МКС 67.120.10

к СТБ 196-2016 Изделия колбасные полукопченые. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.3.8	–	**5.3.8** При изготовлении колбасных изделий допускается использование: – продуктов из мяса, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, наплывы фарша над оболочкой, с отклонениями фактических значений физико-химических показателей и органолептических характеристик от требований ТНПА) в количестве не более 3 % к массе несоленого сырья сверх рецептуры в полукопченые колбасные изделия соответственно сортом ниже и с учетом групповой принадлежности (мясные). Колбасные изделия с производственными дефектами второго сорта используют при изготовлении полукопченых колбасных изделий второго сорта; – сырых обрезков, полученных при формовке продуктов из мяса, в колбасные изделия (кроме высшего сорта) взамен сырья соответствующей сортности, в количестве не более 10 % от предусмотренного рецептурой.

(ИУ ТНПА № 4-2017)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 196-2016

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ

Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ ПАЎВЭНДЖАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

УДК 637.524.3(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

Ключевые слова: изделия колбасные полукопченые, колбаса, колбаска, мясное сырье, колбасный фарш, массовая доля белка, маркировка, упаковка, правила приемки, сроки годности

ОКП РБ 10.13.14.620

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 196-2012

© 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 ПОЛУКОПЧЕНЫЕ
Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ ПАЎВЭНДЖАНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Half-smoked sausage products
General specifications

Дата введения 2018-02-01
(Измененная редакция, ИУ ТНПА № 4-2017)

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия колбасные полукопченые (далее – колбасные изделия), 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 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

СТБ 742-2009 Продукты из шпика. Общие технические условия

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

СТБ 1020-2008 Полуфабрикаты мясные натуральные. 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 ISO 1442-2008 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги (арбитражный метод)

СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

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 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия

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

СТБ 1945-2010 Мясо птицы. Общие технические условия

СТБ 2203-2011 Крупа ячменная. Технические условия

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 51482-2001 (ИСО 13730-96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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 7022-97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. 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 8558.1-78 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 9794-2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 12095-76 Кунжут для переработки. Технические условия

ГОСТ 13493-86 Натрия триполифосфат. 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 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 17308-88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. 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 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 (ISO 15213:2003) 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 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 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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 32009-2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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

ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159-2013 Крахмал кукурузный. 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 применяют термины с соответствующими определениями, установленные в ТР ТС 021, ТР ТС 034, СТБ 1885 (в части, не противоречащей требованиям ТР ТС 034).

4 Классификация

4.1 В соответствии с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре колбасные изделия изготавливают мясными.

4.2 В зависимости от диаметра или поперечных размеров колбасные изделия подразделяют на:
– колбасы;
– колбаски.

4.3 В зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья и пищевых ингредиентов колбасные изделия подразделяют на колбасные изделия:
– высшего сорта;
– первого сорта;
– бессортовые;
– второго сорта.

4.4 В зависимости от термического состояния колбасные изделия изготавливают:
– охлажденными;
– замороженными.

5 Общие технические требования

5.1 Общие требования

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

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 колбас (колбасок)	Поверхность батонов (батончиков) чистая, сухая, без пятен, слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, с нанесенными товарными отметками и (или) с маркировкой с информацией для потребителя *
Внешний вид нарезанных колбасных изделий:	Поверхность среза ровная, без вмятин, изломов, «бахромы» и др.
– сервировочная нарезка	Ломтики толщиной не более 5 мм, нарезанные прямым срезом или под углом, без искусственной (несъедобной) оболочки
– порционная нарезка	Целый кусок, нарезанный из батона (батончика) прямым срезом или под углом, с оболочкой или без нее
Форма и размер:	
– колбас	Батоны цилиндрической или иной формы, прямые или слегка изогнутые, длиной до 500 мм или в виде колец (полуколец) диаметром или поперечным размером свыше 32 мм

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
– колбасок	Батончики цилиндрической или удлиненно-овальной формы, прямые или слегка изогнутые, длиной до 300 мм или в виде колец (полуколец) диаметром или поперечным размером не более 32 мм. Отклонение размеров колбасных изделий (заявленных) от типовых значений – ±4 мм
Консистенция	От упругой до плотной
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 рецептурой размера, пряностей или без них. Цвет шпика белый или с розоватым (кремовым) оттенком, жира-сырца (при использовании) – с желтоватым оттенком
Запах и вкус	Свойственные данному продукту, с ароматом копчения, пряностей и запахом чеснока (при использовании), вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха, шпик без признаков осаливания
* Ярлык с маркировкой допускается прикреплять на пучки.	

Примечания

1 Допускается:

– цвет на разрезе от светло-оранжевого до оранжевого – при изготовлении колбасных изделий с использованием паприки;

– наличие на разрезе незначительных включений соединительной ткани;

– наличие мелкой пористости, кроме высшего сорта, диаметром не более 2 мм;

– увеличение размеров отдельных кусочков мясных и немясных ингредиентов в полтора раза от заданных рецептурой размеров на разрезе батона (батончика);

– незначительная морщинистость для колбасных изделий в натуральных и белковых оболочках;

– наличие слипов длиной не более 3 см в местах соприкосновения колбасных изделий с элементами для навешивания;

– увлажнение поверхности колбасных изделий, упакованных в условиях модифицированной атмосферы и вакуума;

– изготовление колбасных изделий в подпрессованном виде.

2 Концы батонов колбасных изделий должны быть перевязаны шпагатом, нитками, или перекручены, или закреплены металлическими скобами, скрепками или клипсами с наложением петли (или без нее).

3 При диаметре оболочки до 80 мм свободные концы оболочки и шпагата должны быть не более 2 см, свободные концы шпагата для товарной отметки – не длиннее 7 см.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых	второго сорта
Массовая доля белка, %, не менее	15	14	14	12
Массовая доля влаги, %, не более	53	57	57	60
Массовая доля жира, %, не более	40	40	Устанавливается в технологических документах	
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	4,0	4,0	4,0	4,0
Массовая доля нитрита натрия, % (мг/кг), не более	0,005 (50)	0,005 (50)	0,005 (50)	0,005 (50)
Массовая доля крахмала, %, не более	Не допускается	3,0	4,0	5,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Значение для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых	второго сорта
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, % (мг/100г) *, не более	Не нормируется	0,8		
Температура в любой точке измерения охлажденных колбасных изделий, °С	От 0 до плюс 15			
Температура в любой точке измерения замороженных колбасных изделий, °С	От минус 7 до минус 9			
* Показатель определяется при использовании фосфатов и фосфатсодержащих добавок.				
Примечания 1 Допускается массовая доля белка не менее 12 %, жира – не более 50 % для колбасных изделий, содержащих в рецептуре свинину полужирную, и (или) свинину колбасную, и (или) свинину односортную, и (или) свинину жирную (щековину), и (или) шпик, и (или) жир-сырец более 50 % в любом соотношении. 2 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, информационные сведения о пищевой ценности, сроки годности должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

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

5.2.5 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, диоксинов, антибиотиков и пестицидов, бенз(а)пирена для колбасных изделий не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, ТР ТС 034, [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 (при их использовании) вносят в колбасные изделия в количествах, позволяющих 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 033, ТР ТС 034, [5], [6], [11] и быть разрешены к применению (ввозу) уполномоченными органами в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

5.3.2 Пищевые добавки, ароматизаторы должны быть разрешены для применения при изготовлении колбасных изделий и соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 029, [8] и [9].

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

5.3.4 Сырье и материалы, применяемые для изготовления колбасных изделий:

– говядина – по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 31797 и полученная после разделки, обвалки, жиловки говядина жилованная высшего, первого, второго сорта, жирная, колбасная, односортная, котлетная, 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 %, не более 25 % соответственно;

– свинина – по ГОСТ 31476 и полученная после разделки, обвалки, жиловки свинина жилованная нежирная, полужирная, жирная, колбасная, односортная, котлетная, с массовой долей жировой ткани: не более 10 %, от 30 % до 50 %, от 50 % до 85 %, не более 60 %, не более 55 %, не более 35 % соответственно;

– шпик хребтовый, боковой, грудинка свиная, обрезки шпика – по СТБ 742;

