ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**СТБ 2247-2012**

# ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

**Общие технические условия**

# ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ ВАРАНЫЯ ДЛЯ ХАРЧАВАННЯ ДЗЯЦЕЙ ДАШКОЛЬНАГА І ШКОЛЬНАГА ЎЗРОСТУ

**Агульныя тэхнічныя ўмовы**

**Издание официальное**

БЗ 5-2010

**Госстандарт**
**Минск**

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.524.2(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

**Ключевые слова:** изделия колбасные вареные, колбасы (колбаски), сосиски, сардельки

ОКП 93 13 12
ОКП РБ 15.13.12.151

## Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)

ВНЕСЕН Национальной академией наук Беларуси

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 10 февраля 2012 г. № 12

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2012

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

## Содержание

1 Область применения ..... 1
2 Нормативные ссылки ..... 1
3 Термины и определения ..... 4
4 Классификация ..... 5
5 Общие технические требования ..... 6
6 Правила приемки ..... 19
7 Методы контроля ..... 20
8 Транспортирование и хранение ..... 23
9 Гарантия изготовителя ..... 23
Приложение А (справочное) Примеры записи наименований колбасных изделий в других документах и (или) при заказе ..... 24
Библиография ..... 25

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

# ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
**Общие технические условия**

# ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ ВАРАНЫЯ ДЛЯ ХАРЧАВАННЯ ДЗЯЦЕЙ ДАШКОЛЬНАГА І ШКОЛЬНАГА ЎЗРОСТУ
**Агульныя тэхнічныя ўмовы**

Products sausage boiled
for a food of children of preschool and school age
General specifications

**Дата введения 2012-09-01**
**(Измененная редакция, ИУ ТНПА № 4-2012)**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста (далее – колбасные изделия), с обогащением или без обогащения витаминами, минеральными веществами, сформованные в колбасную оболочку, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу детьми старше трех лет и приготовления различных блюд и закусок.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР 2010/004/BY Фасованные товары в упаковке. Требования к количеству товара и маркировке

СТБ 254-2004 Яйца куриные пищевые. Технические условия

СТБ 742-2009 Продукты из шпика. Общие технические условия

СТБ 975-94 Яйца индюшиные, цесариные, перепелиные пищевые. Технические условия

СТБ 986-95 Овощи и грибы быстрозамороженные. Общие технические условия

СТБ 988-2002 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1050-2008 Радиационный контроль. Отбор проб мяса и мясных продуктов, животных жиров и яиц. Общие требования

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализатарах типа ТА

СТБ 1373-2009 Сыры. Технические условия

СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

СТБ 1746-2007 Молоко питьевое. Общие технические условия

СТБ 1747-2007 Продукты убоя скота. Термины и определения

СТБ 1818-2007 Пищевые продукты функциональные. Термины и определения

СТБ 1828-2008 Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия

СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия

СТБ 1885-2008 Мясная промышленность. Производство пищевых продуктов. Термины и определения

Издание официальное

СТБ 1887-2008 Сливки питьевые. Общие технические условия

СТБ 1890-2008 Масло из коровьего молока. Общие технические условия

СТБ 1945-2010 Мясо птицы. Общие технические условия

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ISO 1442-2008 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги (арбитражный метод)

СТБ ISO 1841-1-2009 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда

СТБ ISO 7218-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

СТБ ISO 21571-2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

СТБ ГОСТ Р 51921-2011 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724-85 Капуста белокачанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2156-76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 2929-75 Толокно овсяное. Технические условия

ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 4197-74 Реактивы. Натрий азотисто-кислый. Технические условия

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

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7047-55 Витамины А, С, Д, $B_1$, $B_2$ и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7588-71 Морковь столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7825-96 Масло соевое. 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

ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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 хлористого натрия

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 12307-66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 13908-68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838-78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

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

ГОСТ 16367-86 Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия

ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18447-91 Продукты из мяса птицы. Термины и определения

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21572-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине

ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

ГОСТ 23231-90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

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

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

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

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27168-86 Мука для продуктов детского питания. Технические условия
ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
ГОСТ 27747-88 Мясо кроликов. Технические условия
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 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия
ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала
ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия
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
ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30615-99 Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора
ГОСТ 30627.1-98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)
ГОСТ 30627.2-98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерений массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)
ГОСТ 30627.3-98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)
ГОСТ 30627.4-98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)
ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli
ГОСТ 31027-2002 (ИСО 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)
ГОСТ 31199-2003 (ИСО 3565:1975) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)
ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)
ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.
Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1885, СТБ 1818, СТБ 1747, СТБ 1945, ГОСТ 16367, ГОСТ 18447, а также следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1 дети дошкольного возраста:** По [1].

**3.2 дети школьного возраста:** По [1].

**3.3 вареное колбасное изделие для питания детей дошкольного и школьного возраста:** Специализированный мясной продукт, изготовленный из колбасного фарша, сформованный в колбасную оболочку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению, отвечающий физиологическим особенностям детского организма и предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста.

**3.4 вареное колбасное изделие с использованием мяса птицы (мяса кроликов) для питания детей дошкольного и школьного возраста:** Специализированный мясной продукт, изготовленный с использованием колбасного фарша из мяса птицы (мяса кроликов), сформованный в колбасную оболочку, подвергнутый термической обработке до готовности к употреблению, отвечающий физиологическим особенностям детского организма и предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста.

**3.5 колбасный фарш из мяса птицы (мяса кроликов):** Колбасный фарш, основным компонентом которого является кусковое мясо птицы (мясо кроликов).

**3.6 обогащенное вареное колбасное изделие для питания детей дошкольного и школьного возраста:** Специализированный мясной продукт, содержащий физиологически функциональные пищевые ингредиенты в количестве 15 % – 50 % от суточной нормы потребления для детей 3 – 18 лет в 100 г/продукции. Суточная норма потребления пищевых веществ для детей 3 – 18 лет – согласно [2].

**3.7 физиологически функциональный пищевой ингредиент:** Вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, а также живые микроорганизмы, входящие в состав функционального пищевого продукта, обладающие способностью оказывать благоприятный эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10 % до 50 % от нормы потребления (в сутки) [2].

Примечание – К физиологически функциональным пищевым ингредиентам относят биологически активные и/или физиологически ценные, безопасные для здоровья, имеющие точные физико-химические характеристики ингредиенты, для которых выявлены и научно обоснованы свойства, установлены нормы ежедневного потребления в составе пищевых продуктов, полезные для сохранения и улучшения здоровья: пищевые волокна, витамины, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты, пробиотики, пребиотики или синбиотики.

## 4 Классификация

**4.1** Колбасные изделия изготавливают мясными, в рецептуре которых массовая доля мясных ингредиентов свыше 60 %.

**4.2** Колбасные изделия подразделяют на:

– колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста обогащенные.

**4.3** В зависимости от формы, диаметра или поперечных размеров колбасные изделия подразделяют на:

– вареные колбасы (колбаски);

– сосиски;

– сардельки.

**4.4** В зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья колбасные изделия подразделяют на:

– высшего сорта: вареные колбасы (колбаски), сосиски, сардельки – для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– первого сорта: вареные колбасы (колбаски), сосиски, сардельки – для питания детей школьного возраста.

**4.5** В зависимости от вида используемого мясного сырья колбасные изделия изготавливают из:

– мяса сельскохозяйственных животных (говядины, телятины, свинины);

– мяса птицы;

– мяса сельскохозяйственных животных (говядины, телятины, свинины) и мяса птицы;

– мяса кроликов;

– мяса сельскохозяйственных животных (говядины, телятины, свинины) и мяса кроликов;

– мяса птицы и мяса кроликов.

**4.6** Колбасные изделия изготавливают в охлажденном состоянии.

## 5 Общие технические требования

### 5.1 Общие требования

Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по типовой технологической инструкции, технологическим инструкциям для конкретного изготовителя, разработанным в развитие типовых технологических инструкций, рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением [3] – [6].

### 5.2 Характеристики

**5.2.1** По органолептическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

**5.2.2** По физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2, 3.

**5.2.3** Конкретные наименования колбасных изделий, перечень и количественное содержание (соотношение) пищевых компонентов, применяемых при изготовлении колбасных изделий, выход готовой продукции, конкретные характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, товарная отметка (вязка) при необходимости, информационные сведения о пищевой ценности, сроки годности для каждого наименования колбасных изделий должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

**5.2.4** По микробиологическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, установленным в санитарных правилах и нормах в [7] (пункт 12.1.2.2.) и [8].

**5.2.5** Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, диоксинов для колбасных изделий не должно превышать допустимые уровни, установленные в [7] (пункт 12.1.2.2, раздел 17) и [8].

