МКС 67.120.10

СТБ 1996-2016 Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые салями. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 7.14	..., установленных в 6.1.3.	..., установленных в 6.1.4.
Пункт 7.15. Третий абзац	..., указанного в 6.1.5.	..., указанного в 6.1.5.

(ИУ ТНПА № 1-2018)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1996-2016

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ САЛЯМИ

Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ СЫРАВЭНДЖАНЫЯ І СЫРАВЯЛЕНЫЯ САЛЯМІ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

УДК 637.524.4(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

Ключевые слова: изделия колбасные сырокопченые, сыровяленая колбаса, колбаска, салями, пищевая добавка, сорт колбасы, упаковка, маркировка, транспортирование, хранение

ОКП РБ 10.13.14.670

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 и ВНЕСЕН 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»)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 29 декабря 2016 г. № 96

3 ВЗАМЕН СТБ 1996-2009

© Госстандарт, 2017

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

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ САЛЯМИ
Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ СЫРАВЭНДЖАНЫЯ І СЫРАВЯЛЕНЫЯ САЛЯМІ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Smoked dry and air-dry salami sausage items
General specifications

Дата введения 2018-03-01
(Измененная редакция, ИУ ТНПА № 4-2017)

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые салями (далее – колбасные изделия), сформованные в колбасную оболочку, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу 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 ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

СТБ 337-98 Горчица пищевая и соусы горчичные. Общие технические условия

СТБ 742-2009 Продукты из шпика. Общие технические условия

СТБ 978-2003 Водки. Общие технические условия

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

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

СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования

СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. 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 анализаторах типа ТА

СТБ 1373-2016 Сыры полутвердые. Технические условия

СТБ 1386-2013 Коньяки. Общие технические условия

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

СТБ 1828-2008 Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия

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

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

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

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

Издание официальное

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

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

СТБ ГОСТ Р 51650-2001 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 745-2014 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

ГОСТ 7190-93 Изделия ликероводочные. Общие технические условия

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1-2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142-2014 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 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

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

ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. 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 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия

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

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. 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 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ 23042-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

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

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия

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

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29185-2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479-2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31777-2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32225-2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ Р 51289-99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

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 заменяющими (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 применяются термины, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 029, ТР ТС 034, СТБ 1885 (в части, не противоречащей техническим регламентам), а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 сырокопченое [сыровяленое] колбасное изделие салями: Сырокопченая [сыровяленая] колбаса (колбаска) с регуляторами кислотности, изготовленная по технологии с использованием стартовых культур и (или) регуляторов кислотности, применение которых позволяет ускорить созревание и сократить продолжительность технологического процесса изготовления.

Примечание – При изготовлении сырокопченых (сыровяленых) колбасных изделий салями допускается использовать в качестве регуляторов кислотности сахара (моно-, ди-), в том числе в составе пищевых добавок.

3.2 стартовая культура: Чистые бактериальные культуры или комбинации специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, смесей штаммов в питательных средах, использованных для их выращивания (или без них), приготовленные в специализированных условиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье с целью стабилизации (ускорения) процесса ферментации и созревания сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий.

4 Классификация

4.1 В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов колбасные изделия изготавливают мясными.

4.2 В зависимости от технологии изготовления колбасные изделия подразделяют на сырокопченые и сыровяленые.

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

– колбасы;

– колбаски.

4.4 В зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья колбасные изделия подразделяют на колбасы (колбаски):

– высшего сорта;

– первого сорта;

– бессортовые;

– второго сорта.

4.5 В зависимости от термического состояния колбасные изделия изготавливают охлажденными.

5 Общие технические требования

5.1 Общие требования

Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, изготавливаться с учетом требований ТР ТС 021, ТР ТС 034 по типовой технологической инструкции, технологическим инструкциям для конкретного изготовителя, разработанным (при необходимости) в развитие типовой технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением [1]–[4].

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
Внешний вид, форма:	Батоны (батончики) прямые, или слегка изогнутые, или в виде колец (полуколец), шарообразной или иной формы, в том числе в подпрессованном виде, с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждения оболочки и слипов
– колбас	Батоны диаметром или поперечным размером свыше 16 мм
– колбасок	Батончики диаметром или поперечным размером не более 16 мм. Отклонение размеров колбасных изделий (заявленных) от типовых значений – ±4 мм

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
Внешний вид нарезанных колбасных изделий: – сервировочная нарезка – порционная нарезка	Поверхность среза ровная, без вмятин, изломов, «бахромы», незаветренная Ломтики толщиной не более 5 мм, нарезанные прямым срезом или под углом, без искусственной оболочки Целый кусок, нарезанный из батона (батончика) прямым срезом или под углом, с оболочкой или без нее
Консистенция	Плотная, с различной степенью твердости
Цвет и вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш от розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с включениями кусочков мясных и (или) немясных ингредиентов заданного или произвольного размера, в том числе специй, пряностей в измельченном или целом виде, или без них. Цвет шпика белый или розовый, жира-сырца – слегка желтоватый. Наличие и размер используемых компонентов, характеризующих вид на разрезе, регламентируются технологическим документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование колбасных изделий
Вкус и запах	Приятные, свойственные данному продукту, с ароматом пряностей, чеснока (при использовании), копчения (для сырокопченых); вкус солоноватый, слегка острый, без посторонних привкуса и запаха. Колбасные изделия могут иметь кисловатый привкус

Примечания

1 Допускается:

– изготавливать колбасные изделия в декоративной обсыпке, в защитном и (или) декоративном покрытии, равномерно нанесенном на оболочку или после снятия оболочки;

– наличие на поверхности батонов незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения;

– наличие мелких складок и выступающих под оболочкой кусочков шпика и другого мясного сырья по всей длине батона;

– цвет на разрезе от светло-оранжевого до оранжевого – при использовании паприки;

– наличие (на разрезе) уплотненного слоя (закала) не более 3 мм;

– наличие слипов в местах переплетения для колбасных изделий в виде косичек;

– желтоватый цвет шпика под оболочкой для сырокопченых колбасных изделий;

– при продольном срезе увеличение размеров отдельных кусочков мясных и немясных ингредиентов в полтора раза от заданных размеров.

2 Концы батонов колбасных изделий должны быть перевязаны шпагатом, нитками, или перекручены (для колбасок), или закреплены металлическими клипсами с наложением (или без) петли. Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не более 2 см.

3 Не допускаются для реализации колбасные изделия:

– с рыхлым фаршем, лопнувшими или деформированными батонами, имеющие загрязнения или наплывы фарша на оболочке;

– с наличием серых пятен и крупных (более 2 мм) пустот на разрезе.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значения для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых	второго сорта
Массовая доля влаги, %, не более	42	45	45	45
Массовая доля белка, %, не менее	13	11	11	10
Массовая доля жира, %, не более	Регламентируется рецептурой, в соответствии с которой изготовлено конкретное ассортиментное наименование			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,0			
Массовая доля нитрита натрия, % (мг/кг), не более	0,005 (50)			

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значения для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых	второго сорта
Температура в любой точке измерения, °С	От 0 до 15			
Примечание – При использовании для поверхностной обработки колбасных изделий сорбиновой, бензойной кислот и их солей, их количественное содержание устанавливается в рецептуре, исходя из технологической целесообразности применения.				

5.2.3 Конкретные наименования, в том числе придуманные названия, перечень и количественное содержание (соотношение) сырья, применяемого при изготовлении колбасных изделий со ссылками на ТНПА, и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, выход колбасных изделий, 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, утвержденных в установленном порядке.

5.2.4 По микробиологическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034, [5], [6].

5.2.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, бенз(а)пирена (для сырокопченых), нитрозаминов и диоксинов для колбасных изделий не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [5], [6].

5.2.6 Содержание радионуклидов в колбасных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 и [7].

5.2.7 Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства вносят в колбасные изделия в количестве, позволяющем гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [8], [9].

5.2.8 Колбасные изделия, входящие в перечень пищевых продуктов, приведенный в [10], подлежат контролю за наличием генетически модифицированных источников.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, применяемые для изготовления колбасных изделий, должны соответствовать требованиям ТНПА, ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 034, [5], [6], [11]–[13] и быть разрешены к применению (ввозу) уполномоченными органами в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

5.3.2 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 и [7].

5.3.3 Пищевые и комплексные пищевые добавки, ароматизаторы, стартовые культуры должны соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 029, [8], [9] и быть разрешены для использования при изготовлении колбасных изделий в установленном порядке.

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

– говядину – по ГОСТ Р 54315 и ГОСТ 31797 и полученную после разделки, обвалки, жиловки говядину жилованную высшего, первого, второго сорта, жирную, колбасную и односортную, с массовой долей соединительной и жировой ткани: без видимых включений, не более 6 %, не более 20 %, не более 35 %, не более 12 %, не более 10 % соответственно;

– свинину – по ГОСТ 31476 и полученную после ее разделки, обвалки, жиловки свинину жилованную нежирную, полужирную, жирную, колбасную, односортную, с массовой долей жировой ткани: не более 10 %, от 30 % до 50 %, от 50 % до 85 % , не более 60 %; не более 55 % соответственно;

– шпик хребтовый и боковой, грудинку свиную, обрезки шпика – по СТБ 742;

– жир-сырец говяжий (свиной, конский, бараний), полученный от переработки продуктивных (сельскохозяйственных) животных, без прирезей посторонних тканей, пригодный для промышленной переработки на изготовление колбасных изделий;

– баранину – по ГОСТ 31777 и полученную после ее разделки, обвалки и жиловки баранину жилованную односортную, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– конину – по ГОСТ 32225 и полученную после ее разделки, обвалки и жиловки конину жилованную высшего, первого, второго сорта, односортную, жирную: без видимых включений соединительной и жировой ткани, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, не более 20 %, не более 10 %, от 35 до 50 % соответственно;

– мясо диких животных, полученное при отстреле, признанное годным для пищевых целей в установленном законодательством порядке, прошедшее технологическую обработку, в том числе охлаждение или замораживание, и выделенное после его разделки, обвалки и жиловки мясо диких животных жилованное односортное (мясо оленя, лося, косули), с массовой долей соединительной и жировой ткани в естественном соотношении, без включений грубой соединительной ткани;