– жир-сырец говяжий, конский, свиной, бараний, полученный от переработки продуктивных (сельскохозяйственных) животных, без прирезей посторонних тканей, пригодный для промышленной переработки на изготовление колбасных изделий, и изготовленные в процессе производства жировые эмульсии, имеющие гомогенную структуру;

– баранина и козлятина – по ГОСТ 31777 и полученные после разделки, обвалки, жиловки баранина и козлятина жилованная односортная, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– конина – по ГОСТ 32225 и полученная после разделки, обвалки, жиловки конина жилованная высшего, первого, второго сорта, односортная, с массовой долей соединительной и жировой ткани: без видимых включений, не более 6 %, не более 20 %, не более 10 % соответственно;

– телятина – по ГОСТ Р 54315 и полученная после ее разделки, обвалки и жиловки телятина односортная, с включением соединительной и жировой ткани в естественном соотношении;

– полуфабрикаты крупнокусковые – по СТБ 1020 говяжьи, свиные, бараньи (козьи) после жиловки, с заданным соотношением соединительной и жировой ткани;

– сырье, полученное от разделки туш на полуфабрикаты, говяжье, свиное, баранье (козье), с заданным соотношением жировой и соединительной ткани;

– 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 полученное после его разделки, обвалки, жиловки мясо оленя, лося, кабана, косули жилованное односортное, с массовой долей соединительной и жировой ткани в естественном соотношении;

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

– субпродукты мясные обработанные сельскохозяйственных животных (мясная обрезь говяжья, свиная, баранья, конская; диафрагма говяжья, свиная, баранья, конская; мясо голов говяжье, свиное; щековина; вымя говяжье; сердце говяжье, свиное, конское) – по ГОСТ 32244 и полученные после жиловки:

– мясная обрезь и диафрагма говяжьи, бараньи, конские жилованные, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– мясная обрезь и диафрагма свиные жилованные, с массовой долей соединительной и жировой ткани от 30 % до 50 %;

– мясо говяжьих голов жилованное;

– мясо свиных голов жилованное;

– щековина жилованная, с массовой долей соединительной и жировой ткани от 50 % до 85 %;

– шкурка и межсосковая часть свиная – по ГОСТ 32244 и изготовленные в процессе производства белковый стабилизатор, белково-жировая эмульсия, эмульсия из свиной шкурки гомогенной структуры без грубых включений соединительной ткани;

– мясо механической дообвалки и обвалки в виде пастообразной массы, с массовой долей костных включений не более 0,8 %;

– мясо птицы кусковое в виде отдельных кусков различной формы и массы без кожи, без грубых сухожилий и остатков костной и хрящевой ткани – по ТНПА или полученное после обвалки тушек и частей тушек птицы – по СТБ 1945;

– жир-сырец птичий без прирезей посторонних тканей, пригодный для промышленной переработки на изготовление колбасных изделий;

– сыры полутвердые – по СТБ 1373;

– белки животного происхождения сухой, однородной консистенции в виде волокнистой массы, гранул или сыпучего порошка, содержащего единичные или агломерированные частицы, предназначенные для применения при изготовлении колбасных изделий, в том числе в составе пищевых добавок;

– молочно-белковые смеси, изготавливаемые из продуктов переработки молока, предназначенные для применения при изготовлении колбасных изделий, в том числе в составе пищевых добавок;

– сыворотка сухая деминерализованная в виде сухого мелкораспыленного порошка, изготовленная из пастеризованной молочной сыворотки;

– соединительная ткань от жиловки мяса и субпродуктов и изготовленная в процессе производства эмульсия из соединительной ткани гомогенной структуры без грубых включений соединительной ткани;

– молоко коровье сухое – по СТБ 1858;

– вода питьевая – по СТБ 1188, отвечающая требованиям [12];

– крахмал картофельный – по ГОСТ 7699;

– крахмал кукурузный – по ГОСТ 32159;

– мука пшеничная – по СТБ 1666;
– мука экструзионная ячменная (пшеничная);
– крупа манная – по ГОСТ 7022;
– крупа перловая – по СТБ 2203, без посторонних примесей;
– мука гороховая;
– белок соевый (изолят, концентрат, соевая мука) и другие растительные белки, полученные из растений, таких как бобовые, злаковые и др., богатых белковыми веществами, в виде сыпучего порошка, хлопьев, гранул или иной структуры;
– растительные волокна, в том числе растительная клетчатка, в виде порошкообразного мелкозернистого вещества различной степени измельчения и с различной длиной волокон, произведенные из вегетативной части зерновых культур, фруктовых или овощных шротов;
– соль поваренная пищевая йодированная – по ГОСТ 13830, выварочная или каменная, самосадочная, садочная помолов № 0, 1, сорта экстра, высшего и первого;
– соль каменная поваренная пищевая йодированная – по СТБ 1828, помолов № 0, 1, сорта высший и первый;
– сахар-песок – по ГОСТ 33222;
– сахара (моно-, ди-), в том числе декстроза, мальтодекстрин с функцией носителя;
– глюкоза кристаллическая гидратная – по ГОСТ 975;
– смеси нитритно-посолочные (посолочно-нитритные) с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 %, в том числе в составе пищевых добавок;
– антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306 отдельно или в соединении и другие антиокислители, в том числе в составе пищевых добавок;
– натрий триполифосфат – по ГОСТ 13493, регуляторы кислотности и (или) влагоудерживающие агенты Е262, Е325, Е326, Е330, Е331, Е450, Е451, Е452 отдельно или в соединении и другие, предназначенные для изготовления изделий колбасных полукопченых, отдельно или в соединении, в том числе в составе пищевых добавок;
– эмульгаторы Е471, Е472 для изготовления эмульсий и другие эмульгаторы, в том числе в составе пищевых добавок;
– пищевые добавки (кислоты) для размягчения шкурки свиной, в том числе в составе пищевых добавок;
– вещества, препятствующие слеживанию, комкованию в составе пищевых добавок;
– усилитель вкуса и аромата Е621 отдельно или в соединении и другие усилители вкуса и аромата, в том числе в составе пищевых добавок;
– ароматизаторы и ароматизаторы коптильные, в том числе в составе пищевых добавок;
– красители природного происхождения, в том числе в составе пищевых добавок;
– чеснок свежий – по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569 и полученные из него чеснок замороженный измельченный и чеснок, консервированный поваренной солью;
– чеснок сушеный, порошок чеснока – по ГОСТ 32065;
– чеснок быстрозамороженный – по СТБ 986;
– чеснок сухой резаный или гранулированный, в виде хлопьев;
– лук репчатый сушеный – по ГОСТ 32065;
– лук зеленый, помидоры сушеные без посторонних примесей;
– 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;
– паприка сладкая молотая;
– кориандр – по ГОСТ 29055;
– тмин – по ГОСТ 29056;
– корица – по ГОСТ 29049;
– имбирь – по ГОСТ 29046;
– гвоздика – по ГОСТ 29047;
– кунжут – по ГОСТ 12095;
– лавровый лист – по ГОСТ 17594;
– зелень петрушки, сельдерея и укропа – по ГОСТ 32065;
– пряности, смеси пряностей;

– семена укропа, горчицы, тмина и др.;
– эфирные масла, экстракты и эмульсии пряностей, чеснока;
– черемша;
– комплексные пищевые добавки, предназначенные для изготовления полукопченых колбас, содержащие пряности, и (или) экстракты пряностей, и (или) пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 5.3.4;
– 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;
– составы антимикробные для обработки оболочек;
– пленка полиэтиленовая – по ГОСТ 10354;
– пленка целлюлозная – по ГОСТ 7730;
– фольга – по ГОСТ 745;
– полимерные пленочные материалы (многослойные, термоформуемые, термоусадочные) и пакеты из них, упаковочные средства;
– красители для окрашивания натуральных оболочек;
– шпагат из лубяных волокон (0,84 и 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,80 и 1,00 ктекс) – по ГОСТ 17308;
– нитки льняные – по ГОСТ 14961;
– скобы металлические, скрепки, клипсы;
– проволока из алюминия – по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц;
– петли для навешивания батонов;
– бумага оберточная – по ГОСТ 8273;
– пергамент растительный – по ГОСТ 1341;
– подпергамент – по ГОСТ 1760;
– пергамент растительный – по ГОСТ 1341;
– бумага этикеточная – по ГОСТ 7625;
– этикетки в бобинах;
– этикетки самоклеящиеся;
– ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13513;
– ящики полимерные многооборотные – по ГОСТ Р 51289;
– лента клеевая на бумажной основе – по ГОСТ 18251;
– 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 применению (ввозу) уполномоченными органами в установленном порядке.

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

Таблица 3

Наименование сырья	Норма для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых	второго сорта
1 Говядина (конина) высшего и (или) первого сорта и (или) односортная, и (или) говядина колбасная, и (или) свинина нежирная, и (или) полужирная (котлетная), и (или) односортная, и (или) колбасная, и (или) жирная, и (или) сыр, и (или) шпик хребтовый и (или) боковой, и (или) грудинка свиная, и (или) мясо птицы кусковое в любом соотношении,%, не менее, в том числе:	100	–	–	–
– говядина (конина) первого сорта и (или) односортная, и (или) говядина колбасная в любом соотношении, %, не более	40	–	–	–
– свинина колбасная и (или) жирная, и (или) шпик хребтовый и (или) боковой, и (или) грудинка свиная в любом соотношении, %, не более	40	–	–	–
– мясо птицы кусковое, %, не более	10	–	–	–
2 Говядина (конина) первого и (или) второго сорта и (или) односортная, и (или) говядина колбасная, и (или) котлетная, и (или) жирная, и (или) свинина полужирная (котлетная), и (или) односортная, и (или) колбасная, и (или) жирная, и (или) щековина, и (или) баранина (козлятина) односортная, и (или) мясо диких животных односортное, и (или) сыр, и (или) шпик хребтовый и (или) боковой, и (или) грудинка свиная, и (или) жир-сырец, и (или) субпродукты мясные, и (или) мясо птицы кусковое в любом соотношении, %, не менее, в том числе:	–	90 [1)]	–	–
– свинина колбасная и (или) жирная, и (или) щековина, и (или) шпик хребтовый и (или) боковой, и (или) грудинка свиная, и (или) жир-сырец [2)], и (или) говядина жирная в любом соотношении, %, не более	–	40	–	–
– субпродукты мясные (кроме щековины) в любом соотношении, %, не более	–	15	–	–
– мясо птицы кусковое, %, не более	–	20	–	–
3 Говядина (конина) односортная и (или) второго сорта, и (или) говядина колбасная, и (или) котлетная, и (или) жирная, и (или) баранина (козлятина) односортная, и (или) свинина полужирная (котлетная), и (или) односортная, и (или) колбасная, и (или) жирная, и (или) щековина, и (или) мясо диких животных односортное, и (или) телятина односортная, и (или) шпик хребтовый и (или) боковой, и (или) обрезки шпика, и (или) грудинка свиная, сыр, и (или) жир-сырец [2)], субпродукты мясные, и (или) мясо птицы кусковое в любом соотношении, %, не менее, в том числе:	–	–	80 [3)]	–
– субпродукты мясные (кроме щековины) в любом соотношении, %, не более	–	–	40	–
– мясо птицы кусковое, %, не более			25	

Окончание таблицы 3

Наименование сырья	Норма для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых	второго сорта
4 Говядина (конина) односортная и (или) второго сорта, и (или) говядина колбасная и (или) жирная, и (или) свинина полужирная (котлетная), и (или) односортная, и (или) колбасная, и (или) жирная, и (или) щековина, и (или) баранина (козлятина) односортная, и (или) мясо диких животных односортное, и (или) телятина односортная, и (или) шпик хребтовый и (или) боковой, и (или) обрезки шпика, и (или) грудинка свиная, и (или) жир-сырец [2], и (или) субпродукты мясные, и (или) мясо птицы кусковое в любом соотношении, %, не менее, в том числе:	–	–	–	70
– мясо птицы кусковое, %, не более	–	–	–	30
5 Мука пшеничная, гороховая, крупа манная, крупа перловая, крахмал, белки животного (в том числе молочно-белковые смеси) и растительного происхождения (в гидратированном или сухом виде), растительные волокна, клетчатка (в гидратированном или сухом виде), белковый стабилизатор, эмульсии (жировые, белково-жировые из свиной шкурки), мясо механической дообвалки (обвалки), %, не более	Не допускается	10 [4]	20 [4]	30 [4]

[1] Допускается использование говядины (конины) высшего сорта, свинины нежирной.
[2] В том числе жир-сырец птичий, с учетом ограничения по использованию продуктов переработки птицы в соответствии с ТР ТС 034.
[3] Допускается использование говядины (конины) первого сорта.
[4] Пищевые компоненты с функциональными характеристиками влагоудерживающих агентов учитываются в гидратированном или сухом виде, но с учетом воды, идущей на гидратацию.

Примечания
1 Не допускается использование соевых белков, растительных волокон и клетчатки, гороховой муки, крупы манной, крупы перловой для колбасных изделий первого сорта.
2 Не допускается совместное использование мяса механической дообвалки (обвалки) и:
– жира-сырца;
– эмульсии жировой (белково-жировой, из свиной шкурки);
– белкового стабилизатора.

5.3.7 Для изготовления колбасных изделий не допускается использование:
– мясного сырья, замороженного более одного раза;
– мяса всех видов животных, вспомогательного сырья и материалов с истекшим сроком годности;
– свинины (в том числе шпика, грудинки) с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание);
– мяса хряков;
– пищевых фосфатов и других регуляторов кислотности и влагоудерживающих агентов, в том числе в составе пищевых добавок для колбасных изделий высшего сорта.

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица упаковки колбасных изделий, в том числе упакованных (фасованных) под вакуумом или в модифицированной атмосфере, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям ТР ТС 022, ТР ТС 034, СТБ 1100, с указанием следующей информации:
– наименования колбасных изделий * с указанием вида мясной продукции с учетом способа технологической обработки, групповой принадлежности (мясные), сорта, информации о термическом состоянии (для замороженных колбасных изделий);

* При формировании наименования колбасных изделий рекомендуется руководствоваться приложением А.

– 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 нескольких наименований в одну упаковочную единицу – с указанием состава каждого наименования колбасного изделия);

– номинальной массы для упакованных (фасованных) колбасных изделий (при упаковывании нескольких наименований – номинальной массы каждого наименования колбасного изделия);

– 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;

– условий хранения после вскрытия упаковки – для колбасных изделий, упакованных и подлежащих дальнейшему упаковыванию в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением ее количества и (или) вида упаковки;

– обозначения настоящего стандарта;

– знаков систем добровольной сертификации (при наличии);

– пищевой ценности (при упаковывании нескольких наименований – пищевой ценности каждого наименования колбасного изделия);

– единого знака обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;

– штрихового идентификационного кода.

Информация для потребителя должна быть нанесена на этикетку, ярлык (клипсу), бандероль.

5.4.2 Расположение и способ доведения маркировки до потребителя выбирает изготовитель в соответствии с требованиями ТР ТС 022.

При использовании маркированной оболочки информация для потребителя должна быть нанесена на маркированную оболочку (кроме даты изготовления).

При использовании маркированной оболочки информацию о дате изготовления допускается наносить на специально выделенное место на маркированной оболочке или наносить 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 (бандероли) на каждое пятое (десятое) кольцо (полукольцо), пучок, на каждый пятнадцатый батончик с указанием маркировки по 5.4.1.

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

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

– наименования колбасных изделий * с указанием вида мясной продукции с учетом способа технологической обработки, групповой принадлежности (мясные), сорта, информации о термическом состоянии (для замороженных колбасных изделий) (при упаковывании нескольких наименований колбасных изделий – с указанием каждого наименования);

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

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

– даты изготовления;

– срока годности;

---

* При формировании наименования колбасных изделий рекомендуется руководствоваться приложением А.

– 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 колбасных изделий 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 5.4.1, при этом:

– вместо номинальной массы указывают массу нетто колбасных изделий в транспортной упаковке;

– указывают сведения, позволяющие идентифицировать партию (номер партии);

– исключают реквизит «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 При включении в состав колбасных изделий сырья, изготовленного из (или) с использованием генно-модифицированных организмов, в маркировке потребительской и транспортной (для весовых) упаковки необходимо указывать информацию об их наличии в соответствии с ТР ТС 022.

5.4.7 Применение наименования колбасных изделий с указанием мясного ингредиента (например, «Говяжья», «Свиная», «Баранья» 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», «Чесночная» и др.), допустимо при наличии в составе продукта соответствующего рецептурного компонента или продукта его переработки.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, в том числе упаковочные материалы и укупорочные средства, должна соответствовать требованиям ТР ТС 005, [13], [14], 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 помещенными в транспортную упаковку без потребительской упаковки (весовыми) и упакованными (фасованными) с одинаковым и различным номинальным количеством в потребительской упаковке.

Упакованные (фасованные) колбасные изделия упаковывают в потребительскую, затем в транспортную упаковку, весовые колбасные изделия – непосредственно в транспортную упаковку.

Весовые колбасные изделия допускается связывать в пучки с количеством колбасок до 20 шт.; колбас в виде колец (полуколец) – до 10 шт.

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

5.5.3 Колбасные изделия упаковывают, в том числе в условиях вакуума или модифицированной атмосферы, 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 в том числе в условиях вакуума или модифицированной атмосферы:

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

– целым куском (порционная нарезка) номинальным количеством от 200 до 1000 г;

– целыми изделиями номинальным количеством не более 1500 г.

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

5.5.5 При упаковывании колбасных изделий ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка) или целым изделием с одинаковым номинальным количеством пределы допус-

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

5.5.8 Допускается упаковывать в потребительскую упаковку несколько наименований колбасных изделий одной даты изготовления, одного термического состояния, 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.

5.5.9 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.

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

5.5.10 Допускается упаковка колбасных изделий в условиях вакуума или модифицированной атмосферы, 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 в пределах срока годности для весовой продукции, но не более общего срока годности.

5.5.11 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.

5.5.12 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная упаковка перед использованием должна пройти санитарную обработку и иметь крышку.

При отсутствии крышки допускается колбасные изделия покрывать бумагой оберточной 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.

Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251, сшиты скобами или закрыты иным способом с использованием других упаковочных и вспомогательных материалов.

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

Допускается упаковывание в единицу транспортной упаковки нескольких наименований колбасных изделий одной даты изготовления, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

Транспортная упаковка, которая является многооборотной упаковкой, перед повторным использованием подлежит обязательной санитарной обработке способом, указанным в сопроводительной документации на нее.

5.5.14 Допускается использование других видов и типов упаковки, упаковочных материалов и средств, отвечающих требованиям ТР ТС 005, [13], [14], 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 Правила приемки у изготовителя – по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

Колбасные изделия принимают партиями.

Под партией понимают определенное количество колбасных изделий одного наименования, 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).

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 температуры в любой точке измерений колбасных изделий при реализации, состояния упаковки, качества и соответствия маркировки, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей упакованных (фасованных) колбасных изделий, содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) упакованных (фасованных) колбасных изделий с различным номинальным количеством из выборки по 6.1.1 отбирают случайную выборку в зависимости от номинального количества упакованных (фасованных) колбасных изделий:

– от 100 до 200 г – 20 упаковочных единиц;

– от 200 до 500 г – 5 упаковочных единиц;

– свыше 500 г – 3 упаковочные единицы.

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

Для контроля 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» 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 план выборочного контроля 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 упакованных (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 в любой точке измерения, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

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 5.4.6) 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 (масса упакованных (фасованных) колбасных изделий) превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.6.

6.1.5 Партия упакованных (фасованных) колбасных изделий с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса упакованных (фасованных) колбасных изделий)» принимается при отсутствии бракованных упаковочных единиц, 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, номинального количества, линейных размеров, среднего содержимого партии упакованных (фасованных) колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством, температуры в любой точке измерения, состояния упаковки и качества маркировки производится в каждой партии.

Порядок и периодичность контроля физико-химических (кроме температуры в любой точке измерения) и микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пести-

цидов, бенз(а)пирена, нитрозаминов и радионуклидов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6.4 Контроль за содержанием 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, и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

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

6.6 В случае разногласия по отнесению к группе колбасных изделий, а также процентного содержания рецептурного компонента, по которому придумано название, проводят оценку правильности их присвоения по технологической документации изготовителя (технологическая документация, рецептурные журналы).

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

Контроль количественного содержания сорбиновой, бензойной кислот и их солей (при использовании для поверхностной обработки колбасных изделий) осуществляют по закладке при изготовлении каждой партии продукции с применением этих консервантов в соответствии с программой производственного контроля, установленной изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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.

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:

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

– массовой доли белка – по ГОСТ 25011;

– массовой доли жира – по ГОСТ 23042;

– массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;

– массовой доли хлористого натрия – по ГОСТ 9957 (арбитражный метод), СТБ ISO 1841-1;

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

– массовой доли общего фосфора – по СТБ ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

7.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 29185, ГОСТ 30519, 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 – по [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 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571.

7.13 Определение температуры в любой точке измерения колбасных изделий

Температуру колбасных изделий определяют контактным или бесконтактным методом при помощи цифровых термометров с ценой деления 0,1 °С, внесенных в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь.

В каждой партии температуру измеряют не менее чем в трех единицах колбасных изделий или потребительской упаковки, отобранных по 6.1.

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

7.14 Определение содержимого упаковочной единицы с одинаковым номинальным количеством (массы упакованных (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 6.1.4.

7.15 Определение содержимого упаковочной единицы с различным номинальным количеством (массы упакованных (фасованных) колбасных изделий) каждой упаковочной единицы, отобранной для проведения контроля, определяется с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы (массы упакованных (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 упакованных (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 упакованных (фасованных) колбасных изделий) превышает предел допускаемых отрицательных отклонений.

Проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 6.1.5.

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 Диаметр или поперечный размер колбасного изделия, размер слипов и другие 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, качество и соответствие маркировки, формы, вид на разрезе определяют визуально путем осмотра колбасных изделий, отобранных по 6.1.1, 6.1.2 и по ГОСТ 9792 (пункт 1.2).

7.19 Контроль количества пищевых добавок и ароматизаторов производят с применением аналитических методов исследования (при наличии) или по закладке (по рецептуре) с использованием весов для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемому количеству.

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

7.20 Идентификация сырьевого состава – по ГОСТ 31479.

7.21 Допускается осуществление отбора 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, [26].

8.2 Сроки годности колбасных изделий определяют с даты изготовления.

8.3 Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой, соответствующей температуре, установленной изготовителем.

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

8.5 Сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность для конкретных наименований колбасных изделий, устанавливает изготовитель в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь.

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения колбасных изделий указаны в приложении Б. Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий, упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в модифицированной атмосфере, указаны в приложении В.

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 Полукопченое колбасное изделие мясное. Колбаса «Львовская» высшего сорта.
А.2 Полукопченое колбасное изделие мясное. Колбаски «Замковые» первого сорта замороженные.
А.3 Полукопченое колбасное изделие мясное. Колбаса «Кобринская» бессортовая.
А.4 Полукопченое колбасное изделие мясное. Колбаски «Восточные» второго сорта.

Приложение Б
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения колбасных изделий

Б.1 Колбасные изделия, не упакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при рекомендуемой относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

Б.2 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий:

– при температуре от плюс 12 °С до плюс 15 °С в подвешенном состоянии – 7 сут;

– при температуре от 0 °С до плюс 6 °С:

  – для высшего и первого сорта – 15 сут;

  – для второго сорта и бессортовых – 10 сут;

– при температуре от минус 7 °С до минус 9 °С – 90 сут.

Приложение В
(справочное)

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

В.1 При температуре от плюс 2 °С до плюс 6 °С:
– целыми батонами (батончиками) – 25 сут;
– после вскрытия пакета – 10 сут, но в пределах общего срока годности.
В.2 При температуре от плюс 5 °С до плюс 8 °С:
– нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – 10 сут;
– при порционной нарезке – 12 сут.
В.3 При температуре от плюс 12 °С до плюс 15 °С:
– нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – 6 сут;
– при порционной нарезке – 8 сут.

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

[13] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[14] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. №119

[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 от 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 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 заместителем главного государственного санитарного врача СССР 4 января 1991 г.

[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 от 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. 3,02 Уч.-изд. л. 1,68 Тираж 2 экз. Заказ 402

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