**5.2.6** Содержание радионуклидов в колбасных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в [8] и [9].

**Таблица 1**

| Наименование показателя | Характеристика колбасных изделий | |
|---|---|---|
| | Сосиски, сардельки высшего и первого сорта | Вареные колбасы (колбаски) высшего и первого сорта |
| Внешний вид, форма, размер | Батончики цилиндрической или удлиненно-овальной формы с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, без слипов, бульонных и жировых отеков, открученные или перевязанные, с нанесением маркировки на оболочке или иным способом, диаметром или поперечным размером: сосиски – от 14 до 32 мм, сардельки – от 32 до 44 мм и длиной: сосиски – не более 300 мм, сардельки – не более 200 мм | Батоны (батончики) разнообразной (цилиндрической или овальной) формы, прямые или слегка изогнутые или в виде колец (полуколец), с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, без слипов, бульонных и жировых отеков, с нанесением товарной отметки и (или) маркировки на оболочке или иным способом, диаметром или поперечным размером: вареные колбасы – свыше 32 мм, колбаски – не более 32 мм |
| Цвет и вид на разрезе | Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешанный, без серых пятен и пустот, с наличием кусочков мясных и немясных ингредиентов заданного размера, а также с включениями пряностей или без них.<br>Цвет шпика белый или розовый | |
| Консистенция:<br>– сосисок<br><br>– сарделек | Упругая (для высшего сорта – нежная), сочная в горячем состоянии<br>Упругая, сочная в горячем состоянии | Упругая |

**Окончание таблицы 1**

| Наименование показателя | Характеристика колбасных изделий | |
|---|---|---|
| | Сосиски, сардельки высшего и первого сорта | Вареные колбасы (колбаски) высшего и первого сорта |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, с ароматом натуральных пищевых ароматизаторов (вкусоароматических веществ), слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха | |

Примечания:
1 Допускается:
– наличие слипов длиной не более 5 см для колбасных изделий в натуральной и белковой оболочке;
– незначительная морщинистость для колбасных изделий первого сорта в натуральной и белковой оболочках;
– наличие мелкой пористости – пустот на разрезе диаметром не более 2,0 мм;
– при использовании растительного сырья в колбасных изделиях первого сорта (перца сладкого, моркови и т. п.) наличие на разрезе их включений различной формы, размером не более 5,0 мм;
– серый цвет колбасных изделий при изготовлении их без нитрита натрия;
– увеличение в полтора раза от заданных размеров на разрезе батона (батончика) установленных размеров отдельных кусочков мясного и немясного сырья;
– для колбасных изделий первого сорта на разрезе наличие незначительных включений соединительной ткани;
– при изготовлении колбасных изделий установленной длины отклонение по длине батончика ±2 см, но не более чем в 10 % от массы партии.
2 Колбасные изделия могут отличаться от приведенных форм, которые необходимо устанавливать в рецептуре.
3 Концы батонов (батончиков) колбасных изделий должны быть перевязаны шпагатом, нитками, или перекручены (для колбасок, сосисок, сарделек), или закреплены металлическими скобами, скрепками или клипсами с наложением (или без) петли.
4 Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не более 2 см для колбас с диаметром оболочки до 80 мм и не более 3 см для колбас с диаметром оболочки более 80 мм, шпагата для товарной отметки – не более 7 см.

**Таблица 2**

| Наименование показателя | Значения для колбасных изделий | |
|---|---|---|
| | высшего сорта | первого сорта |
| Массовая доля влаги, %, не более | 73 | 75 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 12,0 | 12,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 22,0 | 22,0 |
| Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия), %, не более | 1,8 | 1,8 |
| Массовая доля нитрита натрия, %, не более | 0,003 | 0,003 |
| Массовая доля крахмала, %, не более | Не допускается | 2,0 |
| Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более | 0,006 | 0,006 |
| Массовая доля общего фосфора, %, не более | 0,2 | 0,2 |
| Температура в толще изделия при реализации | От 0 °С до 6 °С | От 0 °С до 6 °С |

Примечание – Применение пищевых добавок должно соответствовать принципу quantum satis и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность согласно требованиям [10].

**Таблица 3**

| Наименование показателя | Значения для обогащенных колбасных изделий |
|---|---|
| Витамины (наименование, форма): | |
| Массовая доля витамина А (ретинол), мкг ретинолового эквивалента/100 г | 150,0 – 250,0 |
| Массовая доля витамина $B_1$ (тиамин), мг/100 г | 0,23 – 0,50 |
| Массовая доля витамина $B_2$ (рибофлавин), мг/100 г | 0,27 – 0,6 |
| Массовая доля витамина $B_6$ (пиридоксин), мг/100 г | 0,3 – 0,7 |

**Окончание таблицы 3**

| Наименование показателя | Значения для обогащенных колбасных изделий |
|---|---|
| Массовая доля витамина PP (никотиновая кислота), мг ниацинового эквивалента/100 г | 3,0 – 7,5 |
| Массовая доля витамина С (аскорбиновая кислота), мг/100 г | 10,5 – 25,0 |
| Массовая доля витамина Е (токоферол), мг токоферолового эквивалента/100 г | 2,1 – 4,0 |
| Минеральные вещества: | |
| Массовая доля Ca (кальций), мг/100 г | 180,0 – 270,0 |
| Массовая доля Fe (железо), мг/100 г | 2,5 – 3,0 |
| Массовая доля Zn (цинк), мг/100 г | 2,2 – 3,0 |
| Массовая доля Mg (магний), мг/100 г | 45,0 – 100,0 |

### 5.3 Требования к сырью и материалам

**5.3.1** Сырье и материалы, используемые для изготовления колбасных изделий, должны соответствовать требованиям ТНПА, [1], [7], [8] и (или) быть разрешены к применению (ввозу) Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и (или) Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь (далее – Минсельхозпрод) и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и других видов нетрадиционных кормовых средств.

**5.3.2** Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в [8], [9].

**5.3.3** Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [8], [10] и иметь документы, подтверждающие безопасность.

**5.3.4** Для изготовления колбасных изделий применяют следующие сырье и материалы:

– говядину по ГОСТ 779 (кроме тощей), говядину по [11], и в парном состоянии, и полученные после ее разделки, обвалки, жиловки:

– говядину жилованную высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани;

– говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

– говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;

– говядину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;

– телятину по ГОСТ 16867 (кроме тощей), телятину по [11], и в парном состоянии, и полученную после ее разделки телятину жилованную высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

– свинину по СТБ 988 и в парном состоянии (первой и второй категории), и полученные после ее разделки, обвалки, жиловки:

– свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10 %;

– свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани не более 30 % – 50 %;

– свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

– свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55 %;

– свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

– блоки из жилованного мяса замороженные по [12];

– продукты из шпика (шпик хребтовый, боковой, обрезки шпика, грудинка свиная) по СТБ 742;

– мясо птицы (тушки и части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) по СТБ 1945 и полученные при ее разделке:

– мясо кусковое птицы – обваленное мясо птицы с кожей или без нее в виде отдельных кусков, без грубых сухожилий и остатков костной и хрящевой тканей;

– мясо кусковое грудной части тушек птицы (филе) – часть потрошеной тушки птицы, состоящая из грудных мышц, отделенных от кости с кожей или без нее;

– мясо кусковое окорочков тушек птицы – мясо птицы (мышечная, соединительная, жировая ткани), отделенное (обваленное) от бедренной и берцовой костей с кожей или без нее в виде отдельных кусков, без грубых сухожилий и остатков костной ткани;

– тушки кроликов первой категории, тушки кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747;

– жир птичий топленый по [13];

– субпродукты пищевые сельскохозяйственных животных (печень, сердце, языки – говяжьи и свиные) по [14];

– блоки из субпродуктов мясных обработанных сельскохозяйственных животных (печень, сердце, языки – говяжьи, свиные), замороженные по [14];

– субпродукты птичьи (печень, сердце) охлажденные по [15];

– кровь цельную пищевую стабилизированную и продукты ее переработки (сыворотку, плазму) по [16];

– яйца куриные пищевые по СТБ 254;

– яйца индюшиные, цесариные, перепелиные пищевые по СТБ 975;

– яйца страусиные по ТНПА;

– продукты яичные (меланж) по ГОСТ 30363;

– молоко сухое по СТБ 1858;

– молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 2,5 %, 3,2 % и нежирное по СТБ 1746;

– сливки сухие по ГОСТ 1349;

– сливки питьевые по СТБ 1887;

– масло из коровьего молока по СТБ 1890 (несоленое);

– сыры твердые и полутвердые по СТБ 1373;

– сухую молочную сыворотку по ТНПА, разрешенную к применению Минздравом;

– продукты молочные сухие по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

– крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;

– крупу овсяную по ГОСТ 3034;

– крупу манную по ГОСТ 7022;

– муку для продуктов детского питания по ГОСТ 27168;

– муку пшеничную хлебопекарную не ниже первого сорта по ГОСТ 12307;

– муку пшеничную по СТБ 1666;

– муку гречневую по [17];

– муку овсяную по [18];

– муку сортовую из крупы овсяной по [19];

– муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 12307;

– муку экструзионную ячменную (пшеничную), разрешенную к применению Минздравом в мясных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– муку натуральную текстурированную ячменную, разрешенную к применению Минздравом в мясных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– толокно овсяное по ГОСТ 2929;

– хлопья овсяные по ГОСТ 21149, [20];

– чеснок свежий по ГОСТ 27569, ГОСТ 7977;

– чеснок сушеный по ГОСТ 16729;

– чеснок замороженный измельченный по [21];

– лук свежий по ГОСТ 1723;

– лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;

– морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;

– морковь столовую сушеную по ГОСТ 7588;

– морковь столовую быстрозамороженную по СТБ 986;

– капусту белокачанную свежую по ГОСТ 1724;

– пектины по ГОСТ 29186;

– пектин яблочный, свекловичный, цитрусовый отечественного или импортного производства, разрешенный Минздравом к применению при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– клетчатку растительную (пшеничную, морковную, овсяную, яблочную, цитрусовую), полученную из сырья без генетически модифицированных организмов, разрешенную Минздравом к применению при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– каррагинаны Е407 по [10] и (или) разрешенные Минздравом к применению при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат) по [10] и (или) разрешенный Минздравом к применению при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– молочно-белковые концентраты (казеинаты, копреципитаты, концентраты сывороточные белковые) по ТНПА и (или) разрешенные Минздравом к применению при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– концентрат сывороточный белковый по [22] или по другим ТНПА, разрешенный Минздравом к применению при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– белок соевый изолированный отечественного и импортного производства, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов, разрешенный Минздравом к применению при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– пищевые добавки камеди и альгинаты (Е400 – Е404, Е406), разрешенные Минздравом к применению при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– желатин пищевой по ГОСТ 11293;

– зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную по ГОСТ 16732;

– перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;

– масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на один килограмм жира) по ГОСТ 1129;

– масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на один килограмм жира) по ГОСТ 8808;

– масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на один килограмм жира) по ГОСТ 7825;

– соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, садочную помолов № 1 и № 2, не ниже первого сорта;

– соль каменную поваренную пищевую йодированную по СТБ 1828;

– смесь посолочно-нитритную по [23] и другие посолочно-нитритные (посолочные) смеси, разрешенные к применению Минздравом;

– сахар-песок по СТБ 2086;

– глюкозу кристаллическую по ГОСТ 975;

– сахара (моно-, ди-) – декстроза, мальтодекстрин, разрешенные в установленном порядке Минздравом к применению при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– воду питьевую по СТБ 1188, [24];

– натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 (фиксатор окраски Е250);

– натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;

– кислоту аскорбиновую (витамин С) по [25] или разрешенную к применению Минздравом, при наличии документов, удостоверяющих качество и безопасность;

– натрия аскорбинат или другие производные аскорбиновой кислоты, разрешенные к применению Минздравом, при наличии документов, удостоверяющих качество и безопасность;

– эриторбат натрия (натрий двууглекислый) по ГОСТ 2156;

– кислоту никотиновую (витамин РР) по [26];

– никотинамид (витамин РР) по [27];

– тиамина бромид (витамин $B_1$) по [28];

– тиамина хлорид (витамин $B_1$) по [29];

– рибофлавин (витамин $B_2$) по [30];

– пиридоксин (витамин $B_6$) по [31];

– токоферол ацетат (витамин Е) по [32];

– ретинола пальмитат (витамин А пальмитат) по [33] или масляный раствор массовой концентрации ретинола пальмитата 550 г/дм$^3$ (55%-ный раствор ретинола пальмитата в масле) по [34];

– ретинола ацетат (витамин А ацетат) по [35] или масляный раствор массовой концентрации ретинола ацетата 34,4; 68,8 или 86,0 г/дм$^3$ (3,44%-ный, 6,88%-ный или 8,6%-ный раствор ретинола ацетата в масле) по [36];

– перец душистый по ГОСТ 29045;

– кориандр по ГОСТ 29055;

– тмин по ГОСТ 29056;
– мускатный орех по ГОСТ 29048;
– кардамон по ГОСТ 29052;
– $CO_2$ – экстракт перца душистого, кориандра, тмина по [37];
– экстракты пряностей по [38];
– пищевое волокно (инулин), разрешенное в установленном порядке Минздравом к применению при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста;
– витаминные, минеральные, витаминно-минеральные комплексы, разрешенные в установленном порядке Минздравом к применению при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста;
– натуральные красители растительного происхождения, разрешенные в установленном порядке Минздравом к применению при изготовлении мясных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста;
– натуральные специи и пряности, вкусоароматические вещества, не содержащие жгучих специй, разрешенные к применению Минздравом в мясных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста;
– кишки обработанные по [39];
– кишки бараньи обработанные (черевы, синюги) по [39];
– кишки свиные обработанные (черевы, гузенки, пузыри мочевые) по [39];
– кишки говяжьи обработанные (черевы, круга, синюги, пузыри мочевые, проходники) по [39];
– оболочку искусственную белковую для сосисок «Белкозин» по [40], разрешенную к применению Минздравом;
– оболочку для сосисок и сарделек «Амипак» по [41];
– оболочку колбасную «Амитан ПРО» по [42];
– оболочку колбасную искусственную полиамидную «Амифлекс», «Амифлекс Т», «Амифлекс М», «Амифлекс У» по [43], другие полиамидные оболочки отечественного и зарубежного изготовления по ТНПА, разрешенные Минздравом к применению в пищевой промышленности;
– оболочку колбасную искусственную полиамидную «Амисмок», тип См, Смко по [44];
– оболочку для сосисок и сарделек «Амилюкс Т» по [45];
– оболочку для сосисок и сарделек «Амицен» по [46];
– оболочку из целлюлозной пленки (целлофан) по [47];
– оболочку колбасную «Биолон» по [48];
– оболочку для сосисок и сарделек «Грева» по [49];
– оболочку из целлюлозной пленки по [50];
– оболочку белковую и искусственную, в том числе термоусадочную по ТНПА и (или) разрешенную к применению Минздравом;
– оболочку коллагеновую (натурин, кутизин) по ТНПА и (или) разрешенную к применению Минздравом;
– шпагат по ГОСТ 17308;
– нитки льняные и льняные с химическими волокнами по ГОСТ 14961;
– нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические торговой марки 10, марки «Экстра» и «Прима» в три сложения по ГОСТ 6309;
– шпагат льняной по [51];
– шпагат из лубяных волокон (0,84 и 1,00 ктекс), шпагат вискозный (0,80 и 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
– ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
– этикетки самоклеящиеся по [52];
– ленту чековую с термоклеящим слоем по ТНПА и (или) разрешенную к применению Минздравом;
– ярлыки, этикетки, контрэтикетки по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
– лотки из полимерных материалов, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами Минздравом;
– термоусадочные пакеты «Криовак», «Амивак» для вакуумной упаковки мясопродуктов, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
– пакеты полимерные для вакуумной упаковки пищевых продуктов, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
– пакеты для вакуумной упаковки по [53];
– пакеты из многослойной пленки ББ-3 (ВВ-3), БКР-1 (ВКВ-1) по [54];
– пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции по [55];

– пакеты тарно-штучных грузов по ГОСТ 24597;
– пакеты транспортные по ГОСТ 26663;
– материал термоформуемый полиамидполиэтиленовый «Политерм» по [56];
– пленку металлизированную для упаковки пищевых продуктов по [57];
– фольгу по ГОСТ 745;
– пленку полиамидполиэтиленовую по [58];
– пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354, [59];
– пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
– пленку поливинилхлоридную термоусадочную по [60];
– материалы пленочные многослойные «Полиплен» по [61];
– полимерные пленочные материалы (многослойные, термоформуемые, термоусадочные) и пакеты из них, упаковочные средства, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
– пергамент растительный по ГОСТ 1341;
– подпергамент по ГОСТ 1760, [62];
– бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
– бумагу этикеточную по ГОСТ 7625;
– бумагу упаковочную для продуктов по [63];
– скрепки по [64];
– скрепки, скобы и клипсы металлические по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
– скобы металлические П-образные по [65];
– проволоку из алюминия и алюминиевых сплавов марок «АД-1», «АМц» по ГОСТ 14838;
– петли для навешивания батонов по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
– ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ГОСТ 9142;
– ящики полимерные многооборотные по [66];
– ящики алюминиевые по [67];
– тару-оборудование по ГОСТ 24831, [68];
– ящики полимерные многооборотные по [69];
– проволоку марки АНТ 2,5 по ТНПА;
– средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах по ГОСТ 21650;
– смеси газовые модифицированные (модифицированная среда), разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
– сырье древесное для обжарки (опилки), кроме хвойных пород.

**5.3.5** Допускается применение аналогичного сырья, материалов по ТНПА, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 5.3.4, разрешенных к ввозу и применению уполномоченными органами в установленном порядке.

Конкретные ссылки на ТНПА и (или) характеристики сырья, материалов и пищевых добавок указывают в технологических инструкциях, утвержденных в установленном порядке.

**5.3.6** Требования к перечню и соотношению жилованного мясного сырья (в процентах к массе несоленого сырья в рецептуре) для колбасных изделий с учетом сортности приведены в таблице 4.

**Таблица 4**

| Сорт колбасных изделий | Наименование сырья |
|---|---|
| Высший | Говядина высшего сорта, и (или) говядина первого сорта (для сосисок, сарделек), и (или) телятина высшего сорта, и (или) свинина нежирная, и (или) свинина полужирная, и (или) кусковое мясо птицы, и (или) мясо кроликов не менее 60 % в любом соотношении.<br>Допускается использовать говядину первого сорта и (или) свинину жирную в любом соотношении, и (или) пищевые субпродукты сельскохозяйственных животных первой категории (язык, сердце говяжьи и (или) свиные), и (или) продукты из шпика (шпик хребтовый, боковой, обрезки шпика, грудинка свиная), и (или) пищевой топленый жир птицы |

**Окончание таблицы 4**

| Сорт колбасных изделий | Наименование сырья |
|---|---|
| Первый | Говядина первого сорта, и (или) свинина полужирная, и (или) кусковое мясо птицы, и (или) мясо кроликов не менее 50 % в любом соотношении.<br>Допускается использовать говядину высшего сорта, и (или) свинину нежирную, и (или) говядину колбасную, и (или) говядину односортную, и (или) свинину колбасную, и (или) свинину односортную, и (или) свинину жирную в любом соотношении, и (или) пищевые субпродукты сельскохозяйственных животных первой категории (язык, сердце, печень говяжьи и (или) свиные), и (или) субпродукты птичьи (сердце, печень), и (или) продукты из шпика (шпик хребтовый, боковой, обрезки шпика, грудинка свиная) в любом соотношении, и (или) пищевой топленый жир птицы |

**5.3.7** Колбасные изделия должны изготавливаться с соблюдением ограничений по применяемому сырью, приведенным в таблице 5.

**Таблица 5**

| Наименование показателя | Вареные колбасы (колбаски), сосиски, сардельки | |
|---|---|---|
| | Высший сорт | Первый сорт |
| 1 Массовая доля жилованного мяса сельскохозяйственных животных и кускового мяса птицы (или без него), и мяса кроликов (или без него), и пищевых субпродуктов сельскохозяйственных животных первой категории – язык, сердце говяжьи и (или) свиные (или без них), и продуктов из шпика (шпик хребтовый, боковой, обрезки шпика, грудинка свиная), и пищевого топленого жира птицы (или без них), и яичных продуктов, и молочных продуктов (или без них), %, не менее,<br>в том числе: | 100 | 85 |
| 1.1 Массовая доля пищевых субпродуктов сельскохозяйственных животных первой категории (язык, сердце говяжьи и (или) свиные) в сырье, указанном в пункте 1, %, не более | 30 | 30 |
| 1.2 Массовая доля продуктов из шпика (шпик хребтовый, боковой, обрезки шпика, грудинка свиная) и (или) пищевого топленого жира птицы в сырье, указанном в пункте 1, %, не более | 10 | 15 |
| 1.3 Массовая доля сухого молока и продуктов его переработки, и яичных продуктов в сырье, указанном в пункте 1, %, не более | 10 | 10 |
| 2 Массовая доля растительного сырья: зерновые культуры и их производные (мука, крахмал, крупы, отруби), %, не более | Не допускается | 2 |
| 3 Массовая доля растительного сырья: овощи (перец сладкий, морковь и т. п.), %, не более | Не допускается | 15 |
| 4 Массовая доля гидратированных изолированных соевых белков или эмульгаторов, стабилизаторов на основе молочно-белковых концентратов (казеинатов, копреципитатов, молочных смесей, концентрата сывороточного белкового и т. п.), пищевых волокон и клетчатки растительной, %, не более | Не допускается | 10 |

Примечание – Допускается для колбасных изделий использовать:
– сыры сычужные: для высшего сорта не более 10 %, для первого сорта не более 15 %;
– сыворотку и (или) плазму крови: для высшего сорта не более 5 %, для первого сорта не более 15 % взамен воды и кровь 0,5 % – 1 % для цветообразования для высшего и первого сорта;
– печень говяжью и (или) свиную и (или) субпродукты птичьи (сердце, печень) для первого сорта не более 30 %;
– продукты из шпика (шпик хребтовый, боковой, обрезки шпика, грудинка свиная) взамен пищевого топленого жира птицы и наоборот в том же количестве;
– натуральные красители растительного происхождения;
– масло подсолнечное (кукурузное, соевое) рафинированное дезодорированное взамен пищевого топленого жира птицы.

**5.3.8** Для изготовления колбасных изделий запрещено использовать:

– сырье с истекшим сроком годности;

– генетически модифицированное сырье и компоненты (составляющие) животного и растительного происхождения;

– мясо всех видов сельскохозяйственных убойных животных (говядину, свинину, телятину), мясо птицы, мясо кроликов, субпродукты пищевые сельскохозяйственных животных, подвергнутые повторному замораживанию;

– мясо с содержанием общего фосфора более 0,2 %;

– блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов со сроками годности: для свинины – более 3 мес, говядины – более 6 мес, субпродуктов сельскохозяйственных животных – более 1 мес;

– говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 %;

– говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 %;

– мясо птицы (кроме охлажденного);

– свинину третьей, четвертой, пятой и шестой категории;

– свинину жилованную с массовой долей жировой ткани свыше 60 %;

– субпродукты убойных животных, за исключением печени, языка, сердца – говяжьих, свиных;

– субпродукты птичьи, за исключением печени и сердца для первого сорта;

– мясо быков, хряков и тощих животных;

– мясо поросят и тощей птицы;

– яйца и мясо водоплавающих птиц;

– мясо и субпродукты условно годные;

– мясо механической дообвалки и обвалки говядины и свинины;

– мясо птицы механической обвалки и дообвалки;

– коллагеносодержащее сырье из мяса птицы;

– свинину замороженную, хранившуюся более трех месяцев;

– говядину замороженную, хранившуюся более шести месяцев;

– тушки кроликов в замороженном виде со сроком годности более одного месяца;

– свинину с признаками осаливания и пожелтения;

– тушки птицы, кроликов с изменившимся цветом мышечной ткани и жира;

– тушки птицы, кроликов, плохо обескровленных;

– тушки птицы с наличием остатков пера, пуха, пеньков, волосовидных перьев, легких, селезенки, почек и яичников;

– пищевые фосфаты (моно-, ди-, три-, поли-);

– пищевые добавки с функциями загустителей, стабилизаторов, эмульгаторов (коллагенового белка животного происхождения, модифицированных крахмалов, моно-, диглицеридов жирных кислот и т. п.), в том числе в составе пищевых добавок, специй, приправ;

– жгучие специи (перец, хрен, горчица);

– пищевые добавки, содержащие жгучие пряности, консерванты, усилители вкуса и аромата (глутаматы), в том числе в составе пищевых добавок, специй, приправ;

– искусственные ароматизаторы, в том числе в составе пищевых добавок;

– искусственные и синтетические красители, в том числе в составе пищевых добавок;

– совместно молоко и продукты его переработки с молочно-белковыми концентратами (казеин, копреципитат и т. д.);

– яичный порошок;

– масло сливочное соленое;

– растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода на один килограмм жира;

– растительные масла: хлопковое, горчичное, высокоэруковое рапсовое;

– гидрогенизированные жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;

– соевую муку;

– зерно и зерновые продукты, загрязненные посторонними примесями и вредителями хлебных запасов;

– искусственные оболочки при отсутствии документов, подтверждающих их безопасность.

**5.3.9** Количество гидратированных изолированных соевых белков или эмульгаторов, стабилизаторов на основе молочно-белковых концентратов, и (или) пищевых волокон, и (или) клетчатки расти-

тельной, и (или) растительного сырья – муки, крахмала, крупы, отрубей, овощей (в составе рецептуры) – не более 15 % для первого сорта.

Примечание – Пищевые ингредиенты с функциональными характеристиками гидроколлоидов учитываются в гидратированном виде или в сухом, но с учетом воды, идущей на гидратацию.

**5.3.10** Для изготовления колбасных изделий высшего сорта не допускается использовать:

– пищевые добавки, за исключением разрешенных к применению Минздравом в мясных продуктах для питания детей дошкольного и школьного возраста – нитрита натрия и других стабилизаторов цвета, цитратов, пектинов, камедей, пищевых волокон и альгинатов (Е400 – Е404, Е406), сахаров (моно-, ди-) – декстрозы, мальтодекстрина, каррагинанов Е407, аскорбиновой кислоты и ее производных отдельно или в соединении, лимонной кислоты, в том числе в составе многокомпонентных ингредиентов (пищевых добавок, специй, приправ и т. п.);

– соевые белки, пищевые ингредиенты с функциональными характеристиками гидроколлоидов (клетчатка растительная и т. п.), эмульгаторы, стабилизаторы на основе молочно-белковых концентратов (казеинатов, копреципитатов, концентрата сывороточного белкового, молочных смесей и т. п.).

**5.3.11** Для изготовления колбасных изделий первого сорта не допускается использовать совместно соевый белок, молоко и продукты его переработки, эмульгаторы, стабилизаторы на основе молочно-белковых концентратов (казеинатов, копреципитатов и т. п.).

### 5.4 Упаковка, маркировка

**5.4.1** Колбасные изделия формуют в натуральные и (или) искусственные оболочки по ТНПА и (или) разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь и изготавливают весовыми и в фасованном виде. Колбасные изделия упаковывают в потребительскую и непосредственно в транспортную тару.

**5.4.2** Колбасные изделия упаковывают в фольгу по ГОСТ 745, материалы пленочные по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354, другие пленочные материалы (многослойные, термоформуемые, термоусадочные, с антибактериальной обработкой) и пакеты из них; упаковочные материалы и средства по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании, хранении и реализации.

Весовые сосиски, сардельки, колбасы, колбаски в натуральной оболочке (в виде колец) допускается связывать в пучки с количеством сосисок, сарделек до 20 шт, в виде колец – до 5 шт.

**5.4.3** Колбасные изделия фасуют и упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной среды в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты из них или в иные материалы, разрешенные к применению Минздравом:

– ломтиками (сервировочная нарезка) без оболочки с одинаковым номинальным количеством по 50; 100; 200; 250; 300 г и с различным номинальным количеством от 100 до 300 г – колбасы, колбаски;

– целым куском (порционная нарезка) с одинаковым номинальным количеством по 100; 200; 250; 300; 500; 1000; 2000 г и с различным номинальным количеством от 100 до 2000 г – колбасы, колбаски;

– целыми изделиями.

**5.4.4** Колбаски, сосиски, сардельки упаковывают в оболочки, с использованием или без использования вакуума или модифицированной среды в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты из них, или в иные материалы, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании, хранении и реализации.

**5.4.5** Колбаски, сосиски, сардельки допускается упаковывать поштучно с использованием или без использования вакуума или модифицированной среды в прозрачные пленочные материалы или пакеты из них, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

**5.4.6** Требования к количеству фасованных колбасных изделий, содержащихся в упаковочных единицах, к их маркировке и партии фасованных колбасных изделий – по СТБ 8019, ТР 2010/004/BY (с даты введения).

При изготовлении фасованных колбасных изделий ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка) с одинаковым номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, приведенные в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 6.

**Таблица 6**

| Номинальное количество колбасных изделий $K_{ном}$, г | Предел допускаемых отрицательных отклонений $T$ | |
|---|---|---|
| | % от $K_{ном}$ | г |
| Св. 50 до 100 включ. | – | 4,5 |
| » 100 » 200 » | 4,5 | – |
| » 200 » 300 » | – | 9 |
| » 300 » 500 » | 3 | – |
| » 500 » 1000 » | – | 15 |
| » 1000 » 2000 » | 1,5 | – |
| Примечание – Рассчитанные в процентах значения предела допускаемых отклонений необходимо округлять до 0,1 г. | | |

Требования к допускаемым отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

**5.4.7** При изготовлении фасованных колбасных изделий ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка), целыми изделиями с различным номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, приведенные в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 7.

**Таблица 7**

| Номинальное количество колбасных изделий $K_{ном}$, г | Предел допускаемых отрицательных отклонений $T$, г |
|---|---|
| До 100 включ. | 1,0 |
| Св. 100 до 500 включ. | 2,0 |
| » 500 » 2000 » | 5,0 |

Требования к допускаемым положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

**5.4.8** Допускается упаковывать фасованные колбасные изделия в потребительскую тару другим номинальным количеством с пределами допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по СТБ 8019.

**5.4.9** Фасованные колбасные изделия в потребительской таре должны быть укупорены способом термосваривания или другим способом, обеспечивающим качество и безопасность продукта.

**5.4.10** Колбасные изделия, в том числе в потребительской таре, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, в ящики полимерные многооборотные по [66] или по другим ТНПА, а также в специальные контейнеры, или тару-оборудование, или тару из материалов, разрешенных к применению Минздравом.

Колбасные изделия укладывают в контейнеры и тару-оборудование не более чем в три ряда на одну полку.

Масса нетто в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании – не более 250 кг, масса брутто в полимерных многооборотных ящиках и из других материалов – не более 25 кг.

Допускается групповая упаковка фасованных колбасных изделий в полимерную пленку номинальной массой не более 10 кг.

**5.4.11** Тара для продукции должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку.

При отсутствии крышки допускается колбасные изделия накрывать бумагой оберточной по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 и другим ТНПА, разрешенными к применению Минздравом.

Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251 или сшиты скобами.

Допускается использовать другие виды и типы тары, упаковочных материалов, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество продукции.

**5.4.12** В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования, одной даты изготовления и одного срока годности при соблюдении одинаковых условий хранения.

По согласованию с получателем допускается упаковывание в единицу транспортной тары не более трех наименований колбасных изделий – колбас (колбасок), и (или) сосисок, и (или) сарделек одной даты изготовления, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

**5.4.13** Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковки колбасных изделий, должны соответствовать требованиям ТНПА и обеспечивать качество, безопасность и сохранность.

**5.4.14** Маркированная искусственная колбасная оболочка должна соответствовать СТБ 1100 и содержать:

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя и адрес производства, если он не совпадает с юридическим адресом;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– наименование колбасных изделий, сорт, термическое состояние (охлажденные) и указание «Предназначен для питания детей дошкольного и школьного возраста» или «Предназначен для питания детей школьного возраста» (пример записи наименований продукции приведен в приложении А);

– состав продукта;

– массовые доли витаминов и минеральных веществ (для обогащенных колбасных изделий) от рекомендуемого суточного потребления;

– массовые доли витаминов и минеральных веществ (для обогащенных колбасных изделий) в конце срока годности, не менее;

– условия хранения;

– пищевую ценность (приведена в рецептурах);

– дату изготовления;

– срок годности;

– информацию о подтверждении соответствия (при наличии);

– штриховой идентификационный код;

– обозначение настоящего стандарта;

– обозначение рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом.

Информация о дате изготовления, сроке годности может наноситься на специально выделенное место на маркированной колбасной оболочке, или путем наклеивания отдельной этикетки, или путем прикрепления ярлыка на один конец батона.

Способ нанесения даты изготовления и срока годности на каждую единицу колбасных изделий выбирает изготовитель.

Маркировка должна быть на каждой единице продукта.

**5.4.15** Для колбасных изделий в натуральных и немаркированных искусственных колбасных оболочках маркировку, характеризующую продукцию, наносят по 5.4.16 на клеящуюся этикетку и (или) ярлык (клипсу), бандероль, прикрепляемые к колбасному изделию, связке (пучку) для сосисок, сарделек, колбас, колбасок в виде колец, которые должны сохраняться до конца реализации продукта в торговом зале.

Для весовых колбасных изделий в натуральных и немаркированных искусственных колбасных оболочках допускается информацию для потребителя наносить на лист-вкладыш, вкладываемый в каждую единицу транспортной тары, который продавец должен представить в торговом зале.

**5.4.16** На каждую упаковочную единицу, единицу потребительской тары наносят маркировку согласно СТБ 1100 с указанием:

– наименования и местонахождения (юридического адреса, включая страну) изготовителя и адреса производства, если он не совпадает с юридическим адресом;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– наименования колбасных изделий, сорта (для нескольких наименований – каждого наименования), термического состояния (охлажденные) и указанием «Предназначен для питания детей дошкольного и школьного возраста» или «Предназначен для питания детей школьного возраста» (пример записи наименований продукции приведен в приложении А);

– номинальной массы (при упаковывании нескольких наименований – с указанием номинальной массы каждого наименования);

– состава продукта;

– массовой доли витаминов и минеральных веществ (для обогащенных колбасных изделий) от рекомендуемого суточного потребления;

– массовой доли витаминов и минеральных веществ (для обогащенных колбасных изделий) в конце срока годности, не менее;

– пищевой ценности (при упаковывании нескольких наименований – с указанием пищевой ценности для каждого наименования);

– даты изготовления и упаковывания;

– срока годности;

– условий хранения;

– надписи: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в модифицированной среде» при наличии вакуума или модифицированной среды в упаковке;

– информации о подтверждении соответствия (при наличии);

– обозначения рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;

– штрихового идентификационного кода;

– номера партии;

– обозначения настоящего стандарта.

Информацию для потребителя наносят на клеящуюся этикетку, контрэтикетку, ярлык (клипсу), лист-вкладыш, бандероль, маркированную колбасную оболочку (кроме номинальной массы, даты изготовления и срока годности).

Способ и место нанесения даты изготовления и срока годности на каждую единицу потребительской тары выбирает изготовитель.

**5.4.17** Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» (при сроках годности до 30 дн) и «Ограничение температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 8.3, 8.4.

**5.4.18** На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями прикрепляют этикетку и вкладывают внутрь ярлык с указанием:

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя и адрес производства, если он не совпадает с юридическим адресом;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– наименования колбасных изделий, сорта, термического состояния (охлажденные) и указанием «Предназначен для питания детей дошкольного и школьного возраста» или «Предназначен для питания детей школьного возраста» (пример записи наименований продукции приведен в приложении А);

– состава продукта для весовых изделий (при упаковывании нескольких наименований – с указанием состава продукта каждого наименования);

– массовой доли витаминов и минеральных веществ (для обогащенных колбасных изделий) от рекомендуемого суточного потребления;

– массовой доли витаминов и минеральных веществ (для обогащенных колбасных изделий) в конце срока годности, не менее;

– пищевой ценности для весовых изделий (при упаковывании нескольких наименований – с указанием пищевой ценности для каждого наименования);

– даты изготовления;

– срока годности;

– условий хранения;

– массы нетто (при упаковывании нескольких наименований – с указанием массы нетто каждого наименования);

– массы брутто;

– информации о подтверждении соответствия (при наличии);

– номера партии (при упаковывании нескольких наименований – с указанием номера партии каждого наименования);

– обозначения настоящего стандарта;

– обозначения рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом.

Кроме того, в каждую единицу транспортной тары с фасованными колбасными изделиями вкладывают суммарный чек с указанием количества упаковочных единиц и их номинального количества (при упаковывании нескольких наименований – с указанием количества упаковочных единиц каждого наименования и номинального количества каждого наименования).

При отсутствии суммарного чека вышеперечисленные реквизиты указывают на этикетке и (или) ярлыке.

**5.4.19** Краска, применяемая для маркировки колбасных изделий, должна быть несмывающейся, разрешенной к применению Минздравом в пищевой промышленности, обозначения – четкими, легкочитаемыми.

## 6 Правила приемки

**6.1** Правила приемки у изготовителя, объем выборок – по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

**6.1.1** Для контроля фасованных колбасных изделий отбирают случайную выборку в количестве 10 % от объема партии, но не менее двух единиц транспортной тары.

**6.1.2** Для контроля массы нетто и среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий из выборки по 6.1.1 отбирают случайную выборку в зависимости от номинального количества фасованных колбасных изделий:

– от 50 до 200 г – 20 упаковочных единиц;

– от 200 до 500 г – 5 упаковочных единиц;

– свыше 500 г – 3 упаковочные единицы.

Определение номинальной массы колбасных изделий и среднего содержимого партии для фасованных колбасных изделий осуществляют до контроля органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

**6.1.3** Для контроля температуры в толще изделия, состояния упаковки и качества маркировки, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей фасованных колбасных изделий производят отбор проб из выборки по 6.1.1 в соответствии с ГОСТ 9792.

Масса объединенной пробы для контроля органолептических, физико-химических и микробиологических показателей должна быть не менее 1,5 кг.

Контроль массы нетто для весового продукта проводят на образцах, отобранных по ГОСТ 9792, с учетом 6.1.1.

**6.2** Каждая партия продукции должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного контроля или лабораторного контроля изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, оформленным и заполненным в соответствии с [70].

**6.3** Контроль органолептических показателей, номинальной массы колбасных изделий в потребительской таре, среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством, температуры в толще изделия, состояния упаковки и качества маркировки производится в каждой партии.

**6.4** Контроль физико-химических показателей (кроме массовой доли белка, массовой доли жира, массовой доли общего фосфора, остаточной активности кислой фосфатазы) и микробиологических (кроме патогенных микроорганизмов) показателей осуществляют периодически, но не реже одного раза в 10 дн, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

**6.5** Контроль содержания массовой доли общего фосфора – не реже одного раза в 30 дн, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

**6.6** Контроль содержания массовой доли витаминов (A, $B_1$, $B_2$, $B_6$, PP, C, E) – для обогащенных колбасных изделий и массовой доли минеральных веществ (Ca, Fe, Zn, Mg) – для колбасных изделий, обогащенных минеральными компонентами, осуществляют в соответствии с порядком и периодичностью, устанавливаемыми производителем в программе производственного контроля и согласованными с контролирующими организациями, но не реже одного раза в квартал.

**6.7** Контроль массовой доли белка, массовой доли жира устанавливает изготовитель, но не реже одного раза в 30 дн, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

**6.8** Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке состояния готовности колбасных изделий, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

**6.9** При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из органолептических, физико-химических и микробиологических показателей проводят повторные испытания удвоенного объема выборки, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

**6.10** Контроль содержания токсичных элементов, патогенных микроорганизмов (сальмонелл, L.monocytogenes), нитрозаминов, диоксинов, антибиотиков, нитритов, пестицидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции в программе производственного контроля, согласованной с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующим безопасность продукции.

**6.11** Контроль использования пищевых добавок осуществляют в ходе технологического производственного контроля согласно плану производственного контроля, установленному изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующим безопасность продукции.

**6.12** Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации и (или) потребителя.

**6.13** Контроль содержания радионуклидов в колбасных изделиях осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

## 7 Методы контроля

**7.1** Отбор проб – по СТБ 1036, СТБ 1050, СТБ 1053, СТБ 1059, СТБ ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668 и настоящему стандарту.

Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

**7.1.1** Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

**7.1.2** Подготовка проб для микробиологического контроля – по ГОСТ 26669.

**7.2** Органолептическую оценку осуществляют по ГОСТ 9959.

**7.3** Определение физико-химических показателей

**7.3.1** Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 9793, СТБ ISO 1442 (арбитражный метод).

**7.3.2** Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 31027.

При использовании ГОСТ 31027 в качестве арбитражного метода для определения содержания азота при последующем расчете содержания белка следует применять коэффициент 6,25 согласно ГОСТ 25011.

**7.3.3** Определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042.

**7.3.4** Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по СТБ ISO 1841-1, ГОСТ 9957 (арбитражный метод).

**7.3.5** Определение массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574 (арбитражный метод), ГОСТ 29301.

**7.3.6** Определение остаточной активности кислой фосфатазы – по ГОСТ 23231.

**7.3.7** Определение массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1 (арбитражный метод), ГОСТ 29299.

**7.4** Определение микробиологических показателей:

– количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 10444.15;

– бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий, родов Escherichia coli) – по ГОСТ 9958, ГОСТ 30518, ГОСТ 30726;

– патогенных микроорганизмов (сальмонелл) – по ГОСТ 9958, ГОСТ 30519 (в качестве арбитражного метода обнаружения сальмонелл следует использовать ГОСТ 31199);

– сульфитредуцирующих клостридий – по ГОСТ 29185;

– staphylococcus aureus – по ГОСТ 10444.2;

– дрожжей и плесеней – по ГОСТ 10444.12;

– L.monocytogenes – по СТБ ГОСТ Р 51921, [71].

Общие требования проведения микробиологических исследований по СТБ ISO 7218.

**7.5** Определение массовой доли витаминов (А, $B_1$, $B_2$, $B_6$, РР, С, Е) – по ГОСТ 7047, ГОСТ 30627.1, ГОСТ 30627.2, ГОСТ 30627.3, ГОСТ 30627.4, [72] – [74].

**7.6** Определение массовой доли минеральных веществ (Ca, Fe, Zn, Mg) – по ГОСТ 26928, ГОСТ 26934, по [75], [76].

**7.7** Определение массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ 30615.

**7.8** Содержание токсичных элементов по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51962 и [77], [78].

**7.9** Определение содержания диоксинов – по [79].

**7.10** Определение содержания нитрозаминов – по [80], [81].

**7.11** Содержание антибиотиков определяют по [82] – [84].

**7.12** Содержание пестицидов определяют по [85].

**7.13** Содержание радионуклидов в колбасных изделиях определяют по методикам выполнения измерений, включенным в [86].

**7.14** Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, СТБ ISO 21571, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21572.

**7.15 Определение температуры в толще изделия при реализации**

Температуру в толще колбасного изделия измеряют в центре батона (батончика). В каждой партии температуру измеряют не менее чем в четырех изделиях или трех единицах потребительской тары, отобранных по 6.1.

Температуру измеряют, сделав надрез и введя измерительный прибор внутрь изделия.

Определяют среднеарифметическое значение измерений. Расхождение между значениями измерений не должно превышать 2 °С.

Температуру измеряют полупроводниковым измерителем температуры ПИТ-2М или термометром стеклянным (нертутным) по ГОСТ 28498 с диапазоном измеряемых температур от 0 °С до 100 °С с ценой деления шкалы 1 °С, вмонтированным в металлическую оправу, термоэлектрическими преобразователями типа ТХК-0379-04 с использованием потенциометра класса 1,5 (шкала до 100 °С) или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь.

**7.16** Контроль массы нетто для весового продукта осуществляют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329 III класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

Контроль массы брутто для продуктов в многооборотной таре осуществляют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329 III класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 30 кг, 500 кг и погрешностью измерения в соответствии с паспортными данными на конкретную марку весов.

Контроль номинальной массы осуществляют по разности между массой брутто и массой транспортной тары.

**7.17 Определение количества товара в единице потребительской тары и среднего содержимого партии фасованных товаров (для фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством)**

Количество товара в единице потребительской тары определяют для каждой упаковочной единицы фасованных колбасных изделий, отобранных в выборку по 6.1.2, как разность массы брутто и массы тары и/или упаковочного материала с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.6.

Номинальная масса определяется на весах для статического взвешивания среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 или лабораторных весах среднего класса точности по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность *d* весов, используемых для контроля фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством товара в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 8.

**Таблица 8**

| Диапазон взвешивания, г | Дискретность весов *d*, не более, г |
|---|---|
| От 10 до 50, не включ. 50 | 0,2 |
| От 50 до 150, не включ. 150 | 0,5 |
| От 150 до 500, не включ. 500 | 1,0 |
| От 500 до 2500, не включ. 2500 | 2,0 |
| От 2500 до 10000, не включ. 10000 | 5,0 |
| От 10000 и более | 10,0 |

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

Для каждой упаковочной единицы выборки определяют значение количества товара (действительную массу) и отрицательные отклонения в граммах от номинального количества, указанного в маркировке.

Отрицательное отклонение сравнивают с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.6 и определяют количество бракованных упаковочных единиц.

Для контроля среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством товара рассчитывают среднеарифметическое действительной массы упаковочных единиц выборки (среднее содержимое партии) и сравнивают полученное значение с номинальной массой, указанной в маркировке. Контроль среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

**7.18 Определение количества товара в единице потребительской тары для фасованных колбасных изделий с различным номинальным количеством**

Количество товара в единице потребительской тары определяют для каждой упаковочной единицы фасованных товаров, отобранной в выборку по 6.1.2, как разность массы брутто и массы тары и (или) упаковочного материала с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.7, на весах среднего класса точности по СТБ ЕН 45501 или ГОСТ 24104 с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Для каждой упаковочной единицы определяют отрицательное отклонение в граммах от номинальной массы, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.7 и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений).

**7.19** Диаметр или поперечный размер колбасного изделия и другие линейные размеры определяют линейкой металлической по ГОСТ 427 с пределом измерений 500 мм и ценой деления 1 мм не менее чем на трех единицах колбасных изделий.

**7.20** Для определения длины слипов и массовой доли колбасных изделий с отклонениями по длине батона (батончика) осмотру подвергают продукцию в объеме выборки, отобранной по ГОСТ 9792 (пункт 1.2).

Наличие слипов в колбасных изделиях определяют визуально для каждого батона (батончика) выборки, отклонения по длине батона (батончика) и длину слипов определяют путем измерения линейкой по 7.19.

Массовую долю сосисок и сарделек с отклонениями по длине батончика $M$, %, определяют по формуле

$$M = \frac{a}{в} \times 100, \quad (1)$$

где $a$ – масса сосисок и сарделек, имеющих отклонения по длине батончика свыше 2 см, кг;

$в$ – масса сосисок и сарделек, включенных в объем выборки, кг.

Массу сосисок и сарделек определяют на весах по 7.16.

**7.21** Пористость определяют линейкой по ГОСТ 427 с пределом измерений 500 мм и ценой деления 1 мм.

Для определения пористости вареных колбасных изделий отбирают не менее трех единиц продукции.

Для определения пористости каждую единицу колбасного изделия разрезают в поперечном направлении. Предварительно проводят осмотр внешнего вида продукта и поверхности разреза. Затем (при необходимости) из разных участков на поверхности вырезают от 3 до 5 образцов для измерения пор (в зависимости от площади поперечного разреза). Размер образца, вырезаемого для дальнейшего измерения пор, должен соответствовать поперечному срезу колбасного изделия. Средний размер пор устанавливают путем сложения размеров всех пор и деления на количество взятых для анализов образцов.

**7.22** Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально, путем осмотра каждой отобранной единицы тары и выборки колбасных изделий, отобранных по 6.1, 7.1 настоящего стандарта и по ГОСТ 9792 (пункт 1.2).

**7.23** Контроль количества пищевых добавок производят с применением аналитических методов исследования (при наличии) или, при отсутствии соответствующих методов до момента их разработки, по закладке (по рецептуре) с использованием весов для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемому количеству.

**7.24** Допускается применение других аттестованных методов контроля, методик с метрологическими характеристиками не ниже методов, указанных в настоящем разделе.

## 8 Транспортирование и хранение

**8.1** Транспортируют колбасные изделия в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

**8.2** В пакетированном виде колбасные изделия транспортируют согласно ГОСТ 26663. Способы закрепления груза в транспортные пакеты – согласно ГОСТ 21650, ГОСТ 24597.

**8.3** Колбасные изделия должны выпускать в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0 °С и не выше 6 °С.

**8.4** Колбасные изделия хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 70 % – 80 %.

**8.5** Сроки годности колбасных изделий с даты изготовления в натуральных и однослойных полиамидных оболочках:

– для колбас (колбасок), сосисок, сарделек высшего сорта – 72 ч;

– для колбас (колбасок), сосисок, сарделек первого сорта – 48 ч.

**8.6** Срок годности колбасных изделий с даты изготовления высшего и первого сорта в многослойных полиамидных оболочках (без нарушения целостности оболочки) – 10 сут.

**8.7** Срок годности колбасных изделий с даты изготовления, упакованных под вакуумом и в модифицированной среде (порционная нарезка, сервировочная нарезка, целый кусок), – не более 72 ч.

**8.8** Изготовитель может устанавливать срок годности, отличный от установленных в настоящем стандарте, согласно [87].

## 9 Гарантия изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие колбасных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

## Приложение А
(справочное)

## Примеры записи наименований колбасных изделий в других документах и (или) при заказе

**А.1** Колбаса вареная для питания детей дошкольного и школьного возраста «Лакомка», высший сорт, охлажденная.

**А.2** Колбаска вареная для питания детей школьного возраста «Переменка», первый сорт, охлажденная.

**А.3** Сосиски вареные для питания детей дошкольного и школьного возраста, обогащенные кальцием, «Любимые детские», высший сорт, охлажденные.

**А.4** Сардельки вареные для питания детей школьного возраста, обогащенные витаминами С, $B_1$, РР, «Городские», первый сорт, охлажденные.

## Библиография


[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации производства пищевых продуктов, предназначенных для питания детей»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 июня 2009 г. № 71

[2] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Требования к потреблению пищевых веществ и энергии для различных групп населения Республики Беларусь»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 марта 2011 г. № 16

[3] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 10

[4] Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 18.04.2008 № 44

[5] Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 24.06.2008 № 62

[6] Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 07.05.2007 № 34

[7] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 9 июня 2009 г. № 63

[8] Единые санитарно-эпидемиологические гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

[9] Гигиенический норматив
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26.04.1999 № 16

[10] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 ноября 2003 г. № 94

[11] Технические условия Республики Беларусь
ТУ 10.02.00028493.317-92 Крупный рогатый скот мясных пород и их помесей для убоя

[12] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 02906526.041-2008 Блоки из жилованного мяса замороженные

[13] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 600112292.002-2001 Жиры птичьи топленые пищевые

[14] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.229-2008 Субпродукты пищевые сельскохозяйственных животных

[15] ТУ РБ 100098867.127-2001 Субпродукты птичьи

[16] ТУ BY 100098867.231-2010 Кровь пищевая. Продукты из пищевой крови

[17] ТУ РБ 600024008.084-2002 Мука гречневая

[18] ТУ РБ 06093149.046-98 Мука овсяная

[19] ТУ РБ 06093149.051-99 Мука сортовая из крупы овсяной

[20] ТУ РБ 00966671.495-96 Хлопья овсяные

[21] ТУ 49833-85 Чеснок замороженный измельченный

[22] ТУ BY 100377914.550-2008 Концентраты молочно-сывороточные и сывороточные

[23] ТУ РБ 400087365.001-2003 Смесь посолочно-нитритная для мясопродуктов

[24] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28.11.2002 № 94

[25] Фармакопейная статья
ФС 42-2668-95 Кислота аскорбиновая (витамин С)

[26] Фармакопейная статья
ФС 42-2357-94 Кислота никотиновая (витамин РР)

[27] Фармакопейная статья
ГФ СССР-X ст. 452 Никотинамид (витамин РР)

[28] Фармакопейная статья
ФС 42-2413-92 Тиамина бромид (витамин $B_1$)

[29] Фармакопейная статья
ФС 42-2412-93 Тиамина хлорид (витамин $B_1$)

[30] Фармакопейная статья
ФС 42-2954-93 Рибофлавин (витамин $B_2$)

[31] Фармакопейная статья
ФС 42-648-77 Пиридоксин (витамин $B_6$)

[32] Фармакопейная статья
ГФ СССР-X Токоферол ацетат (витамин Е)

[33] Фармакопейная статья
ФС 42-2229-94 Ретинола пальмитат (витамин А пальмитат)

[34] Фармакопейная статья
ФС 42-1875-95 Масляный раствор массовой концентрации ретинола пальмитата 550 г/дм$^3$

[35] Фармакопейная статья
ФС 42-3029-94 Ретинола ацетат (витамин А ацетат)

[36] Фармакопейная статья
ФС 42-3183-95 Масляный раствор с массовой концентрацией ретинола ацетата 34.4; 68,8 или 86,0 г/дм$^3$

[37] ТУ 9196-001-10140736-2003 $CO_2$-экстракты из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья. Технические условия

[38] ТУ 9169-025-52115729-2004 Экстракты пряностей

[39] ТУ BY 100098867.246-2010 Кишки обработанные

[40] ТУ 10.10.02.162-92 Оболочка искусственная белковая для сосисок «Белкозин»

[41] ТУ 2290-009-27147091-2000 Оболочка для сосисок и сарделек «Амипак»

[42] ТУ 2290-011-27147091-2000 Оболочка колбасная «Амитан ПРО»

[43] ТУ 2290-010-27147091-2000 Оболочка колбасная «Амифлекс», «Амифлекс Т», «Амифлекс М», «Амифлекс У»

[44] ТУ 2290-005-27147091-2000 Оболочка колбасная искусственная полиамидная «Амисмок» тип См, Смко

[45] ТУ 2290-008-27147091-2000 Оболочка для сосисок и сарделек «Амилюкс Т»

[46] ТУ 2290-014-27147091-04 Оболочка для сосисок и сарделек «Амицел»

[47] ТУ 63-4769252004-92 Оболочка из целлюлозной пленки (целлофан)

[48] ТУ 2245-001-56-22-56-33-2002 Оболочка колбасная «Биолон»

[49] ТУ 2282-001-52676623-2000 Оболочка для сосисок и сарделек «Грева»

[50] ТУ РБ 00418343.002-98 Оболочка из целлюлозной пленки

[51] ТУ РБ 200026990.002-2003 Шпагат льняной

[52] ТУ РБ 28632061.001-92 Этикетки самоклеящиеся

[53] ТУ РБ 101423555.003-2002 Пакеты для вакуумной упаковки

[54] ТУ 2297-001-18181321-96 Пакеты из многослойной пленки ББ-3 (ВВ-3), БКР-1, (ВКВ-1)

[55] ТУ 2297-001-48534509-2000 Пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции

[56] ТУ 6-49-0220-34-31-177-88 Материал термоформуемый полиамидполиэтиленовый Политерм

[57] ТУ BY 809000632.002-2006 Пленка металлизированная для упаковки пищевых продуктов

[58] ТУ 6-19371-87 Пленка полиамидполиэтиленовая

[59] ТУ BY 101362124.003-2007 Пленка полиэтиленовая

[60] ТУ BY 190275807.002-2006 Пленка поливинилхлоридная термоусадочная

[61] ТУ 2245-001-00203430-98 Материалы пленочные многослойные «Полиплен»

[62] ТУ РБ 00280212-006-94 Подпергамент массой 1 $м^2$ 42 г

[63] ТУ РБ 00280146.036-2000 Бумага упаковочная для продуктов

[64] ТУ РБ 03327523.008-99 Скрепки

[65] ТУ 10-24-20-89 Скобы металлические П-образные

[66] ТУ 10.10.01.04-89 Ящики полимерные многооборотные для продукции мясной и молочной промышленности

[67] ТУ 10.10.01.04-89 Ящики алюминиевые для колбасных изделий и копченостей

[68] ТУ РБ 05881465.012-94 Тара-оборудование

[69] ТУ РБ 07517963.012-96 Ящики полимерные многооборотные

[70] Инструкция о порядке заполнения удостоверений качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
Утверждена постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Министерства торговли Республики Беларусь от 16.03.2006 № 22/12/13/7

[71] Инструкция по применению № 81-0904. Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена Минздравом 13.10.2004 (регистрационный № 81-0904)

[72] Методика выполнения измерений
МВИ. МН 2052-2004 Методика определения витамина $B_1$ (тиамина) в продуктах питания
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 27.10.2004

[73] Методика выполнения измерений
МВИ. МН 2147-2004 Методика определения витамина $B_2$ (рибофлавина) в продуктах питания

[74] Временная методика количественного определения витамина $B_6$ в молоке, сухом молоке и сухих молочных смесях, муке, кормах премиксах, витаминизированных продуктах питания и витаминных препаратах с помощью тест-системы VITAFAST витамин $B_6$.
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 04.06.2009

[75] Методика выполнения измерений
МВИ. МН 1792-2002 Методика выполнения измерений концентраций элементов в жидких пробах на спектрометре ARL3410+ (Методика определения кальция и магния в продуктах питания)
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 03.10.2002

[76] Методика выполнения измерений
МВИ. МН 1681-2002 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Определение минеральных веществ (калия, натрия, кальция, магния и фосфора) атомно-эмиссионным методом
Утверждена директором НПООО «Белинтераналит» 28.12.2001

[77] МУ 01-19/47-11-92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача РФ 12.92

[78] Инструкция по применению
ИН 4.1.10-15-51-2005 Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
Утверждена Минздравом 02.11.2005

[79] Инструкция по применению
Определение полихлорированных дибензо-n-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в кормах методом хроматомасс-спектрометрии
Утверждена Минздравом от 28 декабря 2005 г. № 216-1205

[80] МУК 4.4.1.011-93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[81] Инструкция по применению
ИН-107-1006-1007 Методика определения нитрозаминов в пищевых продуктах и продовольственном сырье хроматографическими методами
Утверждена Минздравом 01.01.2007

[82] Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах (инструкция по применению) № 33-01-02

[83] МУ № 3049-84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР 29.06.1984

[84] МВИ. МН 1362-2000 Метод определения пенициллина, стрептомицина и сульфадимезина в продуктах животноводства
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 14.07.2000

[85] МУ по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сб. 11. МУ 2142-80

[86] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. – Мн: РУП БелГИМ: Госстандарт РБ: Изд-во стандартов

[87] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации» Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 17.05.2012. Подписано в печать 21.05.2012. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 3,83 Уч.- изд. л. 2,24 Тираж 45 экз. Заказ 809

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru