МКС 67.120.10

к СТБ 126-2016 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.3.12	–	**5.3.12** Допускается использование колбасных изделий вареных с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, наплывы фарша над оболочкой, с отклонениями фактических значений физико-химических показателей и органолептических характеристик от требований ТНПА) при изготовлении колбасных изделий одноименных наименований или с учетом групповой принадлежности (мясных или мясосодержащих) и сниженной сортности колбасных изделий до 3 % к массе несоленого сырья сверх рецептуры (кроме использования в сортах экстра и высшем). Колбасные изделия второго сорта с производственными дефектами допускается использовать при изготовлении колбасных изделий второго сорта и мясосодержащих колбасных изделий до 3 % к массе несоленого сырья сверх рецептуры.

(ИУ ТНПА № 4-2017)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 126-2016

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ ВАРАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

УДК 637.524.2.07(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

Ключевые слова: изделия колбасные вареные мясные, изделия колбасные вареные мясосодержащие, хлебы колбасные, сосиски, сардельки, шпикачки

ОКП РБ 10.13.14.610

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 126-2011

© Госстандарт, 2017

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 5
6 Правила приемки 18
7 Методы контроля 19
8 Транспортирование и хранение 21
9 Гарантия изготовителя 21
Приложение А (рекомендуемое) Примеры записи наименований колбасных изделий 22
Приложение Б (справочное) Рекомендуемые сроки годности и условия хранения 23
Библиография 24

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ
Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ ВАРАНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Boiled sausage products
General specifications

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

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные, мясосодержащие вареные колбасные изделия (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 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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 254-2004 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

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 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

СТБ 1746-2007 Молоко питьевое. Общие технические условия

СТБ 1828-2008 Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия

СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия

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

СТБ 1887-2016 Сливки питьевые. Общие технические условия

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

СТБ 2203-2011 Крупа ячменная. Технические условия

СТБ 2219-2011 Сыворотка молочная сухая. Общие технические условия

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

Издание официальное

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

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

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 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

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

ГОСТ 1760-2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 3898-56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия

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

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 8558.1-2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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 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 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия

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

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

ГОСТ ИСО 21571-2008 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 23231-90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

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 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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 31628-2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

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 31796-2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

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

ГОСТ 32008-2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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 33222-2015 Сахар белый. 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 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 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 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, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 029, ТР ТС 034, СТБ 1885 (в части, не противоречащей требованиям ТР ТС 034), а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 группа: Мясные (мясосодержащие) колбасные изделия, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре.

3.2 охлажденные колбасные изделия: Колбасные изделия, подвергнутые охлаждению до температуры в любой точке измерения от минус 1,5 °С до 6 °С.

3.3 замороженные колбасные изделия: Колбасные изделия, подвергнутые холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

4 Классификация

4.1 В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре колбасные изделия подразделяют на следующие группы: мясные и мясосодержащие.

4.2 В зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:

– колбасы (колбаски);
– сосиски;
– сардельки;
– шпикачки;
– колбасные хлебы;
– прочие колбасные изделия.

Примечание – Прочие колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептуре.

4.3 В зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья мясные колбасные изделия подразделяют на:

– сорт экстра;
– высшего сорта;
– первого сорта;
– бессортовые;
– второго сорта.

4.4 Мясосодержащие колбасные изделия по сортам не подразделяются.

4.5 По термическому состоянию колбасы (колбаски), колбасные хлебы, прочие колбасные изделия изготавливают охлажденными.

4.6 По термическому состоянию сосиски, сардельки и шпикачки подразделяют на:
– охлажденные;
– замороженные.

4.7 Для исключения введения потребителя в заблуждение относительно состава и сорта запрещается присваивать колбасным изделиям наименования с добавлением слова «экстра».

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, размерам, нанесению товарных отметок колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
Внешний вид, форма, размер, товарная отметка:	
– колбас (колбасок), прочих колбасных изделий	Батоны (батончики) разнообразной (для колбас, прочих), цилиндрической, овальной (для колбасок) формы, прямые или слегка изогнутые, длиной от 120 до 600 мм или в виде колец (полуколец) различного диаметра, с чистой, сухой поверхностью, без слипов, бульонных и жировых отеков, без повреждения оболочки, диаметром или поперечным размером свыше 44 мм (не более 44 мм для колбасок), с нанесенными товарными отметками и (или) маркировкой с информацией для приобретателя *
– сосисок, сарделек, шпикачек	Батончики цилиндрической или удлиненно-овальной формы с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, без слипов, бульонных и жировых отеков, открученные или перевязанные, диаметром или поперечным размером не более 32 мм и длиной не более 300 мм для сосисок и диаметром или поперечным размером от 32 до 44 мм и длиной не более 200 мм для сарделек (шпикачек), с маркировкой с информацией для потребителя *. Диаметр или поперечный размер, длина батончиков устанавливается в конкретном технологическом документе (в рецептурах)
– колбасных хлебов	Хлебы прямоугольной или иной формы, с чистой, сухой, обжаренной поверхностью, без выхватов, с маркировкой с информацией для потребителя. Форма хлеба устанавливается в конкретном технологическом документе (в рецептурах). Возможно наличие пряностей, декоративных вкусовых смесей и обсыпок в целом или измельченном виде, картофельных хлопьев сушеных, моркови сушеной, лука пассерованного сушеного и т. п. на поверхности колбасных хлебов
Внешний вид нарезанных колбасных изделий:	Поверхность среза ровная, без вмятин, изломов, «бахромы» и др. Допускается увлажнение поверхности колбасных изделий
– сервировочная нарезка	Ломтики толщиной не более 5 мм, нарезанные прямым срезом или под углом, без искусственной оболочки
– порционная нарезка	Целый кусок, нарезанный из батона (батончика) прямым срезом или под углом, с оболочкой или без нее
Консистенция: – колбас (колбасок), прочих колбасных изделий	Упругая

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
– сосисок	Упругая (нежная – для сорта экстра, высшего сорта), сочная в горячем состоянии
– сарделек, шпикачек	Упругая, сочная в горячем состоянии
– колбасных хлебов	Упругая
Вид на разрезе: – колбас (колбасок), прочих колбасных изделий	Равномерно перемешанный фарш от светло-розового до темно-розового цвета, без серых пятен и пустот, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов заданного размера (или без них), пряностей (или без них). Цвет шпика белый или с розоватым оттенком
– сосисок, сарделек, шпикачек	Равномерно перемешанный фарш от светло-розового до темно-розового цвета, без серых пятен и пустот, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов заданного размера (или без них). Для шпикачек – с включением кусочков шпика заданного размера. Цвет шпика белый или с розоватым оттенком
– колбасных хлебов	Равномерно перемешанный фарш от розового до темно-розового цвета, без серых пятен, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов заданных размеров (или без них), пряностей (или без них). Цвет шпика белый или с розоватым оттенком
Вкус и запах	Свойственные данному продукту, с ароматом пряностей (для колбасных хлебов – с выраженным ароматом пряностей), чеснока (при использовании), вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха

* Ярлык с маркировкой допускается прикреплять на пучки или на колбасные изделия, не связанные в пучки (для сосисок, сарделек, шпикачек – на каждую двадцатую; для колбас (колбасок) в виде колец (полуколец) – на каждое пятое (десятое) кольцо (полукольцо).

Примечания

1 Допускается:

– изготовление колбасных изделий в подпрессованном виде;

– для колбасных изделий, изготовленных с использованием растительных ингредиентов, привкус растительных ингредиентов;

– наличие мелкой пористости – пустот диаметром не более 2 мм;

– для первого, бессортовых, второго сорта, мясосодержащих наличие включений соединительной ткани;

– наличие слипов длиной не более 5 см для колбас (колбасок) в натуральной оболочке;

– серый цвет для колбасных изделий при изготовлении их без использования посолочно-нитритной смеси;

– незначительная морщинистость для мясосодержащих колбасных изделий в натуральных, белковых оболочках;

– увеличение в полтора раза на разрезе батона (батончика) установленных размеров отдельных кусочков мясного и немясного сырья;

– наличие аромата копчения при использовании ароматизаторов коптильных или при обработке дымом в процессе обжарки при изготовлении колбасных изделий в проницаемых оболочках;

– наличие пустот в колбасных хлебах не более 10 мм.

2 Прочие колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептурах. Внешний вид, консистенция, вид на разрезе, вкус, запах должны соответствовать колбасам.

3 Концы батонов (батончиков) должны быть перевязаны шпагатом, нитками, или перекручены, или закреплены металлическими скобами, скрепками или клипсами с наложением (или без) петли. Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не более 2 см для колбас с диаметром до 80 мм и не более 3 см для колбас диаметром более 80 мм, шпагата для товарной отметки – не более 7 см.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значения для колбасных изделий					
	мясных					мясосодержащих
	сорта экстра	высшего сорта	первого сорта	бессортовых	второго сорта	
Массовая доля белка, %, не менее	11,0	10,0	7,5	7,0	7,0	6,0
Массовая доля жира [1], %, не более	32,0	33,0	35,0	Устанавливается в технологических документах		
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Массовая доля нитрита натрия [2], % (мг/кг), не более	0,005 (50)	0,005 (50)	0,005 (50)	0,005 (50)	0,005 (50)	0,005 (50)
Массовая доля крахмала, %, не более	Не допускается	Не допускается	2,0	3,0	5,0	Устанавливается в технологических документах
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) [3], %, не более	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006
Температура в любой точке измерения охлажденных колбасных изделий, °С	От минус 1,5 °С до плюс 6 °С					
Температура в любой точке измерения замороженных колбасных изделий [4], °С	Не выше минус 8 °С					

[1] Для шпикачек (для высшего и первого сорта), %, не более 40,0.
[2] Определяется при использовании посолочно-нитритной смеси.
[3] При использовании фосфатов (моно-, ди-, три-, поли-), в том числе в составе пищевых добавок, в соответствии с ТР ТС 029.
[4] Показатель установлен для сосисок, сарделек и шпикачек.

Примечания
1 В теплый период времени года (май – сентябрь) допускается увеличение массовой доли поваренной соли в готовых изделиях на 0,2 %.
2 Для свиноемких колбасных изделий высшего сорта, содержащих более 60 % свинины и (или) шпика и жира-сырца свиного в рецептуре, допускается массовая доля:
– белка – не менее 8 %;
– жира – не более 36 %.

5.2.3 Конкретные наименования, 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 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] и [6].

5.2.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитрозаминов, диоксинов, бенз(а)пирена (при использовании ароматизаторов коптильных) для колбасных изделий не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, ТР ТС 034, [5], [6].

Примечание – Значение показателя «максимально допустимый уровень бенз(а)пирена» применительно к копченым продуктам.

5.2.6 Пищевые добавки и ароматизаторы (при их использовании) вносят в колбасные изделия в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [7].

5.2.7 Содержание радионуклидов в колбасных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 и [8].

5.2.8 Колбасные изделия, входящие в перечень пищевых продуктов, приведенный в [9], 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 024, ТР ТС 033, ТР ТС 034, [5], [6], [10], [11], [12] и быть разрешены к применению (ввозу) уполномоченными органами в установленном порядке, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

5.3.2 Пищевые добавки, комплексные пищевые добавки, ароматизаторы должны быть разрешены для применения при изготовлении колбасных изделий и соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 029 и [7], [13].

5.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 и [8].

5.3.4 Сырье и материалы, применяемые для изготовления и упаковки колбасных изделий:

– говядина – по ГОСТ Р 54315, по ГОСТ 31797 и полученная после разделки, обвалки, жиловки:

– говядина жилованная высшего, первого, второго сорта, жирная, колбасная и односортная, с массовой долей соединительной и жировой ткани: не более 3 % *, не более 6 %, не более 20 %, не более 35 %, не более 12 % не более 10 % соответственно;

– телятина – по ГОСТ Р 54315 и полученная после ее разделки, обвалки и жиловки телятина жилованная высшего сорта, односортная: без видимых включений соединительной и жировой ткани, с массовой долей соединительной и жировой ткани в естественном соотношении (полученная от тощих телят) соответственно;

– свинина – по ГОСТ 31476 и полученная после ее разделки, обвалки, жиловки:

– свинина жилованная нежирная, полужирная, жирная, колбасная, котлетная, односортная, с массовой долей жировой ткани: не более 10 %, от 30 % до 50 %, от 50 % до 85 %, не более 60 %, не более 35 %, не более 55 % 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;

– жир топленый свиной не ниже первого сорта – по ГОСТ 25292;

– баранина (козлятина) – по ГОСТ 31777 и полученная после ее разделки, обвалки и жиловки:

– баранина (козлятина) жилованная односортная, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– конина – по ГОСТ 32225 и полученная после ее разделки, обвалки и жиловки:

– конина жилованная высшего, первого, второго сорта, односортная, жирная: 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 полученное после его разделки, обвалки и жиловки:

– мясо диких животных жилованное односортное, с массовой долей соединительной и жировой ткани в естественном соотношении;

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

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

---

* Для сорта экстра используют говядину жилованную высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани.

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

– субпродукты мясные обработанные говяжьи и свиные (сердце, мозги, язык, печень, рубцы с сетками, желудки свиные, вымя) * – по ГОСТ 32244;

– субпродукты мясные обработанные (мясная обрезь говяжья, свиная, баранья, конская; диафрагма говяжья, свиная, баранья, конская; мясо голов говяжье, свиное; щековина) – по ГОСТ 32244 и полученные после их разделки:

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

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

– мясо говяжьих голов жилованное;

– мясо свиных голов жилованное;

– щековина жилованная, с массовой долей 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;

– кровь, плазма, сыворотка крови, форменные элементы, предназначенные для использования в пищевой промышленности в соответствии с установленным законодательством порядком, охлажденные, замороженные или консервированные;

– мясо механической обвалки (дообвалки) говяжье, свиное, баранье, конское в виде пастообразной массы, с массовой долей костных включений не более 0,8 %;

– масло коровье – по СТБ 1890;

– масло подсолнечное рафинированное дезодорированное – по ГОСТ 1129;

– яйца куриные пищевые – по СТБ 254;

– меланж яичный мороженый, яичный порошок – по ГОСТ 30363;

– молоко коровье сухое – по СТБ 1858;

– сливки сухие – по ГОСТ 1349;

– сливки питьевые – по СТБ 1887;

– молоко питьевое – по СТБ 1746;

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

– сыворотка молочная сухая – по СТБ 2219;

– продукты молочные сухие;

– крахмал картофельный – по ГОСТ 7699;

– крахмал кукурузный – по ГОСТ 32159;

– мука пшеничная – по СТБ 1666, не ниже первого сорта;

– мука экструзионная ячменная (пшеничная);

– мука натуральная текстурированная ячменная;

– крупа манная – по ГОСТ 7022;

– крупа овсяная – по ГОСТ 3034;

– хлопья овсяные – по ГОСТ 21149;

– крупа ячменная – по СТБ 2203;

– крупа рисовая – по ГОСТ 6292;

– крупа перловая без посторонних примесей;

– порошок морской капусты без посторонних примесей;

– сыры твердые и полутвердые – по СТБ 1373;

– белки животного происхождения сухой, однородной консистенции в виде волокнистой массы или сыпучего мелкого порошка, содержащего единичные или агломерированные частицы;

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

---

* Сердце, мозги, язык, печень используются жилованными.

– 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 высшего и первого;

– смесь нитритно-посолочная (посолочно-нитритная) (соль поваренная, фиксатор окраски Е 250) с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более 0,9 %, в том числе в составе пищевых добавок;

– сахар белый – по ГОСТ 33222;

– глюкоза кристаллическая гидратная – по ГОСТ 975;

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

– горчица пищевая и соусы – по СТБ 337;

– белок соевый (изолят, концентрат) в виде сыпучего порошка или иной структуры без посторонних примесей;

– мука соевая дезодорированная – по ГОСТ 3898;

– клейковина пшеничная – по ТНПА и (или) разрешенная к применению уполномоченными органами в установленном порядке;

– растительная клетчатка в виде порошкообразного мелкозернистого вещества различной степени измельчения и с различной длиной волокон, произведенная из вегетативной части зерновых культур фруктовых и овощных шротов;

– растительные волокна в виде порошкообразного мелкозернистого вещества различной степени измельчения и с различной длиной волокон, произведенные из вегетативной части зерновых культур фруктовых и овощных шротов;

– пищевые добавки (кислоты) для размягчения шкурки свиной, в том числе в составе пищевых добавок;

– молочно-белковые концентраты (типа казеинатов, копреципитатов, молочного белка и т. п.), изготовленные из продуктов переработки молока, предназначенные для применения при изготовлении колбасных изделий, имеющих определенную степень гидратации;

– вещества, препятствующие слеживанию, комкованию, в составе комплексных пищевых добавок;

– антиокислители – аскорбиновая кислота и ее производные, изоаскорбиновая кислота и ее производные отдельно или в соединении, лимонная кислота, в том числе в составе комплексных пищевых добавок;

– усилитель вкуса и аромата – глютаминовая кислота и ее производные отдельно или в соединении и другие усилители вкуса, в том числе в составе комплексных пищевых добавок;

– влагоудерживающие агенты, регуляторы кислотности, в том числе в составе комплексных пищевых добавок;

– антимикробные вещества;

– консерванты для удлинения сроков годности;

– ароматизаторы коптильные;

– красители, в том числе для окрашивания натуральных оболочек;

– комплексные пищевые добавки, специи, приправы, предназначенные для изготовления вареных колбасных изделий, в состав которых могут входить пряности, сахара, пищевые ингредиенты с функциями влагоудерживающих агентов, наполнители (в том числе гидроколлоиды), регуляторы кислотности, загустители, стабилизаторы, эмульгаторы (типа камедей, каррагинанов, модифицированного крахмала, моно-, диглицеридов), ароматизаторы, усилители вкуса и аромата, эфирные масла, экстракты и эмульсии пряностей, антиокислители, консерванты, красители, вещества, препятствующие слеживанию, комкованию, носители;

– 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 сухой резаный или гранулированный в виде хлопьев;

– чеснок быстрозамороженный – по СТБ 986;

– лук пассерованный сушеный с характерным вкусом и запахом;

– картофельные хлопья сушеные, морковь сушеная;

– перец душистый – по ГОСТ 29045;

– орех мускатный – по ГОСТ 29048;

– гвоздика – по ГОСТ 29047;

– перец черный, белый молотый – по ГОСТ 29050;

– кардамон – по ГОСТ 29052;
– перец красный молотый – по ГОСТ 29053;
– кориандр – по ГОСТ 29055;
– имбирь – по ГОСТ 29046;
– тмин – по ГОСТ 29056;
– лавровый лист – по ГОСТ 17594;
– корица – по ГОСТ 29049;
– растительное сырье (типа паприки, маслин, оливок, грибов, фисташек и т. д.) с характерным вкусом, запахом или без них;
– пряности, смеси пряностей, декоративные вкусовые смеси, обсыпки с характерным вкусом и запахом;
– томатная паста, соус, кетчуп с характерным вкусом, запахом;
– эфирные масла, экстракты и эмульсии пряностей, чеснока с характерным запахом, в том числе в составе комплексных пищевых добавок;
– пищевые красители, в том числе в составе комплексных пищевых добавок;
– вода – по СТБ 1188, отвечающая требованиям [14];
– пленка полиэтиленовая – по ГОСТ 10354;
– пленка целлюлозная – по ГОСТ 7730;
– фольга – по ГОСТ 745;
– полимерные пленочные материалы (многослойные, термоформуемые, термоусадочные и др.) и пакеты из них, упаковочные средства;
– кишки говяжьи, свиные, бараньи, конские 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 белковые, целлюлозные и искусственные, в том числе термоусадочные, текстильные (вискозные), с приемлемым пределом прочности на разрыв;
– 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;
– нитки хлопчатобумажные швейные – по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима», в три сложения;
– нитки швейные капроновые с приемлемым пределом прочности на разрыв;
– проволока из алюминия – по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц, разрешенная к применению уполномоченными органами в установленном порядке;
– петли для навешивания батонов;
– подпергамент – по ГОСТ 1760;
– пергамент растительный – по ГОСТ 1341;
– бумага оберточная – по ГОСТ 8273;
– бумага этикеточная – по ГОСТ 7625;
– лента клеевая на бумажной основе – по ГОСТ 18251;
– лента чековая с термоклеящим слоем;
– ярлыки, этикетки, контрэтикетки;
– пакеты из многослойных термоусадочных пленок;
– формы металлические;
– формы из алюминиевой фольги;
– смеси газовые модифицированные с оптимальным соотношением углекислого газа и азота, предназначенные для упаковывания колбасных изделий;
– сырье древесное (опилки) для обжарки, кроме хвойных пород, предназначенное для копчения колбасных изделий;
– ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13513;
– ящики полимерные многооборотные – по ГОСТ Р 51289.

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, других мясных ингредиентов (в процентах к массе несоленого сырья в рецептуре) для мясных и мясосодержащих колбасных изделий с учетом сортности приведены в таблице 3.

Таблица 3

Группа и сорт колбасных изделий	Наименование сырья
Мясные	
Сорт экстра	Говядина, и (или) телятина высшего сорта, и (или) свинина нежирная и (или) полужирная, и (или) языки не менее 55 % в любом соотношении. Говядина первого сорта, и (или) свинина жирная, и (или) односортная, и (или) колбасная, и (или) шпик хребтовый и (или) боковой, и (или) грудинка свиная
Высший: – колбасы (колбаски); колбасные хлебы	Говядина, и (или) телятина высшего сорта, и (или) свинина нежирная и (или) полужирная, и (или) языки не менее 60 % в любом соотношении. Говядина первого сорта, и (или) свинина жирная, и (или) односортная, и (или) колбасная, и (или) шпик хребтовый и (или) боковой, и (или) грудинка свиная. Допускается использовать говядину жирную не более 10 %
– сосиски, сардельки, шпикачки	Говядина, и (или) телятина высшего сорта, и (или) говядина первого сорта, и (или) свинина нежирная и (или) полужирная не менее 60 % в любом соотношении. Свинина односортная, и (или) колбасная, и (или) жирная, и (или) шпик хребтовый и (или) боковой, и (или) грудинка свиная
Первый	Говядина (конина) первого сорта и (или) свинина полужирная не менее 50 % в любом соотношении. Говядина (конина) односортная, и (или) говядина колбасная, и (или) говядина (конина) второго сорта, и (или) говядина жирная, и (или) свинина односортная, и (или) колбасная, и (или) жирная, и (или) щековина, и (или) баранина односортная, и (или) мясо диких животных односортное, и (или) шпик хребтовый и (или) боковой, и (или) грудинка свиная, и (или) обрезки шпика. Допускается использовать говядину (конину) высшего сорта и свинину нежирную, мясную обрезь, диафрагму
Бессортовые	Говядина (конина) односортная, и (или) говядина колбасная, и (или) баранина (козлятина) односортная, и (или) мясо диких животных односортное, и (или) свинина односортная и (или) колбасная не менее 50 % в любом соотношении. Говядина (конина) второго сорта и (или) жирная, и (или) свинина жирная, и (или) щековина, и (или) шпик хребтовый и (или) боковой, и (или) обрезки шпика. Допускается использовать мясо говяжьих и (или) свиных голов не более 10 %, говядину (конину) первого сорта, свинину полужирную, грудинку свиную, мясную обрезь, диафрагму
Второй	Говядина (конина) второго сорта, и (или) говядина жирная, и (или) свинина полужирная и (или) жирная, и (или) щековина, и (или) баранина (козлятина) односортная, и (или) мясо промысловых (диких) животных односортное, и (или) мясо говяжьих и (или) свиных голов, и (или) мясная обрезь, и (или) диафрагма не менее 60 % в любом соотношении. Шпик хребтовый и (или) боковой и (или) обрезки шпика. Допускается использовать говядину (конину) односортную, говядину колбасную, говядину (конину) жирную, телятину односортную, свинину односортную, колбасную

Окончание таблицы 3

Группа и сорт колбасных изделий	Наименование сырья
Мясосодержащие	Говядина (конина) первого и (или) второго сорта, и (или) говядина (конина) односортная, и (или) говядина (конина) жирная, телятина односортная, и (или) говядина колбасная, и (или) свинина полужирная и (или) жирная (или щековина), односортная, и (или) свинина колбасная, баранина (козлятина) односортная, и (или) мясо диких животных односортное, и (или) мясо говяжьих и (или) свиных голов, и (или) мясная обрезь, и (или) диафрагма в любом соотношении. Шпик хребтовый и (или) боковой и (или) обрезки шпика. Допускается использовать говядину (конину) высшего сорта, свинину нежирную
Примечание – Допускается использовать: – жир-сырец, и (или) жировую эмульсию, и (или) белково-жировую эмульсию: – для высшего сорта – не более 5 % (кроме белково-жировой эмульсии); – для первого сорта – не более 10 %; – для бессортовых – не более 15 %; – для второго сорта – не более 15 %; – для мясосодержащих – не более 20 %; – жир-сырец: – для говяжеемких (конских) колбасных изделий (без использования свинины, шпика) – до 30 %; – для колбасных изделий из нежирной свинины – до 20 %; – сыворотку и (или) плазму не более 5 % взамен воды и кровь 0,5 % – 1 % для цветообразования для сорта экстра и высшего сорта; – сыворотку и (или) плазму не более 15 % взамен воды и кровь 0,5 % – 1 % для цветообразования для первого, бессортовых, второго сорта, мясосодержащих; – субпродукты пищевые (язык, сердце, мозги) – не более 30 % для колбасных изделий сорта экстра и высшего сорта; – субпродукты пищевые (язык, печень, мозги, сердце, рубцы с сетками, желудки свиные) – не более 30 % для колбасных изделий первого, бессортовых, второго сорта; – субпродукты пищевые (язык, печень, мозги, сердце, рубцы с сетками, желудки свиные, вымя) – не более 30 % для колбасных изделий мясосодержащих; – мясо механической обвалки (дообвалки) говяжье, свиное, баранье, конское: – для бессортовых – не более 10 %; – для второго сорта – не более 15 %; – для мясосодержащих – не более 20 %; – гидратированный белок животного происхождения и (или) белковый стабилизатор (эмульсия): – для первого сорта – не более 10 %; – для бессортовых – не более 15 %; – для второго сорта – не более 15 %; – для мясосодержащих – не более 30 %; – свинину котлетную взамен свинины полужирной частично или полностью.	

5.3.7 Для изготовления колбасных изделий допускается использовать:

– гидратированный соевый белок (изоляты, концентраты, соевая мука) и (или) пищевые ингредиенты на основе молочно-белковых концентратов с функциями влагоудерживающих агентов (типа казеинатов, молочного белка и т. п.) (в процентах к массе несоленого сырья в рецептуре мясных колбасных изделий), не более:

а) 10 % для первого сорта;

б) 15 % для бессортовых;

в) 20 % для второго сорта;

– муку, крахмал, крупы (в процентах к массе несоленого сырья в рецептуре мясных колбасных изделий), не более:

а) 2 % для первого сорта;

б) 3 % для бессортовых;

в) 5 % для второго сорта;

– пельмени сырые с производственными дефектами для мясных колбасных изделий бессортовых, второго сорта, мясосодержащих колбасных изделий вместо муки, крахмала с учетом аналогичных рецептурных компонентов пельменей и колбасных изделий.

Примечание – Для мясных колбасных изделий сортов экстра и высшего сорта применение вышеназванных ингредиентов не допускается.

5.3.8 Количество белка животного происхождения, белкового стабилизатора, гидратированных соевых белков, пищевые ингредиенты на основе молочно-белковых концентратов с функциями влагоудерживающих агентов, растительных волокон (клетчатки), крупы, муки, крахмала, картофельных хлопьев, моркови сушеной (в процентах к массе несоленого сырья в рецептуре мясных колбасных изделий), не более:

– 15 % для первого сорта;

– 20 % для бессортовых;

– 25 % для второго сорта.

Примечание – Пищевые ингредиенты с функциональными характеристиками влагоудерживающих агентов (гидроколлоиды) учитываются в гидратированном или сухом виде, но с учетом воды, идущей на гидратацию.

5.3.9 Для изготовления колбасных изделий не допускается использовать:

– мясо, замороженное более одного раза;

– свинину, шпик хребтовый и боковой, грудинку свиную, обрезки шпика, щековину с признаками окислительной порчи (пожелтения, осаливания, прогоркания);

– мясное сырье, полученное от хряков для колбасных изделий сорта экстра и высшего сорта.

5.3.10 Для изготовления мясных колбасных изделий сорта экстра не допускается использовать:

– пищевые добавки, за исключением посолочно-нитритных смесей; влагоудерживающих агентов (фосфатов), цитратов, аскорбиновой кислоты и ее производных, лимонной кислоты, в том числе в составе многокомпонентных ингредиентов (пищевых добавок, комплексных пищевых добавок, специй, приправ и т. п.);

– пищевые ингредиенты с функциональными характеристиками влагоудерживающих агентов (гидроколлоидов) (типа коллагенового белка животного происхождения, растительной клетчатки (волокон), соевого белка (изоляты, концентраты, соевая мука и т. п.), целлюлозы), эмульгаторы, стабилизаторы на основе молочно-белковых концентратов (типа казеинатов, молочных смесей, молочного белка т. п.), а также пищевые добавки с функциями стабилизаторов, эмульгаторов, загустителей (типа камеди, каррагинанов, модифицированных крахмалов, моно-, диглициридов жирных кислот и т. п.), в том числе в составе пищевых добавок, специй, приправ.

5.3.11 Мясо, допущенное ветеринарной службой к использованию с ограничениями, используется в колбасных изделиях в соответствии с [2].

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица упакованных колбасных изделий, в том числе упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям ТР ТС 022, ТР ТС 034, СТБ 1100.

На каждую упаковочную единицу, батон (батончик), хлеб, пучек для колбас (колбасок) в виде колец (полуколец), сосисок, сарделек, шпикачек наносят маркировку с указанием:

– вида мясной продукции с учетом способа технологической обработки (изделие колбасное вареное), наименования колбасных изделий * с учетом групповой принадлежности (мясные или мясосодержащие), дополнительной информации о колбасных изделиях (сардельки, шпикачки и т. д.), сорта (при наличии) (для упаковочных единиц – каждого наименования при упаковывании нескольких наименований), слов «с ароматом копчения» (при использовании коптильных ароматизаторов) и термического состояния (замороженные – для замороженных сосисок, сарделек, шпикачек);

– 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 (для упаковочных единиц – с указанием состава продукта каждого наименования при упаковывании нескольких наименований);

---

* При формировании наименования колбасных изделий рекомендуется руководствоваться приложением А.

– номинальной массы для упакованных колбасных изделий (с указанием номинальной массы каждого наименования при упаковывании нескольких наименований);

– 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) типа упаковки;

– даты изготовления и даты упаковывания (в случае ее отличия от даты изготовления);

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

– надписи «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в модифицированной атмосфере» (при наличии вакуума или модифицированной атмосферы в упаковке);

– условий хранения;

– обозначения настоящего стандарта;

– обозначения рецептуры (при необходимости);

– 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;

– 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 клеящуюся этикетку, ярлык (клипсу), прикрепляемые к батону, пучку, для колбас (колбасок) в виде колец (полуколец), сосисок, сарделек, шпикачек.

На сосисках, сардельках, шпикачках в маркированной искусственной оболочке допускается указывать:

– вид мясной продукции с учетом способа технологической обработки, наименование сосисок, сарделек, шпикачек * с учетом групповой принадлежности (мясных или мясосодержащих), дополнительную информацию о колбасных изделиях (сардельки, шпикачки и т. д.), сорт (при наличии), слова «с ароматом копчения» (при использовании коптильных ароматизаторов) и термическое состояние (для замороженных);

– наименование и местонахождение (включая страну) изготовителя и адрес производства, если он не совпадает с юридическим адресом, и лицо, уполномоченное изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) (при наличии);

– обозначение настоящего стандарта.

Недостающие реквизиты информации для потребителя наносят на этикетку, ярлык (клипсу), прикрепляемые к пучку.

Этикетка с маркировкой, ярлык (клипса) могут прикрепляться на пучки или колбасные изделия, не связанные в пучки: для сосисок, сарделек, шпикачек – на каждую двадцатую, для колбас (колбасок) в виде колец (полуколец) – на каждое пятое (десятое) кольцо (полукольцо).

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки – по ТР ТС 022, ТР ТС 034, с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» (при необходимости) и «Пределы температуры» – по ГОСТ 14192, с указанием установленного диапазона температур.

5.4.4 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:

– вида мясной продукции с учетом способа технологической обработки (изделие колбасное вареное), наименования колбасных изделий * с учетом групповой принадлежности (мясные или мясосодержащие), дополнительной информации о колбасных изделиях (сардельки, шпикачки и т. д.), сорта

---

* При формировании наименования колбасных изделий рекомендуется руководствоваться приложением А.

(при наличии) (для упаковочных единиц – каждого наименования при упаковывании нескольких наименований), слов «с ароматом копчения» (при использовании коптильных ароматизаторов) и термического состояния (замороженные – для замороженных сосисок, сарделек, шпикачек);

– 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);

– 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;

– условий хранения;

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

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.

5.4.5 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, а также сведения, позволяющие идентифицировать партию (номер партии), и исключают штриховой идентификационный код.

5.4.6 Требования к указанию в маркировке сведений о наличии в колбасных изделиях компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО), – в соответствии с ТР ТС 022. Сведения о наличии ГМО представляются в маркировке на каждой упаковочной единице, батоне (батончике), пучке – для колбас (колбасок) в виде колец (полуколец), сосисок, сарделек, шпикачек, а также в транспортной маркировке для весовых колбасных изделий.

5.4.7 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, «Молочная», «Чесноковая» 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, упаковочные и укупорочные материалы должны 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 в транспортную упаковку без потребительской упаковки (весовыми) и упакованными (фасованными) с одинаковым или различным номинальным количеством в потребительской упаковке.

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

5.5.3 Колбасные изделия формуют в натуральные или искусственные оболочки или без оболочки (колбасные хлебы). Весовые сосиски, сардельки, шпикачки допускается связывать в пучки с количеством сосисок, сарделек, шпикачек до 20 шт.; колбасы (колбаски) в виде колец (полуколец) допускается связывать в пучки с количеством колец (полуколец) до 5 (10) шт.

5.5.4 Колбасные изделия упаковывают, в том числе под вакуумом или в условиях 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.

Допускается упаковывать колбасные хлебы, запеченные в одноразовых формах из фольги, под вакуумом или в условиях модифицированной среды в прозрачные газонепроницаемые пленки, или пакеты из них, или в иные материалы, разрешенные к применению Минздравом.

5.5.5 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы:

– ломтиками (сервировочная нарезка) номинальным количеством от 100 до 300 г без оболочки – колбасы (колбаски), колбасные хлебы;

– целым куском (порционная нарезка) номинальным количеством от 200 до 1000 г – колбасы (колбаски), колбасные хлебы;

– целыми изделиями – колбасные изделия.

5.5.6 При изготовлении фасованных колбасных изделий, в том числе сосисок, сарделек, шпикачек, с одинаковым и различным номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы (номинального количества фасованных колбасных изделий) от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019 (таблицы А.1, А.3).

Фасованные сосиски могут упаковываться в оболочке и без нее.

Требования к допускаемым отклонениям содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий, в том числе сосисок, сарделек, шпикачек) от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

5.5.7 Фасованные колбасные изделия в потребительской упаковке должны быть укупорены способом термосваривания или другим способом, обеспечивающим качество и безопасность.

5.5.8 Колбасные изделия, в том числе в потребительской упаковке, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики по ТНПА, а также в специальные контейнеры, или тару-оборудование, или другие типы транспортной упаковки, разрешенной к применению в установленном порядке.

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

Колбасные хлебы укладывают в ящик, контейнер или тару-оборудование не более чем в два ряда.

Весовые колбасные хлебы, в том числе колбасные хлебы, запеченные в одноразовых формах из фольги, перед упаковыванием в транспортную упаковку предварительно завертывают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, материалы пленочные по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354, другие упаковочные материалы по ТНПА и (или) разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании, хранении и реализации.

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.

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

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

Транспортная упаковка, которая является многооборотной упаковкой, в соответствии с требованиями ТР ТС 005 перед повторным использованием подлежит обязательной санитарной обработке способом, указанным в сопроводительной документации на нее, а также должна иметь крышку.

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

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

Колбасные изделия, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной среды, при упаковывании в транспортную упаковку допускается не накрывать крышкой или другими упаковочными материалами при условии целостности упаковки.

5.5.11 В каждую единицу транспортной упаковки помещают колбасные изделия одного наименования, одной даты изготовления, одного термического состояния и одного срока годности при установленных одинаковых условиях хранения.

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

5.5.12 Допускается использование других видов и типов упаковки, упаковочных материалов и средств, 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 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 по настоящему стандарту в определенный промежуток времени, установленный изготовителем, сопровождаемых товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции, с учетом следующих дополнений для фасованных колбасных изделий: имеющих одно и то же значение номинальной массы (для фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством).

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

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

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 фасованных колбасных изделий) и среднего содержимого партии для фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством осуществляют до контроля температуры, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

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

– от 100 до 200 г – 15 упаковочных единиц;

– от 200 до 500 г – 8 упаковочных единиц;

– свыше 500 г – 3 упаковочные единицы.

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

6.1.4 Партия фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных колбасных изделий)» и «среднее содержимое партии 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 5.5.6) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля по 6.1.2;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.5.6.

6.1.5 Партия фасованных колбасных изделий с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных колбасных изделий)» принимается при выполнении следующего условия: не допускается наличие бракованных упаковочных единиц, у кото-

рых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно СТБ 8019 (таблица А.3).

6.2 Контроль температуры, состояния упаковки и качества маркировки, органолептических показателей (в том числе формы, вида на разрезе), правильности нанесения товарной отметки, линейных размеров, физико-химических и микробиологических показателей проводят на образцах, отобранных по ГОСТ 9792, с учетом 6.1.

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

6.4 Контроль органолептических показателей, массы нетто, линейных размеров, правильности нанесения товарной отметки, содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий), среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством, температуры в любой точке измерения, состояния упаковки и качества маркировки производится в каждой партии.

6.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических (кроме температуры в любой точке измерения, остаточной активности кислой фосфатазы) и микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, бенз(а)пирена (в случае применения коптильных ароматизаторов), нитрозаминов и радионуклидов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.6 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.

6.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

6.8 В случае разногласия группы в маркировке 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).

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

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля, контроля показателей безопасности, радиометрических показателей – по СТБ 1036, СТБ 1053, СТБ ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

Порядок отбора проб для контроля диоксинов, наличия генетически модифицированных составляющих (компонентов) – по СТБ 1036, 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 микробиологического контроля – по ГОСТ 26669.

7.2 Органолептическую оценку осуществляют по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

– массовой доли жира – по ГОСТ 23042;

– массовой доли крахмала по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;

– массовой доли хлористого натрия – по ГОСТ 9957, СТБ ISO 1841-1;

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

– массовой доли общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) – по ГОСТ 9794, СТБ ГОСТ Р 51482;

– остаточной активности кислой фосфатазы – по ГОСТ 23231;
– массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008.

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

7.5 Определение содержания токсичных элементов:
– ртути – по ГОСТ 26927;
– мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
– свинца – по СТБ 1313, ГОСТ 26932, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51301;
– кадмия – по СТБ 1313, ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51301.

7.6 Определение содержания нитрозаминов – по [15], [16].

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

7.8 Определение содержания диоксинов – по [17].

7.9 Определение содержания антибиотиков – по [18]–[20].

7.10 Определение содержания пестицидов – по [21].

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 Идентификация сырьевого состава – по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7.14 Определение температуры колбасных изделий в любой точке измерения

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

Измерение температуры проводят не менее чем в трех единицах колбасных изделий или потребительской упаковки из общего количества, отобранных по 6.1.

Результаты измерений по определению температуры являются положительными, если температура изделий в любой точке измерения соответствует температуре хранения продукции.

7.15 Определение содержимого упаковочной единицы с одинаковым номинальным количеством (массы фасованных колбасных изделий), среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий, проверка соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы – по СТБ 8035.

7.16 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) с различной номинальной массой

Масса фасованных колбасных 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 6.1.5.

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

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

7.19 Для определения мелкой пористости каждую отобранную единицу колбасных изделий разрезают в поперечном направлении. Проводят осмотр поверхности разреза. Затем (при необходимости) из разных участков колбасного изделия вырезают от 3 до 5 образцов для измерения пор (в зависимости от площади поперечного разреза). Размер образца, вырезаемого для дальнейшего измерения пор, должен соответствовать поперечному срезу колбасного изделия. Средний размер пустот

устанавливают путем сложения размеров всех пустот и деления на количество пустот на срезах отобранных образцов.

7.20 Состояние упаковки и качество маркировки, правильность нанесения товарной отметки, форму, вид на разрезе определяют визуально путем осмотра каждой отобранной единицы упаковки и выборки колбасных изделий.

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

7.22 Допускается осуществление отбора проб и проведение контроля показателей по другим ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, внесенным в [23] и [24].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортируют и хранят колбасные изделия в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 034, [25].

Транспортируют колбасные изделия в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом.

8.2 Колбасные изделия должны выпускать в реализацию, транспортировать и хранить при температуре, соответствующей установленной изготовителем и имеющей следующие ограничения:

– входящей в диапазон от минус 1,5 °С до плюс 6 °С – для охлажденных колбасных изделий;

– не превышающей минус 8 °С – для замороженных колбасных изделий.

8.3 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 указаны в приложении Б.

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 Вареное колбасное изделие мясное. Колбаса «Прима», сорт экстра.
А.2 Вареное колбасное изделие мясное. Колбаска «Ароматная», второй сорт.
А.3 Вареное колбасное изделие мясное. Сарделька «Закусочные», второй сорт, замороженные.
А.4 Вареное колбасное изделие мясное. Сосиски «Неженские», бессортовые.
А.5 Вареное колбасное изделие мясное. Шпикачки «Свиные», высший сорт.
А.6 Вареное колбасное изделие мясное. Колбасный хлеб «Чесноковый», второй сорт.
А.7 Вареное колбасное изделие мясное «Колобок», высший сорт (для прочих колбасных изделий).
А.8 Вареное колбасное изделие мясосодержащее. Колбаса «Дачная» с ароматом копчения.

Приложение Б
(справочное)

Рекомендуемые сроки годности и условия хранения

Б.1 При относительной влажности не выше 75 % и температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:

– для сорта экстра и высшего сорта – 72 ч;

– для первого сорта, бессортовых, второго сорта и мясосодержащих – 48 ч.

Б.2 При температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 6 °С:

– для колбасных изделий, упакованных под вакуумом и в модифицированной среде, – 72 ч;

– для колбасных изделий в многослойных полиамидных оболочках (без нарушения целостности оболочки):

– для мясных – 10 сут;

– для мясосодержащих – 5 сут;

– для колбасных изделий в многослойных полиамидных оболочках (при нарушении целостности оболочки):

– для сорта экстра и высшего сорта – 72 ч в пределах общего срока годности;

– для первого сорта, бессортовых, второго сорта и мясосодержащих – 48 ч в пределах общего срока годности.

Примечание – Приведенные рекомендуемые сроки годности распространяются на колбасные изделия, изготовленные с применением нитрита натрия.

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 21 июня 2013 г. № 52

[7] **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

[8] **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

[9] **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

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

[11] **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

[12] **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

[13] 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

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

[15] 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.

[16] Инструкция по применению № 107-1006 Методика определения нитрозаминов в пищевых продуктах и продовольственном сырье хроматографическими методами
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 5 января 2007 г.

[17] 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)

[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 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] 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 января 1980 г. (регистрационный № 2142-80)

[22] МУ 5779-91 Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР от 4 января1991 г.

[23] 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

[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 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

[25] Правила автомобильных перевозок грузов
Утверждены постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 30 июня 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. 3,49 Уч.-изд. л. 2,00 Тираж 2 экз. Заказ 401

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