– блоки из жилованного, бескостного мяса с заданным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани – говяжьи, телячьи, свиные, бараньи, конские;

– диафрагму говяжью и свиную, обрезь мясную говяжью и свиную, головы говяжьи, щековину – по ГОСТ 32244 и полученные после обвалки (для говяжьих голов) и жиловки:

– диафрагму говяжью жилованную, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– диафрагму свиную жилованную, с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

– мясную обрезь говяжью жилованную, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– мясную обрезь свиную жилованную, с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

– мясо говяжьих голов жилованное, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– щековину жилованную с массовой долей жировой ткани от 50 % до 85 %;

– сыры полутвердые – по СТБ 1373;

– белки животного происхождения, полученные из коллагенсодержащего животного сырья в виде волокнистой массы, или сыпучего порошка, или гранул и предназначенные для применения при изготовлении колбасных изделий, в том числе в составе пищевых добавок;

– белок соевый (изолят, концентрат) и другие растительные белки, полученные из растений богатых белковыми веществами, таких как бобовые, злаковые и др., в виде сыпучего порошка, хлопьев, гранул или иной структуры;

– шкурку свиную – по ГОСТ 32244 и изготовленные в процессе производства белковый стабилизатор, эмульсия из свиной шкурки гомогенной структуры без грубых включений соединительной ткани;

– соль поваренную пищевую йодированную – по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0, 1, сорта экстра, высшего и первого;

– соль каменную поваренную пищевую йодированную – по СТБ 1828, помолов № 0,1, сорта высшего и первого;

– нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) смеси с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 %, в том числе в составе пищевых добавок;

– сахар-песок – по ГОСТ 33222;

– глюкозу кристаллическую гидратную – по ГОСТ 975;

– сахара (моно-, ди-), в том числе декстроза, мальтодекстрин с функцией носителя;

– мед натуральный – по ГОСТ 19792;

– горчицу пищевую и соусы горчичные – по СТБ 337;

– растительное сырье, в том числе и в сушеном виде: паприку, маслины, оливки, грибы, фисташки и т. д. – с характерным запахом, вкусом, цветом, остротой (при наличии), отдельно или в составе пищевых добавок;

– антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306 отдельно или в соединении и другие антиокислители, в том числе в составе пищевых добавок;

– пищевые и комплексные пищевые добавки, по функциональным характеристикам предназначенные для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий, в состав которых могут входить регуляторы кислотности, консерванты, антиокислители, ароматизаторы, усилители вкуса и аромата, красители, вещества, препятствующие слеживанию (комкованию), пряности, специи, стартовые культуры, носители, сахара (моно-, ди-) в любом соотношении;

– усилитель вкуса и аромата Е624 отдельно или в соединении и другие усилители вкуса и аромата, в том числе в составе пищевых добавок;

– стартовые культуры и вещества-носители для стартовых культур (или без них), в том числе в составе пищевых добавок;

– вещества вкусоароматические, в том числе натуральные (эфирные масла и экстракты пряностей и чеснока), отдельно или в составе пищевых добавок;

– ароматизаторы и ароматизаторы коптильные, в том числе в составе пищевых добавок;

– чеснок свежий – по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569 и замороженный или консервированный поваренной солью;

– чеснок быстрозамороженный – по СТБ 986;

– чеснок сушеный и другие овощи – по ГОСТ 32065 и чеснок сухой резаный, гранулированный, в виде хлопьев или порошка;

– перец душистый – по ГОСТ 29045;

– орех мускатный – по ГОСТ 29048;

– перец черный, белый молотый – по ГОСТ 29050;

– кардамон – по ГОСТ 29052;

– перец красный молотый – по ГОСТ 29053;

– кориандр – по ГОСТ 29055;

– корицу – по ГОСТ 29049;

– гвоздику – по ГОСТ 29047;

– тмин – по ГОСТ 29056;

– имбирь – по ГОСТ 29046;

– лавровый лист – по ГОСТ 17594;

– пряности, смеси пряностей;

– декоративные вкусовые смеси, специи, зерна пряных растений измельченные или в целом виде, пищевые добавки с характерными функциональными, в том числе органолептическими, свойствами в качестве декоративной обсыпки батонов и средства для нанесения обсыпок;

– составы антимикробные для обработки колбасных оболочек;

– коньяк – по СТБ 1386;

– водку – по СТБ 978;

– изделия ликеро-водочные – по ГОСТ 7190;

– воду – по СТБ 1188, отвечающую требованиям [14];

– пленку полиэтиленовую – по ГОСТ 10354;

– пленку целлюлозную – по ГОСТ 7730;

– фольгу – по ГОСТ 745;

– полимерные пленочные материалы (многослойные, термоформуемые, термоусадочные) и пакеты из них и другие упаковочные средства;

– кишки обработанные, полученные при переработке продуктивных (сельскохозяйственных) животных, признанные годными для использования в качестве оболочки при изготовлении колбасных изделий в установленном законодательством порядке, прошедшие технологическую обработку;

– оболочки искусственные, в том числе белковые, альгинатные оболочки (типа Vega Casing), с приемлемым пределом прочности на разрыв;

– латексные защитные покрытия;

– шпагат из лубяных волокон (0,84 и 1,00 ктекс), шпагат вискозный (0,80 и 1,00 ктекс) – по ГОСТ 17308;

– нитки льняные – по ГОСТ 14961;

– скрепки, скобы и клипсы металлические, петли для навешивания батонов;

– бумагу оберточную – по ГОСТ 8273;

– подпергамент – по ГОСТ 1760;

– пергамент растительный – по ГОСТ 1341;

– бумагу этикеточную – по ГОСТ 7625;

– ленту клеевую на бумажной основе – по ГОСТ 18251;

– ленту чековую с термоклеящим слоем;

– этикетки, листки-вкладыши и другие носители информации;

– ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13513;

– ящики полимерные многооборотные – по ГОСТ Р 51289.

– смеси газовые модифицированные, с оптимальным соотношением углекислого газа и азота, предназначенные для упаковывания колбасных изделий;

– сырье древесное (опилки), кроме хвойных пород, предназначенное для копчения колбасных изделий.

5.3.5 Допускается использование сырья, в том числе животного происхождения, и материалов с аналогичными свойствами и назначением по другим ТНПА и (или) импортного в соответствии с требованиями, установленными 5.3.4, разрешенных к ввозу и применению уполномоченными органами в установленном порядке.

5.3.6 Требования к перечню и соотношению жилованного мясного сырья (в процентах к массе несоленого сырья) в зависимости от сорта колбасных изделий приведены в таблице 3.

Таблица 3

Сорт колбасных изделий	Наименование сырья
Высший	Говядина (конина) высшего сорта, и (или) свинина нежирная, и (или) свинина полужирная не менее 40 % в любом соотношении. Говядина (конина) первого сорта, и (или) свинина (баранина) односортная, и (или) свинина колбасная, и (или) свинина жирная, и (или) шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) грудинка свиная
Первый	Говядина (конина) первого сорта, и (или) свинина полужирная, и (или) баранина односортная не менее 40 % в любом соотношении. Говядина (конина) односортная, и (или) говядина колбасная, и (или) говядина (конина) второго сорта, и (или) свинина односортная, и (или) свинина колбасная, и (или) свинина жирная (или щековина), и (или) мясо диких животных односортное, и (или) шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) грудинка свиная, и (или) обрезки шпика. Допускается использовать говядину (конину) высшего сорта и свинину нежирную в любом соотношении
Бессортовые	Говядина (конина) односортная, и (или) говядина колбасная, и (или) мясо диких животных односортное, и (или) свинина односортная, и (или) свинина колбасная не менее 40 % в любом соотношении. Говядина (конина) второго сорта, и (или) говядина (конина) жирная, и (или) свинина жирная (или щековина), и (или) шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) обрезки шпика. Допускается использовать: – говядину (конину) первого сорта, свинину полужирную, баранину односортную, грудинку свиную в любом соотношении
Второй	Говядина (конина) второго сорта, и (или) говядина колбасная, и (или) говядина (конина) жирная, и (или) свинина жирная, и (или) щековина, и (или) свинина колбасная, шпик хребтовый или боковой, или обрезки шпика в любом соотношении. Допускается использовать: – говядину (конину) первого сорта, говядину (конину, баранину, свинину) односортную, мясо диких животных односортное, свинину полужирную в любом соотношении
Примечание – Допускается использовать: – говядину жирную и (или) говяжий жир-сырец первой группы в количестве не более 15 % для говяжеемких (в рецептуре которых мясо говядины составляет не менее 80 %) колбасных изделий высшего и первого сорта; – говяжий, свиной, конский или бараний жир-сырец первой группы в колбасных изделиях первого сорта не более 10 %, бессортовые не более 15 %, второго сорта не более 20 %; – мясо голов говяжьих, обрезь мясную и (или) диафрагму говяжью, обрезь мясную и (или) диафрагму свиную в любом соотношении для первого сорта – не более 10 %, для бессортовых и второго сорта – не более 20 %; – коллагеновые белки животного происхождения в сухом виде не более 4 % (в гидратированном виде не более 10 %) или эмульсию из свиной шкурки и (или) белковый стабилизатор не более 10 % для колбасных изделий первого сорта; коллагеновые белки животного происхождения в сухом виде не более 6 % (в гидратированном виде не более 15 %) или эмульсию из свиной шкурки и (или) белковый стабилизатор не более 15 % для колбасных изделий бессортовых и второго сорта; – растительные белки в сухом виде не более 2 % (в гидратированном виде не более 10 %) для колбасных изделий бессортовых и второго сорта; – белковые ингредиенты животного происхождения (в том числе эмульсию из свиной шкурки и (или) белковый стабилизатор) и растительного происхождения совместно в гидратированном виде в количестве не более 10 % для колбасных изделий бессортовых и не более 15 % для колбасных изделий второго сорта.	

5.3.7 Для изготовления колбасных изделий не допускается использование:

– мясного сырья, замороженного более одного раза;

– свинины (в том числе грудинки и шпика) с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтения, осаливания, прогоркания);

– мяса быков, хряков, баранов, козлов и мясо тощее от всех видов продуктивных животных;
– замороженной свинины, хранившейся более трех месяцев;
– замороженной говядины, баранины, хранившихся более шести месяцев;
– замороженной конины, хранившейся более восьми месяцев;
– замороженного мяса косули, лося, оленя, хранившегося более восьми месяцев.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка колбасных изделий и способы ее доведения – в соответствии с ТР ТС 022, ТР ТС 034, СТБ 1100.

5.4.2 На каждую упаковочную единицу колбасных изделий, в том числе упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, групповую упаковку, батон, пучек для колбас (колбасок) в виде колец (полуколец, батончиков) наносят маркировку с указанием следующей информации:

– наименования колбасных изделий с указанием вида мясной продукции с учетом способа технологической обработки, групповой принадлежности (мясные) и сорта * (для упаковочных единиц при упаковывании нескольких наименований – с указанием каждого наименования);
– наименования и местонахождения (включая страну) изготовителя и адреса производства, если он не совпадает с юридическим адресом, и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) (при наличии);
– товарного знака изготовителя (при наличии);
– состава продукта (при упаковывании в одну упаковочную единицу нескольких наименований – с указанием состава каждого наименования продукта);
– номинальной массы для упакованных (фасованных) колбасных изделий (при упаковывании нескольких наименований – с указанием номинальной массы каждого наименования);
– срока годности;
– срока годности после вскрытия упаковки – для колбасных изделий упакованных и подлежащих дальнейшему упаковыванию в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида упаковки;
– даты изготовления;
– надписи «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в модифицированной атмосфере» (при наличии вакуума или модифицированной атмосферы в упаковке);
– условий хранения;
– обозначения настоящего стандарта;
– знаков систем добровольной сертификации (при наличии);
– пищевой ценности (при упаковывании нескольких наименований – с указанием пищевой ценности каждого наименования);
– единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
– наличия стартовых культур микроорганизмов (указывается при использовании);
– штрихового идентификационного кода.

При использовании маркированной оболочки информацию о дате изготовления допускается наносить на специально выделенное место на маркированной оболочке или на этикетку, прикрепляемую к батону, пучку.

Колбасные изделия в натуральной оболочке, изготовленные в виде взаимосвязанных колец (полуколец, батончиков), помещенные в ящики без потребительской упаковки, маркируют прикреплением этикетки на каждое пятое кольцо, на каждый десятый батончик (полукольцо).

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки – по ТР ТС 022, ТР ТС 034, с нанесением манипуляционного знака «Пределы температуры» – по ГОСТ 14192, с указанием диапазона температур, установленного изготовителем.

На каждую единицу транспортной упаковки с упакованными колбасными изделиями наносят маркировку при помощи трафарета, штампа или прикрепляют этикетку и (или) вкладывают внутрь листок-вкладыш с указанием:

– наименования колбасных изделий с указанием вида мясной продукции с учетом способа технологической обработки, групповой принадлежности (мясные) и сорта * (при упаковывании нескольких наименований – с указанием каждого наименования);

* Примеры записи наименований колбасных изделий приведены в приложении А.

– количества упаковочных единиц в транспортной упаковке и номинальной массы колбасных изделий в упаковочной единице (для упакованных (фасованных) колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством) (при упаковывании нескольких наименований – с указанием каждого наименования);

– массы нетто единицы транспортной упаковки (для упакованных (фасованных) колбасных изделий с различным номинальным количеством);

– даты изготовления;

– срока годности;

– условий хранения;

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

– наименования и местонахождения (включая страну) изготовителя и адреса производства, если он не совпадает с юридическим адресом, и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) (при наличии).

Допускается в каждую единицу транспортной упаковки с колбасными изделиями, упакованными в потребительскую упаковку, вкладывать этикетку с указанием количества упаковочных единиц и номинальной массы каждой упаковочной единицы (при упаковывании нескольких наименований – с указанием количества упаковочных единиц и номинальной массы каждого наименования). При этом общую массу нетто упакованных (фасованных) колбасных изделий, помещенных в транспортную упаковку, допускается не указывать.

5.4.4 Если в транспортную упаковку помещены колбасные изделия без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки в этом случае должна соответствовать требованиям 5.4.2, при этом вместо номинальной массы указывают количество колбасных изделий в транспортной упаковке, а также сведения, позволяющие идентифицировать партию (номер партии), и исключают штриховой идентификационный код.

5.4.5 Расположение и способы доведения маркировки колбасных изделий в потребительской и транспортной упаковке выбирает изготовитель в соответствии с требованиями ТР ТС 022.

5.4.6 Применение наименования колбасных изделий с указанием мясного ингредиента (например, «Говяжья», «Свиная» и др.) допустимо при его содержании в рецептуре продукта, превышающем содержание других мясных ингредиентов.

Применение придуманных названий с указанием рецептурного компонента, не являющегося мясным ингредиентом (например, «Мускатная», «Чесноковая» и др.), допустимо при наличии в составе продукта соответствующего рецептурного компонента или продукта его переработки.

5.4.7 При включении в состав колбасных изделий сырья, изготовленного из (или) с использованием генетически модифицированных составляющих (компонентов), в маркировке потребительской и транспортной (для весовых) упаковки необходимо указывать информацию об их наличии в соответствии с ТР ТС 022.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, в том числе упаковочные материалы и укупорочные средства, должна соответствовать требованиям ТР ТС 005, [11], [12], требованиям ТНПА, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.2 Колбасные изделия изготавливают упакованными (фасованными) с одинаковым или различным номинальным количеством в потребительской упаковке и весовыми, помещенными в транспортную упаковку без потребительской упаковки.

Колбасные изделия в натуральной оболочке перед упаковыванием в транспортную упаковку допускается связывать в пучки с количеством колец (полуколец) до 5 (10) шт., батончиков – до 15 шт. и маркировать пучки.

Требования к количеству фасованных колбасных изделий, содержащихся в упаковочных единицах и партии фасованных колбасных изделий, – по СТБ 8019 и СТБ 8035.

5.5.3 Колбасные изделия упаковывают, в том числе под вакуумом или в модифицированной атмосфере, в потребительскую упаковку из различных типов упаковочных материалов, предназначенных для потребительской упаковки пищевых продуктов: пленочные материалы по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354, многослойные, термоформуемые, термоусадочные, с антибактериальной обработкой пленочные материалы и пакеты из них, в фольгу по ГОСТ 745.

5.5.4 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере:

– ломтиками (сервировочная нарезка) номинальным количеством от 50 до 500 г;

– целым куском (порционная нарезка) номинальным количеством до 500 г;

– целыми изделиями.

5.5.5 При упаковывании колбасных изделий ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка) с одинаковым номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019 (таблица А.1).

5.5.6 При упаковывании 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 – в соответствии с СТБ 8019 (таблица А.3).

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

5.5.8 Отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

5.5.9 Допускается упаковывать в потребительскую упаковку несколько наименований колбасных изделий одной даты изготовления, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

Упакованные колбасные изделия в потребительской упаковке должны быть укупорены способом термосваривания или другим способом, обеспечивающим сохранность качества и безопасность колбасных изделий.

5.5.10 Колбасные изделия, в том числе в потребительской упаковке, помещают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики, контейнеры или другие типы транспортной упаковки.

5.5.11 Допускается упаковка колбасных изделий под вакуумом или в модифицированной атмосфере, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная с последующим удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки колбасные изделия хранят при температурно-влажностных режимах и в пределах срока годности для весовой продукции, но не более общего срока годности.

5.5.12 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 30 кг.

5.5.13 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная транспортная упаковка перед повторным использованием подлежит обязательной санитарной обработке способом, указанным в сопроводительной документации на нее, и должна иметь крышку.

При отсутствии крышки допускается продукт покрывать оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другими упаковочными средствами.

Допускается использовать многооборотную транспортную упаковку без крышки при условии сохранения целостности потребительской упаковки колбасных изделий.

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

5.5.14 В каждую единицу транспортной упаковки помещают колбасные изделия одного наименования, одной даты изготовления, одного термического состояния, с одинаковой номинальной массой (для колбасных изделий, упакованных с одинаковым номинальным количеством) и одного срока годности при соблюдении одинаковых условий хранения.

Допускается упаковывание в единицу транспортной упаковки не более трех наименований колбасных изделий одной даты изготовления, одного термического состояния, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

5.5.15 Допускается использование других типов упаковки, укупорочных средств и упаковочных материалов, отвечающих требованиям ТР ТС 005, [11], [12], разрешенных уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающих качество, сохранность и безопасность продукции в пределах срока годности.

6 Правила приемки

6.1 Колбасные изделия принимают партиями.

Под партией понимают определенное количество колбасных изделий одного наименования и одинаково упакованных, произведенных одним изготовителем в течение определенного промежутка времени, установленного изготовителем, по настоящему стандарту и технологическому документу,

сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции, с учетом следующих дополнений для упакованных (фасованных) колбасных изделий: имеющих одно и то же значение номинальной массы (для упакованных (фасованных) колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством).

Правила приемки у изготовителя осуществляют по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

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

6.1.2 Для контроля упакованных (фасованных) колбасных изделий: температуры в любой точке измерения, состояния упаковки и качества маркировки, органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности, в том числе микробиологических, по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса упакованных (фасованных) колбасных изделий)» для упакованных (фасованных) колбасных изделий с различным номинальным количеством – производят отбор проб: из выборки по 6.1.1 отбирают случайную выборку в зависимости от номинального количества упакованных (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.

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

6.1.3 Для контроля упакованных (фасованных) колбасных изделий по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса упакованных (фасованных) колбасных изделий)» и «среднее содержимое партии упакованных (фасованных) колбасных изделий» для упакованных (фасованных) колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством от каждой партии отбирают случайную выборку, используя одноступенчатый нормальный план выборочного контроля со специальным уровнем контроля в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества (AQL) равен 2,5 %), или выборку в соответствии с СТБ 8035.

Примечание – План выборочного контроля, построенный на основе ГОСТ ISO 2859-1, рекомендуется изложить в документе изготовителя, устанавливающем порядок проведения технического измерительного контроля фасованных товаров.

Определение содержимого упаковочной единицы (массы упакованных (фасованных) колбасных изделий) и среднего содержимого партии для упакованных (фасованных) колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством осуществляют до контроля температуры, органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности.

6.1.4 Партия упакованных (фасованных) колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса упакованных (фасованных) колбасных изделий)» и «среднее содержимое партии упакованных (фасованных) колбасных изделий» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинальной массы, указанной в маркировке;

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 5.5.5) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля согласно 6.1.3;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.5.5.

6.1.5 Партия упакованных (фасованных) колбасных изделий с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса упакованных (фасованных) колбасных изделий)» принимается в случае, если не обнаружены бракованные упаковочные единицы, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы (массы упакованных (фасованных) колбасных изделий) превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно СТБ 8019 (таблица А.3).

6.2 Каждая партия колбасных изделий должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного или лабораторного контроля изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться товаросопроводительной документацией.

6.3 Контроль органолептических показателей, содержимого упаковочной единицы (массы упакованных (фасованных) колбасных изделий), среднего содержимого партии упакованных (фасованных) колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством, массы нетто колбасных изделий в

транспортной упаковке, температуры в любой точке измерения, линейных размеров, состояния упаковки и качества маркировки производится в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических (за исключением температуры в любой точке измерения) и микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, бенз(а)пирена, нитрозаминов и радионуклидов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6.5 Контроль содержания диоксинов в колбасных изделиях проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.6 Контроль использования пищевых добавок осуществляют согласно программе производственного контроля, установленного изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

Контроль использования сорбиновой, бензойной кислот и их солей в случае применения их для поверхностной обработки колбасных изделий осуществляют по закладке при изготовлении каждой партии продукции с применением этих консервантов.

6.7 Идентификацию сырьевого состава проводят в случае возникновения разногласий по составу с потребителем или контролирующими органами.

6.8 Контроль на наличие генетически модифицированных источников устанавливает изготовитель в программе производственного контроля с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям – по СТБ 1036, СТБ 1053, СТБ ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

Количество отбираемых проб с целью получения представительной первичной пробы должно соответствовать установленным стандартами (методиками) методам контроля.

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

7.1.2 Подготовка проб для микробиологических исследований – по ГОСТ 26669.

7.2 Органолептическую оценку осуществляют по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

– массовой доли влаги – по ГОСТ 9793, СТБ ISO 1442 (арбитражный метод);

– массовой доли жира – по ГОСТ 23042;

– массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957, СТБ ISO1841-1;

– массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1 (арбитражный метод), ГОСТ 29299;

– массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

7.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 30726, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, [15].

7.5 Определение содержания токсичных элементов:

– ртути – по ГОСТ 26927;

– мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;

– свинца – по СТБ 1313, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;

– кадмия – по СТБ 1313, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

7.6 Определение содержания пестицидов – [16].

7.7 Определение содержания нитрозаминов – по [17].

7.8 Определение содержания антибиотиков – по [18], [19], [20].

7.9 Определение содержания диоксинов – по [21].

7.10 Определение содержания бенз(а)пирена – по СТБ ГОСТ Р 51650.

7.11 Определение содержания радионуклидов – по [22].

7.12 Идентификация сырьевого состава – по ГОСТ 31479.

7.13 Температуру в любой точке измерения контролируют стеклянным (нертутным) термометром по ГОСТ 28498, с диапазоном измеряемых температур от 0 °С до 100 °С и ценой деления шкалы 1 °С, контактным или бесконтактным методом при помощи цифровых термометров с ценой деления не более 0,1 °С, внесенных в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь.

В каждой партии температуру в любой точке измерения определяют не менее чем в трех изделиях или трех единицах потребительской упаковки, отобранных по 6.1.

Результаты испытаний по определению температуры в любой точке измерения являются положительными, если температура продукции в любой точке измерения соответствует ее температуре хранения, установленной изготовителем.

7.14 Определение содержимого упаковочной единицы с одинаковым номинальным количеством (массы фасованных колбасных изделий), среднего содержимого партии упакованных (фасованных) колбасных изделий, проверка соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы – по СТБ 8035, с учетом соблюдения критериев приемки партии, установленных в 6.1.3.

7.15 Масса упакованных (фасованных) изделий с различным номинальным количеством каждой упаковочной единицы, отобранной для проведения контроля, определяется с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) от номинального количества по СТБ 8019 (таблица А.3), на весах для статического взвешивания по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Массу фасованных колбасных изделий определяют по разности между массой брутто и массой потребительской упаковки и/или упаковочного материала.

Для каждой упаковочной единицы выборки определяют отрицательное отклонение в граммах от номинальной массы, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно СТБ 8019 (таблица А.3) и определяют наличие бракованных упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) превышает предел допускаемых отрицательных отклонений.

Проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 6.1.4.

7.16 Массу нетто весовых колбасных изделий определяют на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе (с учетом допускаемых отклонений). Массу нетто определяют по разности между массой брутто и массой транспортной упаковки.

7.17 Линейные размеры определяют линейкой металлической по ГОСТ 427, с ценой деления 1 мм не менее чем на трех единицах колбасных изделий.

7.18 Состояние упаковки и качество маркировки, форму, вид на разрезе определяют визуально путем осмотра каждой единицы колбасных изделий, отобранных по 6.1.2 и ГОСТ 9792 (пункт 1.2).

7.19 Контроль количества пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств производят с применением аналитических методов исследования (при наличии) или, при отсутствии соответствующих методов до момента их разработки, по закладке (рецептуре) с использованием весов для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределами взвешивания, соответствующими измеряемой массе.

Контроль количественного содержания сорбиновой, бензойной кислот и их солей при использовании для поверхностной обработки колбасных изделий осуществляют по [23].

7.20 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляют по ГОСТ ИСО 21569–ГОСТ ИСО 21571.

7.21 Допускается осуществлять отбор проб и проведение контроля показателей по другим ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, внесенным в [24] и [25].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортируют и хранят колбасные изделия – в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 034.

Транспортируют колбасные изделия в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества в соответствии с [26].

8.2 Сроки годности колбасных изделий определяют с даты изготовления.

8.3 Колбасные изделия должны выпускать в реализацию, транспортировать и хранить при температуре, соответствующей установленной изготовителем, но не ниже криоскопической температуры хранения сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий.

8.4 Колбасные изделия, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

8.5 Сроки годности и условия хранения для конкретных наименований колбасных изделий устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемого сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и упаковки и указывают в рецептурах в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий указаны в приложении Б. Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий, упакованных в пленку под вакуумом или в модифицированной атмосфере, указаны в приложении В.

8.6 Реализацию колбасных изделий осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции.

В процессе реализации температура колбасных изделий в любой точке измерения должна соответствовать диапазону температур хранения, установленному изготовителем.

9 Гарантия изготовителя

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

Приложение А
(рекомендуемое)

Примеры записи наименований колбасных изделий

А.1 Сырокопченое (сыровяленое) колбасное изделие салями мясное. Колбаса «Беловежская» высшего сорта.

А.2 Сырокопченое (сыровяленое) колбасное изделие салями мясное. Колбаски «Замковые» высшего сорта.

Приложение Б
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий

Б.1 При температуре воздуха от 0 °С до 6 °С для:
– сырокопченых – 3 мес;
– сыровяленых – 45 сут.
Б.2 При температуре воздуха от 12 °С до 15 °С для:
– сырокопченых – 2 мес;
– сыровяленых – 1 мес.

Приложение В
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий, упакованных в пленку под вакуумом или в модифицированной атмосфере

В.1 При температуре хранения от 2 °С до 6 °С:
– нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – 25 сут;
– целым куском (порционная нарезка) – 30 сут;
– целыми батонами (батончиками) – 4 мес.
В.2 При температуре хранения от 12 °С до 15 °С:
– нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – 10 сут;
– целым куском (порционная нарезка) – 20 сут;
– целыми батонами (батончиками) – 3 мес.

Библиография

[1] **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 июня 2008 г. № 62

[2] **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 апреля 2008 г. № 44

[3] **Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство мяса и мясной продукции»**
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 июня 2012 г. № 73

[4] **Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию»**
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2010 г. № 93

[5] **Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»**
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[6] **Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»**
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[7] **ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)**
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[8] **Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»**
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[9] **Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»**
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[10] **Перечень продовольственного сырья и пищевых продуктов, подлежащих контролю за наличием генетически модифицированных составляющих (компонентов)**
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 8 июня 2005 г. № 12/26

[11] **Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)**
Утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317

[12] **Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»**
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 декабря 2014 г. № 119

[13] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 декабря 2014 г. № 119

[14] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[15] Инструкция по применению № 81-0904 «Организация контроля и методы выявления бактерий L.monocytogenes в пищевых продуктах»
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 13 октября 2004 г.

[16] МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28 января1980 г. (регистрационный № 2142-80)

[17] МВИ. МН 3543-2010 Методика определения нитрозаминов в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 27 августа 2010 г.

[18] МУ 3049-84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР 29 июня1984 г.

[19] МУК 4.1.1912-04 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, первым заместителем Министра здравоохранения Российской Федерации 6 марта 2004 г.

[20] МУК 4.1.2158-07 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфамиламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
Утверждены и введены в действие Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 января 2007 г.

[21] Инструкция по применению «Определение полихлорированных дибензо-n-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в кормах методом хроматомасс-спектрометрии»
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 20 декабря 2005 г. (регистрационный № 216-1205)

[22] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР 4 января1991 г. № 5779-91

[23] МВИ МН 806-98 Методика определения концентрации бензойной и сорбиновых кислот в пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

[24] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880

[25] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден решением Коллегии Евразийской экономической комиссии 26 мая 2014 г. № 81

[26] Правила автомобильных перевозок грузов
Утверждены постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 30.06.2008 г. № 970

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 06.02.2017. Подписано в печать 20.02.2017. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,91 Уч.-изд. л. 1,58 Тираж 2 экз. Заказ 403

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru