проводят по методам, утвержденным уполномоченным органом в установленном порядке.

7.14 Допускается применение других методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе, утвержденных в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасные изделия транспортируют в соответствии с требованиями Технического регламента Республики Казахстан «Требования к безопасности мяса и мясной продукции».

8.2 Охлажденные колбасные изделия выпускают в реализацию с температурой в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 6 °С, замороженные — не выше минус 8 °С.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий:

в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20 °С - не более 3 сут, при температуре не выше 12 °С и относительной влажности воздуха 75% - 78 % - не более 10 сут;

в охлаждаемых помещениях упакованные в ящики при температуре от 0 °С до 4 °С - не более 30 сут, при температуре не выше 6 °С и относительной влажности воздуха 75 % - 78 % - не более 15 сут, в барьерной колбасной оболочке - не более 45 сут.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы:

при температуре от 5 °С до 8 °С - не более 10 сут (сервировочная нарезка) и не более 12 сут (порционная нарезка);

при температуре от 12 °С до 15 °С - не более 6 сут (сервировочная нарезка) и не более 8 сут (порционная нарезка);

при температуре от 0 °С до 6 °С (целыми батонами) - не более 30 сут.

Рекомендуемый срок годности замороженных колбасных изделий при температуре не выше минус 8 °С - не более 3 мес.

Срок годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель.

УДК 637.517 **МКС 67.120.10**

Ключевые слова: полукопченая колбаса, сосиски, сардельки, органолептические и микробиологические показатели, антибиотики, пестициды, радионуклиды.

Басуға _____ ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы, Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 79 33 24

gost.e-ecolog.ru