ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ШОШҚА, СИЫР, ЖЫЛҚЫ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ҚАЙНАТЫЛҒАН, ЫСТАЛЫП-ҚАЙНАТЫЛҒАН, ЫСТАЛЫП-ПІСІРІЛГЕН, ПІСІРІЛГЕН, ШИКІЛЕЙ ЫСТАЛҒАН ЖЕҢСІК ТАҒАМДАР

ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ВАРЕНЫЕ, КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ, ГОВЯДИНЫ, КОНИНЫ И ПТИЦЫ

ҚР СТ 2087-2014

Ресми басылым

**Қазақстан Республикасы Инвестиция және даму министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)**

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ШОШҚА, СИЫР, ЖЫЛҚЫ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ҚАЙНАТЫЛҒАН, ЫСТАЛЫП-ҚАЙНАТЫЛҒАН, ЫСТАЛЫП-ПІСІРІЛГЕН, ПІСІРІЛГЕН, ШИКІЛЕЙ ЫСТАЛҒАН ЖЕҢСІК ТАҒАМДАР

ҚР СТ 2087-2014

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестиция және даму министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 «Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» республикалық мемлекеттік кәсіпорны мен 44 «Технолог» стандарттау жөніндегі техникалық комитеті **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Инвестиция және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2014 жылғы 10 қазандағы №206-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының «Техникалық реттеу туралы» 2004 жылғы 9 қарашадағы №603-II заңының, Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы №769 шешімімен бекітілген КО ТР 005/2011 «Орауыштың қауіпсіздігі туралы», Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы №880 шешімімен бекітілген КО ТР 021/2011 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы», Кеден одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы №881 шешімімен бекітілген КО ТР 022/2011 «Таңбалауындағы тамақ өнімдері», Кеден одағы комиссиясының 2013 жылғы 9 қазандағы №68 шешімімен бекітілген КО ТР 034/2011 «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенттерінің ережелері іске асырылған.

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2021 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

5 ҚР СТ 2087-2011 ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат жыл сайын шығарылатын «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтемесіне, ал өзгерістер мен түзетулердің мәтіні ай сайын басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (ауыстырылған) немесе жойылған жағдайда, тиісті хабарлама ай сайын шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Инвестиция және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды.

Мазмұны

1 Қолданылу саласы	1
2 Нормативтік сілтемелер	1
3 Терминдер мен анықтамалар	3
4 Ассортимент	3
5 Техникалық талаптар	5
6 Қауіпсіздік талаптары	9
7 Қабылдау ережесі	9
8 Сынақ әдістері	9
9 Тасымалдау және сақтау	10
10 Дайындаушы кепілдіктері	11
Библиография	37

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ШОШҚА, СИЫР, ЖЫЛҚЫ ЖӘНЕ ҚҰС ЕТІНЕН ЖАСАЛҒАН ҚАЙНАТЫЛҒАН, ЫСТАЛЫП-ҚАЙНАТЫЛҒАН, ЫСТАЛЫП-ПІСІРІЛГЕН, ПІСІРІЛГЕН, ШИКІЛЕЙ ЫСТАЛҒАН ЖЕҢСІК ТАҒАМДАР

Енгізілген күні 2016-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт бөлшек саудада және қоғамдық тамақтануда өткізуге арналған шошқа, сиыр, жылқы және құс етінен жасалған пісірілген, ысталып пісірілген, ысталып қақталып пісірілген, қақталып пісірілген, шикідей ысталған жеңсік тағамдарға таралады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет:

ҚР СТ 1010-2008 Тағам өнімдері. Тұтынушыға арналған ақпарат. Жалпы талаптар.

ҚР СТ 1081-2002 Тағам өнімдеріне арналған техникалық нұсқаулықтар мен рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ҚР СТ 1245-2004 Жапырақты жаңа піскен сарымсақ. Техникалық шарттар.

ҚР СТ 1482-2005 Бидай ұны. Жалпы техникалық шарттар.

ҚР СТ 1623-2007 Радиациялық бақылау. Стронций-90 және цезий-137. Тағам өнімдері. Сынамаларды іріктеу, талдау және гигиеналық бағалау.

ҚР СТ 1484-2007 Ет және ет өнімдері. Ылғал мөлшерін анықтау әдісі.

ҚР СТ 1486-2005 Ет және ет өнімдері. Жалпы фосфордың массалық үлесін спектрометриялық анықтау әдісі.

ҚР СТ 1729-2007 Ет және ет өнімдері. Қабылдау ережесі және сынау әдістері.

ҚР СТ 1731-2007 Ет және ет өнімдері. Сапа көрсеткіштерін органолептикалық анықтау әдісі.

ҚР СТ 1759-2008 Сиыр еті. Техникалық шарттар.

ҚР СТ ГОСТ Р 51301-2005 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізаты. Уытты элементтер (кадмий, қорғасын, мыс, мырыш) мөлшерін инверсиялық-вольтамперометриялық анықтау әдісі.

ҚР СТ ГОСТ Р51574-2003 Ас тұзы. Техникалық шарттар.

ҚР СТ ГОСТ Р 51962-2005 Тамақ өнімдері және азық-түлік шикізаты. Күшәннің массалық концентрациясын инверсиялық-вольтамперометриялық анықтау әдісі

ҚР СТ БҰҰ ЕЭК (1)-2012 Жылқы еті. Ұша және шабылған еттер.

ГОСТ 427-75 Металдан жасалған өлшеу сызғыштары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 745-2003 Буып-түюге арналған алюминий фольгасы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8.579-2002 МӨЖ. Тауарларды өндіру, өлшеп орау, сату және импорт кезінде кез келген түрдегі орауышта өлшеп оралған тауарлардың санына қойылатын талаптар.

ГОСТ 779-55 Жарты ұша және ширек сиыр еті.Техникалық шарттар.

ГОСТ 1341-97 Өсімдік пергаменті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Техникалық шарттар.

ГОСТ 2874-82 Ауыз су. Гигиеналық талаптар және сапаны бақылау.

ГОСТ 3343-89 Концентрататталған томат өнімдері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 4197-74 Азотты қышқылды натрий. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7269-79 Ет. Үлгілерді іріктеу әдісі және балғындығын органолептикалық анықтау әдісі.

Ресми басылым

ГОСТ 7699-78 Картоп крахмалы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7702.0-74 Құс еті. Үлгілерді іріктеу әдістері. Сапасын органолептикалық бағалау әдістері.

ГОСТ 7702.2.0-95 Құс еті, ішек-қарны және шала өнімдер. Сынамаларды іріктеу әдістері және микробиологиялық зерттеулерге дайындау.

ГОСТ 7724-77 Ет. Ұшалы және жарты ұшалы шошқа еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7730-89 Целлюлоза үлдірі. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 8273-75 Орау қағазы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8558.1-78 Ет өнімдері. Нитритті анықтау әдісі.

ГОСТ 9792-73 Шұжық өнімдері және шошқа, қой, сиыр және басқа сойылатын мал және құс етінен жасалған өнімдер. Қабылдау ережесі және сынамаларды іріктеу әдістері.

ГОСТ 9957-73 Шұжық өнімдері және шошқа, қой және сиыр етінен жасалған өнімдер. Хлорлы натрийді анықтау әдісі.

ГОСТ 9958-81 Шұжық өнімдері және еттен жасалған өнімдер. Бактериологиялық талдау әдістері.

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

ГОСТ 10131-93 Тамақ өнеркәсібі салаларының, ауыл шаруашылығы өнімдеріне және сіріңкеге арналған сүректен және ағаш материалдарынан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10354-82 Полиэтилен үлдірі.Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 10444.15-94 Тамақ өнімдері. Мезофильді аэробты және факультативті-анаэробты микроағзалар мөлшерін анықтау әдістері.

ГОСТ 10574-91 Ет өнімдері. Крахмалды анықтау әдістері.

ГОСТ 11354-93 Тамақ өнеркәсібі салалары және ауыл шаруышылығы өнімдеріне арналған көп айналымды сүректен және ағаш материалдарынан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13513-86 Ет және сүт өнеркәсібі өнімдеріне арналған бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 16729-71 Кептірілген сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 18251-87 Қағаз негіздегі желімді таспа. Техникалық шарттар.

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

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

ГОСТ 24104-2001 Зертханалық таразы. Жалпы техникалық талаптар.

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

ГОСТ 25391-82 Балапан бройлер еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 26574-85 Нан пісіретін бидай ұны. Техникалық шарттар.

ГОСТ 26889-86 Тамақ және дәм өнімдері. Къельдаль әдісімен азот мөлшерін анықтау жөніндегі жалпы нұсқаулықтар.

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

ГОСТ 26928-86 Тамақ өнімдері. Темірді анықтау әдісі.

ГОСТ 26929-94 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынамаларды дайындау. Уытты элементтер мөлшерін анықтау үшін минералдау.

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

ГОСТ 26931-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мысты анықтау әдісі.

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

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

ГОСТ 26934-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мырышты анықтау әдісі

ГОСТ 27095-86 Ет. Жарты ұша және ширек жылқы, құлын еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 27569-87 Өткізілетін жаңа піскен сарымсақ.Техникалық шарттар.

ГОСТ 28402-89 Кепкен нан. Техникалық шарттар.

ГОСТ 28498-90 Сұйықтық шыны термометр. Жалпы техникалық талаптар. Сынау әдістері.

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

ГОСТ 29049-91 Дәмдеуіштер. Даршын. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29050-91 Дәмдеуіштер. Қараш және ақ бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29053-91 Дәмдеуіштер. Қызыл ұнтақ бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29055-91 Кориандр.Техникалық шарттар.

ГОСТ 29185-91 Тамақ өнімдері. Сульфит ыдыратушы клостридий мөлшерін айқындау және анықтау әдісі.

ГОСТ 30178-96 Шикізат және тамақ өнімдері. Уытты элементтерді атомдық-абсорбциялық анықтау әдісі.

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

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

ГОСТ 32606-2013 Сиыр еті. Ұшалар және шабылған ет. Жеткізуге және сапаны бақылауға қатысты талаптар.

ГОСТ 32607-2013 Тауық еті. Ұшалар және олардың бөліктері. Жеткізу және сапаны бақылау кезіндегі талаптар.

ГОСТ 32796-2014 Шошқа еті. Ұша және шабылған еті. Жеткізуге және сапаны бақылауға қатысты талаптар.

ЕСКЕРТПЕ Осы стандартты пайдалану кезінде сілтемелік стандарттардың қолданысын ағымдағы жылдың жағдайы бойынша «Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар» жыл сайын басылып шығарылатын ақпараттық көрсеткіш және ағымдағы жылда жарияланған ай сайын басылып шығарылатын ақпараттық көрсеткіш бойынша тексерген дұрыс. Егер сілтемелік құжат ауыстырылса (өзгертілсе), онда осы стандартты пайдалану кезінде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алуы тиіс. Егер сілтемелік құжат ауыстырусыз жойылса, оған сілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғалмайтын бөлікте қолданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта [4], [2] және ҚР СТ 1010 бойынша терминдер, сондай-ақ тиісті анықтамалары бар мынадай терминдер қолданылады.

4 Ассортимент

4.1 Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдар мыналардан дайындалады:

- сан еті;
- майсыз сан еті;
-орама;
-шинка;
-қақталған сүбе;
-төс;
-қабығы бар шошқаның жон еті;

-бекон;
-қақтама;
-карбонад;
-сирақ;
-қабырға;
-қол еті;
-нығыздалған шошқа еті;
-жаңғақ қосылған ет;
-жон еті;
-мойын;
-жақ еті (бақ).

4.2 Шошқа етінен шикідей қақталған жеңсік тағамдар мыналардан дайындалады:
-сан еті;
-орама;
-қақталған сүбе;
-төс;
-бекон;
-қақтама;
-карбонад;
-қабырға;
-қол еті;
-нығыздалған шошқа еті;
-жаңғақ қосылған ет;
-жон еті;
-мойын еті;
-сирақ;

4.3 Шошқа етінен қақталған жеңсік тағамдар мыналардан дайындалады:
- қақтама;
-«Украин қуырылған Р» шұжығы;
- «Үйде қақталған мойын.

4.4 Шошқа етінен ысталып қақталған жеңсік тағамдар мыналардан дайындалады:
- ысталып қақталған шошқа еті;
- мойын;
- карбонад.

4.5 Сиыр етінен ысталып пісірілген және шикідей ысталған өнімдер мыналардан дайындалады:
-орама;
-қабықшасы бар сиырдың жон еті;
-төс;
-сирақ;
-қабырға;
-нығыздалған сиыр еті;
-жаңғақ қосылған сиыр еті;
-жон еті;
-тіл.

4.6 Құс етінен ысталып пісірілген және шикідей ысталған жеңсік тағамдар мыналардан дайындалады:
-құс;
-алдыңғы ширек;
-артқы ширек;

-сан еті;
-жамбас;
-сирақ;
-жон ет;
-сирақ;
-төс;
-қанаты.

4.7 Жылқы етінен ысталып пісірілген жеңсік тағамдарды былай дайындайды:
- бірегей жылқы еті;
- пісіріліп ысталған жылқы еті;
- мерекеге арналған жылқы еті.

4.8 Жылқы етінен пісірілген жеңсік тағамдарды былай дайындайды:
- нығыздалған жылқы еті;
- нығыздалған бауыр.

5 Техникалық талаптар

5.1 Шошқа, сиыр, жылқы, құс етінен ысталып пісірілген және шикідей ысталған жеңсік тағамдар [2], [4] және осы стандарт талаптарына сәйкес келуге тиіс, және тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған санитарлық нормалар мен ережелерді сақтай отырып белгіленген тәртіпте бекітілген ҚР СТ 1081 сәйкес рецептуралар, технологиялық нұсқаулықтар бойынша әзірленеді.

5.2 Сипаттамалар

5.2.1 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша шошқа етінен ысталып пісірілген және шикідей ысталған өнімдер 1- және 2-кестелерде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

5.2.2 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша шошқа етінен қақтап пісірілген өнімдер 3-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

5.2.3 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша шошқа етінен ысталып қақталған өнімдер 4-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

5.2.4 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша сиыр етітен ысталып пісірілген және шикідей ысталған өнімдер 5-, 6-кестелерде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

5.2.5 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша құс етінен ысталып пісірілген өнімдер 7-, 8-кестелерде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

5.2.6 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша жылқы етінен ысталып пісірілген және пісірілген өнімдер 9-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

5.2.7 Салқындатылған өнімнің қалыңдығындағы температура минус 4°С жоғары болмауға тиіс. Мұздатылған өнімнің қалыңдығындағы температура минус 8°С жоғары болмауға тиіс.

5.3 Шикізатқа және материалдарға қойылатын талаптар

5.3.1 Өнімді дайындау кезінде қолданылатын шикізаттың, материалдардың және тамақ қоспаларының қауіпсіздігін және сапасын растайтын құжаттары болуға тиіс.

5.3.2 Жеңсік тағамдарды әзірлеу үшін мынадай шикізатты және материалдарды қолданған жөн:
- ГОСТ 21784, ГОСТ25391, ГОСТ 32607 бойынша құс еті;
- құстың жарты ұшасы - қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес омыртқасы

және кеуде сүйегін жарып ішек қарны алынған, сойылған ұшаның сол жақ және оң жақ ұша бөліктері;

- құс кеудесі - қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес кеуде сүйегімен бірге кеуде бұлшық еті, кеуденің орта, бүйір және қабырға қосалқы сүйектері, сонымен қатар кеуде бөлігін терімен жауып тұратын бөлігі немесе онсыз;

- құстың алдыңғы ширегі - қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес кеуде ұшындағы еттерден тұратын және кеудемен бірге кеуде қабырға бөлігінен, қабырға, бұғана, иық, шынтақ және басқа да етті ұша бөлігі;

- құстың артқы ширегі - қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес жамбас және сан еттерінен тұратын және үлкен сан сүйегінен және басқа да етті ұша бөлігі;

- құс сан еті - қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес жамбас және сан еттерінен тұратын, кіші және үлкен сан сүйегінен және басқа да етті ұша бөлігі;

- құс сирағы - қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес жамбас және сан еттерінен тұратын, кіші және үлкен сан сүйегінен және басқа да етті ұша бөлігі;

- құс қанаты - қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес иықты кеуде ұштары етінен, қабырға және шынтақ сүйектерімен, басқа да етті ұша бөлігі;

- жоғарсы сұрыпты сіңірлі сиыр еті – май және қосатын талшықтары бар бұлшық ет тіні қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша 3 % артық емес;

- бірінші сұрыпты сіңірлі сиыр еті - май және қосатын талшықтары бар бұлшық ет тіні қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша 6 % артық емес;

- екінші сұрыпты сіңірлі сиыр еті - май және қосатын талшықтары бар бұлшық ет тіні қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша 20 % артық емес;

- шошқа еті ГОСТ7724, ГОСТ 32796 бойынша;

-майсыз сіңірлі шошқа еті - май талшықтары бар бұлшық ет тіні қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша 10 % артық емес;

-жартылай майлы сіңірлі шошқа еті – май талшығы бар бұлшық ет тіні (30–50)% немесе 60%-дан құрылған майсыз сіңірлі шошқа еті және 40% майлы сіңірлі шошқа еті қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша;

-майлы сіңірлі шошқа еті – май талшығы бар бұлшық еті (50– 85)%;

- жылқы, құлын еті ГОСТ 27095, ҚР СТ ЕЭК ООН (1)-2012 бойынша салқындатылған және мұздатылған жай-күйде;

-азотты қышқыл натрий ГОСТ 4197 бойынша;

- су ГОСТ 2874 бойынша;

-қоюландырылған томат өнімдері ГОСТ3343 бойынша;

- тағамдық ас тұзы ҚР СТ ГОСТ Р 51574 бойынша, ұсақталған немесе тас, өзі төгілетін, ұсақтап төгілетін № 0, 1 және 2, бірінші сұрыптан төмен емес;

- жаңа піскен сарымсақ ҚР СТ 1245, ГОСТ 7977, ГОСТ 27569 бойынша;

- кептірілген сарымсақ ГОСТ 16729 бойынша;

- хош иісті бұрыш ГОСТ 29045 бойынша;

- ұнтақ кориандр ГОСТ 29055 бойынша;

- даршын ГОСТ 29049 бойынша;

- қара және ақ бұрыш ГОСТ 29050 бойынша;

- ұнтақ қызыл бұрыш ГОСТ 29053 бойынша;

- аунатылатын кепкен нан ГОСТ 28402 бойынша;

- картоп крахмалы ГОСТ 7699 бойынша, бірінші сұрыптан төмен емес;

- бидай ұны ҚР СТ 1482, ГОСТ 26574 бойынша, бірінші сұрыптан төмен емес;

- қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес ақуызды тұрақтандырғыш;

- қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес тағамдық (соялы) өсімдік ақуызы;

- қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес тағамдық ас тұзымен консервіленген сарымсақ;

- қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес мұздатылған ұсақталған сарымсақ;

- [4] бойынша, сондай-ақ Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті қолдануға рұқсат еткен дәмдеуіштер қоспасы, ыстау препараттары, тағамдық бояғыштар, фосфаттар, дәмдеуіштермен хош иісті заттар;

- қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес сірке суы;

- Тұтынушыларды қорғау комитеті қолдануға рұқсат еткен тұздықтар және маринадтар, оның ішінде құрғақ тұздықтар;

- қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес шошқа ішек қарны (басы);

- қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес сиыр ішек қарны (басы);

- қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес қой ішек қарны (басы).

5.3.3 Қауіпсіздігі мен сапасын растайтын құжаттары бар басқа да шикізаттардың және тағамдық дәмдеуіштерді қолдануға рұқсат беріледі.

5.4 Таңбалау

5.4.1 Өнімдерді таңбалау [3], [5],ҚР СТ 1010 және ГОСТ 14192 талаптарына сәйкес келуге тиіс.

5.4.2 Ақпарат затбелгіге (контрзатбелгі), бекітілген жазба белгіге, не болмаса жапсырма параққа немесе басқа тәсілмен түсірілуге тиіс.

Таңбалауды түсіру тәсілін (типографиялық мөр, мөрлеу және т.б) өнімді дайындаушы таңдайды.

Тұтынушы ыдысындағы әр өнім бірлігіне немесе затбелгіге Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті органдарымен рұқсат етілген типографиялық тәсілмен өшпейтін бояумен мемлекеттік және орыс тілдерінде мынадай белгіленулерді жағады:

- өнім атауы;

- өнім құрамы;

- тамақ өнімінің саны;

- өнімді дайындау күні;

- өнімнің жарамдылық мерзімі;

- тамақ өнімін сақтау шарты.

- «Вакууммен оралған» немесе «Газ түрленген ортада оралған» жазбасы. Тамақ өнімі үшін өнімнің бұзылудан қорғайтын орауышты ашқаннан кейін өзгеретін сапасы мен қауіпсіздігі орауышты ашқаннан кейінгі сақтау шартын көрсетеді;

- тамақ өнімін дайындаушының атауы және тұрған жері немесе тамақ өнімін дайындаушы жеке кәсіпкердің тегі, аты, әкесінің аты және тұрған жері, сондай-ақ дайындаушының уәкілетті тұлғасының атауы және тұрған жері, импорттаушы ұйымның атауы және тұрған жері, импорттаушы жеке кәсіпкердің тегі, аты, әкесінің аты және тұрған жері;

- тамақ өнімінің тағамдық құндылық көрсеткіштері;

- гендік-түрленген ағзаларды қолдану арқылы алынған құрауыштардың тамақ өнімдерінде болуы туралы мәлімет;

- Кеден одағына мүше елдердің нарығында өнімнің бірыңғай айналым белгісі;

- штрих коды;

- осы стандарттың белгіленуі;

- сәйкестігін растау туралы ақпарат (сәйкестік белгісі болған кезде).

5.4.3 Тасымалдауда таңбалау ГОСТ 14192 сәйкес қалааралық тасымалдауда «тез бұзылатын өнім» және «Температураны шектеу» деген жазулар жазылады.

5.4.4 Оралған өнімдерді сипаттайтын таңбалау тасымалдау тарасының қасбетіне, бір жағына жасалады, жуылмайтын, бояу иісі жоқ штамп, трафаретпен басып немесе заттаңба жабыстыру арқылы мемлекеттік және орыс тілдерінде көрсетеді:

- өнім атауы;
- тамақ өнімінің саны;
- дайындау күні және орау күні (оралған өнім үшін);
- өнімнің жарамдылық мерзімі;
- өнімді сақтау шарты;
- тамақ өнімін дайындаушының атауы және тұрған жері немесе тамақ өнімін дайындаушы жеке кәсіпкердің тегі, аты, әкесінің аты және тұрған жері;
- дайындаушының тауарлық белгісі, сақтандыру таңбалауы;
- термиялық жай-күйі;
- штрих коды;
- осы стандарттың белгіленуі.

5.5 Орау

5.5.1 Жеңсік тағамдар өлшеп оралған және өлшеп оралмаған түрде шығарылады. Тұтас кесек (үлестік кесу) немесе тілім түрінде 100 г-нан 300 г дейін массада үлес түрінде өлшеп оралған.

Орау кезінде қолданылатын барлық орауыш, орау материалы және ыдыс [1] талаптарына сәйкес келуге тиіс.

5.5.2 Жеңсік тағамдарды орау және таразылап өлшеу, соның ішінде вакууммен орау жұмыстарын ауа өткізетін және өткізбейтін, термотұрақты және аралас үлдір материалдардан, соған ұқсас басқа да материалдардан жасалған пішінді пакеттерде жасауға болады және Тұтынушылар құқықтарын қорғау комитеті органдарының рұқсаты бойынша қолданылады.

5.5.3 Жеңсік тағамдар ГОСТ 13513 сәйкес гофраланған картоннан жасалған, ГОСТ 11354 сәйкес көп айналымды ағаштан жасалған жәшіктерге және Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті органдарының рұқсаты бойынша қолданылатын басқа да материалдан жасалған тараларға салынады. Жәшік қақпақтарын ГОСТ 18251 сәйкес қағаздан жасалған жабысқақ таспамен немесе полимер жабысқақ таспамен Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті органдарының рұқсаты бойынша қолданып жабады. Жәшіктердің ішіне ГОСТ 1341 сәйкес пергаментпен немесе ГОСТ 1760 сәйкес қосымша пергаментпен, қағаздың бос шеті өнімді үстінен жабатындай етіп төселеді.

5.5.4 Жеңсік тағамдарды ГОСТ 745 сәйкес фольгаға, ГОСТ 7730, ГОСТ 10354 сәйкес үлдір материалдарға, немесе полимер материалдардан жасалған пакеттермен, Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті органдарының рұқсаты бойынша қолданылатын басқа да орауыш материалдармен қабықсыз орайды және ыдысқа салады.

5.5.5 Вакууммен оралған жеңсік тағамдарды полимер көпайналымды жәшіктерге немесе Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті органдарының рұқсаты бойынша қолданылатын басқа материалдардан жасалған тараларға салады. ГОСТ 10131, ГОСТ 11354 сәйкес тақтайлы жәшіктерді пайдалануға рұқсат беріледі.

Өнімдерді вакууммен әдемілеп және үлестік оралған орауышта орауға рұқсат беріледі.

5.5.6 Көп айналымды ыдыстардың қақпағы болуы керек. Қақпағы болмаған жағдайда ГОСТ 8273 сәйкес орауыш қағазбен, ГОСТ 1341 сәйкес пергаментпен, ГОСТ 1760 сәйкес қосымша пергаментпен жабуға рұқсат етіледі.

5.5.7 Жәшіктердегі өнімнің брутто салмағы 25 кг артық болмауы керек. Өнімдерді орауға арналған тара таза, құрғақ, көгермеген және бөтен иістерсіз болуы керек.

5.5.8 Өнімнің әрбір оралған бірліктерінің номинал санынан рұқсат етілген ауытқулар ГОСТ 8.579 талаптарына сәйкес болуы керек.

6 Қауіпсіздік талаптары

6.1 Уытты элементтердің, бенз(а)пиреннің, нитрозаминдердің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің мөлшері бойынша жеңсік тағамдар [2], [5], [6] бойынша талаптарға сәйкес келуге тиіс.

6.2 Микробиологиялық көрсеткіштер бойынша жеңсік тағамдар [2], [5], [6] бойынша талаптарға сәйкес келуге тиіс.

7 Қабылдау ережесі

7.1 Кәсіпорын-әзірлеушіден айналымға түсетін жеңсік тағамдардың әрбір топтамасы осы стандарттың талаптарына сәйкес кәсіпорын-әзірлеушінің техникалық бақылау бөлімімен (зертханасымен) тексерілуге тиіс.

7.2 Жеңсік тағамдарды топтамамен қабылдайды. Топтама деп бір атаудағы, бір ауысымда, белгіленген пішіндегі сапа туралы бір құжатпен рәсімделген, бір мезгілде тапсыру-қабылдауға ұсынылған өнімдер санын айтамыз. Сапаны бағалауды орташа сынама бойынша жүргізеді. Бақылау нәтижелері барлық топтамаға таралады.

7.3 Өнімдерді қабылдауды ҚР СТ 1729 немесе ГОСТ 9792 бойынша топтамамен жүзеге асыруға тиіс.

7.4 Дайын өнімнің органолептикалық көрсеткіштерін бақылауды әр топтамада жүргізеді.

7.5 Физикалық-химиялық көрсеткіштер кезеңді анықталады.

7.6 Өнім құрамындағы уытты элементтерді, радионуклидтерді, пестицидтерді, антибиотиктерді, нитрозаминдерді, бенз(а)пиренді, микробиологиялық көрсеткіштерді бақылау Тұтынушылардың құқықтарын қорғау комитеті органдарымен келісім бойынша бекітілген тәртіп бойынша жүргізіледі.

7.7 Талдаудан, кем дегенде, көрсеткіштердің бірінен қанағаттанбайтын нәтижелер алынған кезде оған осы өнім топтамасынан алынған сынамалар көлемін екі есеге көбейтіп, қайталап талдау жасайды. Қайталап талдау нәтижелері соңғысы болып табылады және барлық топтамаға таралады. Өнім топтамасын микробиологиялық талдаудан қанағаттанбайтын нәтижелер алынған кезде өнім жарамсыз деп танылады.

7.8 Тұтынушы мен әзірлеуші арасындағы өнімдердің сапасын бағалауда керағар пікірлер туған кезде арбитражды талдауды бекітілген тәртіпте аккредиттелген орган (зертханалар, сынау орталығы) орындайды.

7.9 Өнімнің сәйкестігін растау кезінде сертификатталған сынауларды жүргізудің кезеңділігін және көлемін сәйкестігін растау жөніндегі орган әзірлеушімен бірге анықтайды.

8 Сынақ әдістері

8.1 Органолептикалық, физикалық-химиялық көрсеткіштерді анықтау әдістері:

- сынамаларды іріктеу әдістері мен талдау дайындық – ГОСТ 9792, ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.2.1 бойынша;
- органолептикалық көрсеткіштер бойынша - ҚР СТ 1731, ГОСТ 9959, ГОСТ 7269 бойынша;
-майдың массалық үлесін анықтау - ГОСТ 23042 бойынша;
-ақуыздың массалық үлесін анықтау – ГОСТ 25011, ГОСТ 26889 бойынша;
-натрий нитритінің массалық үлесін анықтау – ГОСТ 8558.1 бойынша;
-крахмалдың массалық үлесін анықтау – ГОСТ 10574 бойынша анықтайды;
-ылғал мөлшерін анықтау - ҚР СТ 1484 бойынша;
-жалпы фосфордың массалық үлесін анықтау – ҚР СТ 1486 бойынша;

-ас тұзының массалық үлесін анықтау – ГОСТ 9957 бойынша.

8.2 Микробиологиялық көрсеткіштерді анықтау – ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519 бойынша.

8.3 Уытты элементтерді ҚР СТ ГОСТ Р 51301, ҚР СТ ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927–ГОСТ 26934, ГОСТ 30178 бойынша, радионуклидтерді ҚР СТ 1623 бойынша, пестицидтерді, нитрозаминдерді, бенз(а)пиренді, патогенді микроағзаларды Қазақстан Республикасының Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қызметімен бекітілген әдістемелер бойынша анықтайды.

8.4 Ысталып пісірілген өнімдер батоны қалыңдығындағы температураны анықтауды кәсіпорында термометрмен ГОСТ 28494 бойынша қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша құқық туралы қорғауда жүргізеді.

8.5 Тура кесу кезінде жұқа бөлікте тағам қалыңдығын, қабықшаның еркін ұшының, шпагаттың (жіптің) ұзындығын анықтау ГОСТ 427 бойынша металл сызғышпен өлшеу арқылы жүргізеді.

8.6 Өлшеп оралған тағамдардың таза салмағын анықтауды үшінші дәлдік классы және 1 кг өлшеудің өте үлкен шегімен ГОСТ 24104 бойынша зертханалық таразымен жүргізеді.

9 Тасымалдау және сақтау

9.1 Өнімді сақтау, тасымалдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін сақтауды қамтамасыз ететін белгіленген температура режим жағдайында жүзеге асырылады. Суықтың болмауы кезінде өнімді сақтауға және өткізуге жол берілмейді.

9.2 Өнімді тасымалдау үшін белгіленген тәртіпте автокөлікке арналған ресімделген санитарлық-эпидемиологиялық қорытындысы бар арнайы арналған көлік құралдары қолданылады.

9.3 0°С –тан 8°С дейінгі температура және 75%-дан 80% дейін салыстырмалы ауа ылғалдығы кезінде ысталып пісірілген жеңсік тағамдардың жарамдылық мерзімі технологиялық процестің аяқталу сәтінен бастап 5 тәуліктен артық емес, оның ішінде дайындаушы кәсіпорындағы жарамдылық мерзімі 24 сағаттан артық емес құрайды.

9.4 Вакууммен оралған қақталған-пісірілген жеңсік тағамдардың жарамдылық мерзімі 0 °С тен 8 °С дейінгі температурада және 75 % ден 80 % дейінгі салыстырмалы ауа ылғалдылығында технологиялық процестің аяқталған күнінен бастап, әдемілеп кесілген өнімдер үшін 5 тәуліктен артық, үлестеп кесілген кезде 6 тәуліктен артық сақталмауы керек, соның ішінде кәсіпорын-әзірлеушіде жарамдылық мерзімі 24 сағаттан артық болмау керек.

9.5 Қақталып пісірілген жеңсік тағамдардың жарамдылық мерзімі технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап 0 °С тен 4 °С дейінгі температурада және 75 % ден 80 % дейінгі салыстырмалы ауа ылғалдылығында сақтау мерзімі 30 тәуліктен артық болмау керек, 4 °С тен 12 °С дейінгі температурада 15 тәуліктен артық болмау керек, минус 7 °С тен минус 9 °С дейінгі температурада 120 тәуліктен аспау керек.

9.6 Вакуумда оралған жеңсік шикідей ысталған тағамдардың жарамдылық мерзімі технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап 5°С-тан 8°С дейін температура және 75% - дан 80% дейін ауаның салыстырмалы ылғалдығы кезінде әдемілеп кескенде – 15 тәуліктен артық емес; үлестеп кесу кезінде – 20 тәуліктен артық емес.

9.7 Пісірілген, қақталған, ысталып қақталған жеңсік тағамдардың жарамдылық мерзімі технологиялық процесс аяқталған күннен бастап 0°С-тан 6°С дейін температура және 75%-дан 80% дейін салыстырмалы ауа ылғалдығы кезінде 5 тәуліктен артық емес уақытты құрайды.

Пісірілген, қақталған, ысталып қақталған жеңсік тағамдардың жарамдылық мерзімі технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап 2°С-тан 6°С дейін температура және 75%-

дан 80% дейін салыстырмалы ауа ылғалдығы кезінде вакуумда оралған немесе газбен түрленген ортада:

- кескен кезде – 30 тәуліктен артық емес;
- өлшеп оралмаған өнімдер үшін – 30 тәуліктен артық емес құрайды.

12°С –тан 15°С дейін температура кезінде әдемілеп кескенде – 10 тәуліктен артық емес;

Үлестеп кесу кезінде – 15 тәуліктен артық емес. Оның ішінде дайындаушы кәсіпорында жарамдылық мерзімі – 24 сағаттан артық емес.

10 Дайындаушының кепілдіктері

Дайындаушы шошқа, сиыр, жылқы және құс етінен жасалған пісірілген, ысталып қақталған, қақталған және шикідей қақталған жеңсік тағамдардың осы стандарт талаптарына сәйкестігіне және сақтау шарты мен өткізу мерзімін сауда желісі орындау кезінде сапаны сақтауға кепілдік береді.

1-кесте

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ыстылып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатының қалыңдығы	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
1	Сан еті	Беті таза, құрғақ, еті және қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз және қылшақ қалдықтарсыз, шеттері тегіс кесілген, терісі бар, терісіз	Ұзартылған, өкше сүйегінің томпағын қалдырып секірме буынынан аралап кесілген аяғы, жамбас сүйегі алынған	Тығыз	Біркелкі боялған ақшыл қызыл түсті бұлшық тіні, сұр дақтарсыз, май түсі ақ немесе қызғылт реңі бар, сарғаюсыз	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	4,0	3,5	0,003
2	Майсыз сан ет	Беті таза, құрғақ, еті және қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз және қылшақ қалдықтарсыз, шеттері тегіс кесілген, терісі бар, терісіз	Ұзартылған, өкше сүйегінің томпағын қалдырып секірме буынынан аралап кесілген аяғы, жамбас сүйегі алынған	Тығыз	Біркелкі боялған ақшыл қызыл түсті бұлшық тіні	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	0,5	3,5	0,003

1-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатының қалыңдығы	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
3	Орама	Беті таза, құрғақ, еті және терісі жұлынбаған, шашақсыз және қылшақ қалдықтарсыз, шеттері тегіс кесілген, терісі бар, терісіз, терісімен тығыз оралған немесе еті нақышталған, екі жағынан кендірмен бойлап байланған және әр 5 - 8 см сайын ілуге арналған ілгегі бар. Терісіз орамалар целлофанға оралуы тиіс немесе басқа үлдірмен оралып, кендірмен байлануы керек	Цилиндрлік немесе дөңгеленген, аяғына қарай жіңішкерген, шағындары үшін - цилиндрлік	Тығыз	Біркелкі боялған ақшыл қызыл түсті бұлшық тіні, сұр дақтарсыз, май түсі ақ немесе қызғылт реңі бар, сарғаюсыз	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	3,0	3,5	0,003
4	Ұсақталған ет	Беті таза, құрғақ, еті және терісі жұлынбаған, шашақсыз және қылшақ қалдықтарсыз, шеттері тегіс кесілген, терісі бар, терісіз, асып қоюға арналған ілмегі бар, көлденең әр 1,5 см соң ұзына бойы 2-4 рет шпагат жіппен байланған орама түрінде терімен тығыз оралған	Дөңгелектенген, ұзартылған	Тығыз	Біркелкі боялған ақшыл қызыл түсті бұлшық тіні, сұр дақтарсыз, май түсі ақ немесе қызғылт реңі бар, сарғаюсыз	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	1,5	3,5	0,003

1-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатының қалыңдығы	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
5	Қақталған сүбе	Беті таза, құрғақ, терісі бар және терісіз, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз және қылшақ қалдықтарсыз, шеті тегіс кесілген, асып қоюға арналған ілмегі бар	Тікбұрышты, қабырғасы бар омыртқалар алынып тасталған	Тығыз	Біркелкі боялған ақшыл қызыл түсті бұлшық тіні, сұр дақтарсыз, май түсі ақ немесе қызғылт реңі бар, сарғаюсыз	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	4,0	3,5	0,003
6	Төс	Беті таза, құрғақ, терісі бар және терісіз, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз және қылшақ қалдықтарсыз, шеті тегіс кесілген, асып қоюға арналған ілмегі бар	Тікбұрышты, қабырғасы бар емізіктері бар көкшандырлар алынып тасталған	Тығыз	Біркелкі боялған ақшыл қызыл түсті бұлшық тіні, сұр дақтарсыз, май түсі ақ немесе қызғылт реңі бар, сарғаюсыз, бұлшық ет тіні қабаттары бар май талшығы	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	3,0	3,5	0,003
7	Қабықшадағы шошқаның жон еті	Қабықша беті таза, құрғақ. Қабықша бұзылмаған. Асып қоюға арналған ілмегі бар әр 5 см-ден 8 см дейін аралықта ұзына бойы-көлденең шпагат жіппен байланған	Батондар сәл-пәл иілген пішінде	Тығыз	Ақшыл қызғылт түсті бұлшық ет тіні, сұр дақтарсыз, қыртыс май түсі ақ немесе қызғылт түсті, сарғаюсыз	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	0,5	3,5	0,003

1-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатының қалыңдығы	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
8	Ұрт (бақтар)	Беті таза, құрғақ, терісі бар және терісіз, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз және қылшақ қалдықтарсыз, шеті тегіс кесілген, асып қоюға арналған ілмегі бар	Дұрыс емес немесе көп бұрышты жалпақ	Тығыз	Біркелкі боялған қызғылт-қызыл түсті бұлшық тіні, сұр дақтарсыз май түсі ақ немесе қызғылт реңді, сарғаюсыз	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	Мөлшерленбейді	3,5	0,003
9	Бекон	Беті таза, құрғақ, терісі бар және терісіз, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз асып қоюға арналған ілмегі бар нее	Тікбұрышты, тікбұрышты-ұзартылған	Тығыз	Кезектесетін май және бұлшықет тінінің қабаттары, Бұлшық ет тінінің түсі ақшыл қызғылт түстен күңгірт қызғылт түске дейін. Май түсі ақ түстен ақ сары түске дейін. Жұқа қабатының қалыңдығы 2 см кем емес	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	1,5	3,5	0,005
10	Қақталып пісірілген шошқаның еті	Беті таза құрғақ, терісі бар, терісіз, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз, асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілмегі жоқ, сарымсағы және бұрышы бар	Сопақ, дөңгелек	Тығыз	Бұлшық тіні ақшыл сұр немесе әлсіз қызғылт реңі бар, қыртыс майының түсі ақ немесе қызғылт реңді	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	2,0	2,0	0,005

1-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консисте нция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатының қалыңдығы	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
11	Карбонад	Беті таза құрғақ, терісі бар, терісіз, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз, сарымсағы және бұрышы бар, асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілмегі жоқ, торда, немесе сиыр ішегінде немесе коллагенді жеуге болатын үлдірде немесе үлдірсіз, әр 4-6 см сайын кендірмен немесе жіппен көлденең-бойлық бай-ланған, немесе целлофан үлдірде, кендірмен немесе жіппен көлденең-бойлық әр 4 см - 6 см сайын байланған, немесе кендірсіз (жіпсіз) торда, декоративтік бөртпесі	Тікбұрышты ұзартылған	Тығыз	Бұлшық еті ақшыл сұр түстен қызғылт түске дейін, тері қабаты бір жағынан бірқалыпты боялған. Тері қабатының қалыңдығы 1 см артық емес, тері қабатының түсі - ақ немесе крем түсті немесе қызғылт реңі бар	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	1,0	3,5	0,005
12	Желке еті	Беті таза, құрғақ, асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілмексіз	Табиғи	Тығыз	Біркелкі боялған бұлшық ет тіні, сұр дақтарсыз	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	Мөлшерленбейді	3,5	0,005

1-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатының қалыңдығы	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
13	Қабырғалар	Беті таза, құрғақ, еті жұлынбаған, ілуге арналған ілгешегі бар немесе жоқ, дәмдеуіштер мен сарымсақ қосылған, декоративтік бөртпесі бар немесе жоқ	Тікбұрышты, 20х10 см сәл-пәл иілген тілімшелі	Тығыз	Бұлшық еті бірқалыпты боялған қабырғалардағы май және біріккен ет табиғи қалыптасқан. Бұлшық еттің түсі - ақшыл-қызғылт түстен қошқыл- қызғылт түске дейін	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	-	3,5	0,005
14	Рулька	Беті таза, құрғақ, еті жұлынбаған, ілуге арналған ілгешегі бар немесе жоқ, дәмдеуіштер мен сарымсақ қосылған, декоративтік бөртпесі бар немесе жоқ	Конус тәрізді, сирақтың сәйкес анатомиялық пішінінде немесе шошқаның кесілген иық үстіндегі еті	Тығыз	Бұлшық еті - ақшыл-қызғылт түстен қошқыл-қызғылт түске дейін бірқалыпты боялған, біріккен еттерінің қабаттары табиғи қалыптасқан, сүйегі бар, терісі бар, тері астындағы нақышталған ет қалыңдығы 3,5 см артық емес. Тері қабатының түсі - ақ түстен кремді түске дейін.	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	-	3,5	0,005

1-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
15	Нығыздалған шошқа еті	Беті таза құрғақ, ет пен қыртыс майы жұлынба-ған, дәмдеуіштер мен сарымсақ қосылған асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілмексіз, торда немесе коллагенді жеуге болатын үлдірде немесе үлдірсіз, целло-фан үлдірде әр 5 – 8 см сайын ұзына бойы-көлденең немесе айқас түрде шпагатпен (жіп-пен) байланған) немесе шпагатсыз (жіпсіз), тор-да, декоративтік бөртпесі бар немесе жоқ	Сопақ, тікбұрышты, цилиндрлі немесе басқа пішінді	Тығыз	Ақшыл қызғылт түстен қызғылт қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні, табиғи арақатынаста бұлшық ет майы арасындағы қабаттары бар немесе жоқ, қыртыс маймен немесе қыр-тыс майсыз, май және қыртыс май түсі – ақ немесе ақшыл сары немесе қызғылт реңді	Осы өнім түрі-не тән, қақтал-ған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	3,5	3,5	0,005
16	Жаңғақ қосылған ет	Беті таза, құрғақ, ет пен қыртыс майы жұлынба-ған, дәмдеуіштер мен сарымсақ қосылған, де-кортивтік бөртпесі бар немесе жоқ, торда, қалтада, ішекте, каллоге-нді жеуге болатын үлдірде, торда, айқас түрде шпагатпен (жіп-пен) байланған 80-200 мм диаметрде жасанды қабықта немесе шпагатсыз (жіпсіз) торда	Шар тәрізді, шар тәрізді - ұзартылған	Тығыз	Ақшыл қызғылт түстен күңгірт қызғылт түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні. Қуыс-сыз, монлиттік құрылы-мды жасайтын қосатын және май тіндері қабат-тары бар белгісіз пішін-ді бұлшық ет тіндерінің кесектері. Май түсі – ақ түстен ақ сары түске дейін	Осы өнім түрі-не тән, қақтал-ған және ыста-лған иісі бар, дәмі тұздал-ған, бөтен дәмі және иісі жоқ	3,5	3,5	0,005

1-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатының қалыңдығы	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
17	Жон еті	Беті таза, құрғақ, еті жұлынбаған шашақсыз торда немесе сиыр ішегінде немесе колла-генді жеуге болатын үлдірде және торда немесе торсыз әр 4- 6 см сайын ұзына бойы-көлденең шпагатпен немесе жіппен байлан-ған, немесе целлофан үлдірде, әр 4- 6 см сайын ұзына бойы-көлденең шпагатпен немесе жіп-пен байланған, немесе шпагатсыз (жіпсіз) торда, декоративтік бөртпесі бар немесе жоқ	Тікбұры шты-сопақ, ұзартылған, цилиндрлі	Тығыз	Ішінен монолиттік құрылым жасайтын кесек ет бөліктерімен бірге жасалған шошқаның жон еті, сиырдың жон еті ақшыл қызғылт түстен қызғылт түске дейін (шошқа еті үшін) және ақшыл қызыл түстен қызыл түске дейін (сиыр еті үшін) біркелкі боялған бұлшық еті	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	1,0	3,5	0,005
18	Мойын	Беті таза, құрғақ, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз, сарымсақ пен бұрыш қосылған, асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілмегі жоқ, торда немесе сиыр ішегінде немесе коллагенді жеуге болатын үлдірде, және торда немесе торсыз әр 4-6 см сайын ұзына бойы-көлденең шпагатпен немесе жіппен байланған немесе целлофан үлдірде, әр 4-6 см сайын ұзына бойы-көлденең шпагатпен немесе жіппен байланған немесе шпагатсіз (жіпсіз) торда, декоративтік бөртпесі бар және жоқ	Сопақ ұзартылған	Тығыз	Ақшыл қызғылт түстен қызғылт қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні, табиғи арақатынаста бұлшық ет майы арасындағы қабаттары бар ақшыл сұр түстен қызғылт түске дейін май түсі – ақ немесе ақшыл сары немесе қызғылт реңді	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	3,5	3,5	0,005

2-кесте

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатының қалыңдығы	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
1	Сан еті	Терісі бар. Беті біркелкі ысталған, таза, құрғақ, дақсыз және ластаусыз, көгермеген, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз және қылшақ қалдықтарысыз, шеттері тегіс кесілген, асып қоюға арналған ілмегі бар	Ұзартылған, немесе тікбұрышты тығыз, өкше сүйегінің дөңесі қалдырылып секірме буынында арамен кесілген аяқ, жамбас сүйегі алынып тасталған	Тығыз	Біркелкі боялған ақшыл қызыл түсті бұлшық тіні, сұр дақтарсыз, май түсі ақ немесе қызғылт реңі бар, сарғаюсыз	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	4,0	5,0	0,005
2	Орама	Терісі бар. Беті біркелкі ысталған, таза, құрғақ, дақсыз және ластаусыз, көгермеген, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз және қылшақ қалдықтарысыз, шеттері тегіс кесілген, сыртқы тығыз оралған терісі бар, асып қоюға арналған ілмегі бар көлденең 5 см-ден 8 см дейін ұзына бойы екі жағынан шпагатпен тығыз байланған	Цилиндрлі немесе дөңгелек, аяққа қарай тартылған, шағындары үшін - цилиндрлі	Тығыз	Біркелкі боялған ақшыл қызыл түсті бұлшық тіні, сұр дақтарсыз, май түсі ақ немесе қызғылт реңі бар, сарғаюсыз	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	3,0	5,0	0,005

2-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатының қалыңдығы	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
3	Қақталған сүбе	Терісі бар. Беті біркелкі ысталған, таза, құрғақ, дақсыз және ластауларсыз, көгермеген, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз және қылшақ қалдықтарсыз, шеттері тегіс кесілген, асып қоюға арналған ілмегі бар	Тікбұрышты, қабырғалары бар, омыртқалары алынып тасталған	Тығыз	Біркелкі боялған ақшыл қызыл түсті бұлшық тіні, сұр дақтарсыз, май түсі ақ немесе қызғылт реңі бар, сарғаюсыз	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	4,0	4,0	0,005
4	Төс	Терісі бар.Беті біркелкі ысталған, таза, құрғақ, дақсыз және ластауларсыз, көгермеген, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақ-сыз және қылшақ қалдықтарсыз, шеттері тегіс кесілген, асып қоюға арналған ілмегі бар	Тікбұрышты, қабырғасы бар, екмшектері бар көкшандыр алынып тасталған	Тығыз	Қызғылт-қызыл түсті біркелкі боял-ған бұлшық ет тіні, сұр дақтарсыз, май түсі ақ немесе қыз-ғылт реңді, сарғаю-сыз, бұлшық ет тіні қабаттары бар май талшығы	Осы өнім түрі-не тән, қақтал-ған және ыста-лған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	3,0	4,0	0,005
5	Бекон	Беті таза, құрғақ, терісі бар, еті жұлынбаған, шашақсыз, асып қоюға арналған ілмектері бар немесе ілмектері жоқ	Тікбұрышты, Тікбұрышты-ұзартылған	Тығыз	Май және бұл-шық ет тіндері-нің кезектесетін қабаттары. Бұл-шық ет тінінің түсі ақшыл қыз-ғылт түстен күң-гірт қызғылт түске дейін Май түсі ақ түстен ақ сары түске дейін. Жұқа бөлігінің қалыңдығы 2 см кем емес	Осы өнім түрі-не тән, қақтал-ған және ыста-лған иісі бар, дәмі тұздал-ған, бөтен дәмі және иісі жоқ	1,5	6,0	0,005

2-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатының қалыңдығы	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
6	Қақталып пісірілген шошқа еті	Беті таза, құрғақ, терісі бар, терісі жоқ, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз, асып қоюға арналған ілмектері бар немесе ілмектері жоқ, сарымсақ және бұрыш қосылған	Сопақ, дөңгелек	Тығыз	Ақшыл сұр немесе әлсіз қызғылт реңді бұлшық тіні, қыртыс май түсі ақ немесе қызғылт реңді	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	2,0	6,0	0,005
7	Карбонад	Беті таза, құрғақ, терісі бар, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз, сарымсақ пен бұрыш қосылған, асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілмегі жоқ, торда немесе сиыр ішегінде немесе коллагенді жеуге болатын үлдірде, және төрт көзде немесе торсыз, әр 4-6 см сайын ұзына бойы-көлденең шпагатпен немесе жіппен байланған немесе шпагатсіз (жіпсіз) торда, декоративтік бөртпеде немесе бөртпесіз	Тікбұрышты-ұзартылған	Тығыз	Ақшыл сұр түстен қызғылт түске дейін біркелкі боялған бұлшық тіні, бір жағынан қыртыс май қабатымен қыртыс май қалындығы 1 см артық емес, қыртыс май түсі ақ немесе ақ сары немесе қызғылт реңді	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	1,0	6,0	0,005

2-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ыстылып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистен-ция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатының қалыңдығы	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
8	Қабырға-лар	Біркелкі таза, дақсыз және ластаусыз, қабыр-ғааралық ет кесінділері бар 30% артық емес, мойын және арқа омыртқаларының болуына жол беріледі, асып қоюға арналған ілмегі бар	Табиғи	Тығыз	Сұр дақтарсыз ақ-шыл қызғылт түстен күңгірт қызғылт түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	-	3,5	0,005
9	Рулька	Ысталған, таза құрғақ, ластаусыз қылшақ қалдықтарысыз, көгермеген асып қоюға арналған ілмегі бар	Табиғи	Тығыз	Сұр дақтарсыз ақшыл қызғылт түстен күңгірт қызғылт түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	-	3,5	0,005
10	Нығыздал-ған шошқа еті	Беті таза, құрғақ, ет пен қыртыс майы жұлынба-ған, дәмдеуіштер мен сарымсақ қосылған, асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілме-ксіз, немесе торда неме-се коллагенді жеуге бо-латын үлдірде және тор-да немесе тор-сыз, неме-се целлофан үлдірде, әр 5-8 см сайын ұзына бойы-көлденең немесе айқаса шпагат-пен (жіп-пен) байланған, торда, декоративтік бөртпе не-месе бөртпесіз	Сопақ, тікбұрыш-ты, цилиндрлі немесе басқа пішінді	Тығыз	Ақшыл қызғылт түстен күңгірт қыз-ғылт түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні табиғи арақаты-наста бұлшық ет аралық май қабат-тары бар немесе қабаттарсыз, қыр-тыс маймен немесе қыртыс майсыз, май түсі – ақ немесе ақ сары түсті немесе қызғылт реңді	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	3,5	6,0	0,005

2-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатының қалыңдығы	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
11	Жаңғақ қосылған ет	Беті таза, құрғақ, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз, дәмдеуіштер мен сарымсақ қосылған, декоративтік бөртпеде немесе бөртпесіз, торда, қалтада, ішекте, каллогенді жеуге болатын үлдірде және торда айқасқан түрде шпагатпен (жіппен байланған 80-200 мм диаметрдегі жасанды қабықшада, немесе шпагатсыз (жіпсіз) торда	Шар тәрізді, шар тәрізді ұзартылған	Тығыз	Ақшыл қызғылт түстен күңгірт қызғылт түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні. Қуыссыз, монолиттік құрылымды жасайтын қосатын және май талшықтарының қабаттары бар білгісіз пішіндегі бұлшық ет тіндерінің кесектері Май түсі ақ түстен ақ сары түске дейін	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	3,5	6,0	0,005
12	Жон еті	Қабық беті таза, құрғақ, дақсыз және ластаусыз, көгермеген, қабықшасы бұзылмаған асып қоюға арналған ілмегі бар әр 5 см-ден 8 см дейін шпагатпен немесе жіппен байланған	Батондар тіре немесе сәл-пәл иілген пішінде	Тығыз	Сұр дақтарсыз ақшыл қызғылт түсті біркелкі боялған бұлшық ет тіні, қыртыс май түсі ақ немесе қызғылт реңді, сарғаюсыз	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	0,5	6,0	0,005
13	Мойын	Қабық беті таза, құрғақ, дақсыз және ластаусыз, көгермеген, қабықшасы бұзылмаған асып қоюға арналған ілмегі бар әр 5 см-ден 8 см дейін шпагатпен немесе жіппен байланған	Батондар тіре немесе сәл-пәл иілген пішінде	Тығыз	Сұр дақтарсыз ақшыл қызғылт түстен күңгірт қызғылт түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні бұлшық етаралық май қабаттары бар	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	-	6,0	0,005

2-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген шошқа етінен дайындалған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормалары							
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Бөліктегі түрі	Иісі және дәмі	Тура кесілген кезде қыртыс майының тері астындағы қабатыны	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
14	Сирақ	Ысталған, таза, құрғақ, ластаусыз, қылшақ қалдықтарысыз, көгермеген, асып қоюға арналған ілмегі бар	Табиғи	Тығыз	Сұр дақсыз қызыл немесе қошқыл қызыл түсті біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Осы өнім түріне тән, қақталған және ысталған иісі бар, дәмі тұздалған, бөтен дәмі және иісі жоқ	-	3,5	0,005

3-кесте

Көрсеткіш атауы	Шошқа етінен қақталған жеңсік тағамдардың сипаттамалары мен нормалары		
	Қақталған «Украиндық қуырылған Р» шұжығы	«Үйде» қақталған майын	Қақталған шошқа еті
Сыртқы түрі	Беті таза құрғақ батондар, қабықшасы бұзылмаған	Беті таза, құрғақ, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз, сарымсақ пен бұрыш қосылған	Беті таза, құрғақ, біркелкі ысталған, шашақсыз
Пішіні	Сақина түрінде бұралған батондар	Сопақ ұзартылған	Сопақ, тікбұрышты, ерікті
Консистенция	Тығыз		
Кесіктегі түрі	Фарш біркелкі араластырылған, ақшыл қоңыр түстен қошқыл қоңыр түске дейін, сұр дақтарсыз және қуыссыз, қыртыс май кесектерін және 6 мм артық емес өлшемдегі бұлшық ет тінін құрайды	Табиғи арақатынаста бұлшықетаралық май қабаттарымен ақшыл сұр түстен қызғылт түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні, май түсі – ақ немесе ақ сары немесе қызғылт реңді	Ақшыл сары немесе сарғыш реңді май талшық қоспалары бар қызыл түстен ұошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні
Иісі және дәмі	Бөгде дәмсіз және иіссіз осы өнім түріне тән, дәмдеуіштер, сарымсақ хош иісімен шектен шықпай тұздалған	Бөгде дәмсіз және иіссіз осы өнім түріне тән, қақталған шошқа етінің, сарымсақ пен дәмдеуіштердің ерекше иісі бар	Бөгде дәмсіз және иіссіз осы өнім түріне тән, шектен шықпай тұздалған
Ас тұзының массалық үлесі, %, артық емес	3,5	3,5	3,5
Натрий нитритінің массалық үлесі, %, артық емес	-	0,005	0,005
Ақуыздың массалық үлесі, %, артық емес	12,0	12,0	13,0
Майдың массалық үлесі, %, артық емес	38,0	38,0	33,0
P_2O_5 қайта есептеуде жалпы фосфаттың массалық үлесі, %, артық емес	0,4	0,4	0,4

4-кесте

Көрсеткіштер атауы	Ысталып қақталған шошқа етінен жеңсік тағамдардың сипаттамалары мен нормалары		
	Ысталып қақталған шошқа еті	Мойын	Карбонад
Сыртқы түрі	Беті таза, құрғақ ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз		
	асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілмексіз, немесе торда, немесе коллагенді жеуге болатын үлдірде және торда немесе торсыз, немесе целлофан үлдірде, әр 5-8 см сайын ұзына бойы-көлденең немесе айқас түрде шпагатпен (жіппен) байланған немесе шпагатсыз (жіпсіз) торда, декоративтің бөртпеде немесе бөртпесіз	сарымсақ пен қара бұрыш қосылған	сарымсақ және қара бұрыш қосылған, асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілмексіз, торда, немесе сиыр ішегінде, немесе коллагенді жеуге болатын үлдірде, және әр 4-6 см сайын ұзына бойы-көлденең шпагатпен (жіппен) байланған, немесе әр 4-6 см сайын ұзына бойы-көлденең шпагатпен (жіппен) байланған немесе шпагатсыз (жіпсіз) целлофан үлдірде, торда, декоративтік бөртпеде немесе бөртпесіз
Пішіні	Сопақ, тікбұрышты, цилиндрлі немесе ерікті	сопақ ұзартылған	Тікбұрышты ұзартылған
Консистенция	Тығыз		
Кесіктегі түрі	Табиғи арақатынаста бұлшықетаралық май қабаттарымен ақшыл сұр түстен қызғылт түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні, май түсі – ақ немесе ақ сары немесе қызғылт реңді		Бір жағынан қыртыс май қабаты бар ақшыл сұр түстен қызғылт түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні. Қыртыс май қабатының қалыңдығы 1 см артық емес, қыртыс май түсі – ақ немесе ақ сары немесе қызғылт реңді
Иісі және дәмі	Бөгде дәмсіз және иіссіз осы өнім түріне тән		
	ысталған, сарымсақ және дәмдеуіштер хош иісі бар шектен шықпай тұздалған	ысталған, сарымсақ және дәмдеуіштер хош иісі бар. Декоративтік бөртпені қолданған жағдайда – бөртпе хош иісі бар	қақталған немесе қуырылған шошқа етінің, сарымсақ пен дәмдеуіштердің ерекше иісі бар
Ас тұзының массалық үлесі, %, артық емес	3,5	3,5	3,5
Натрий нитритінің массалық үлесі, %, артық емес	0,005	0,005	0,005
Ақуыздың массалық үлесі, %, артық емес	13,0	12,0	13,0
Майдың массалық үлесі, %, артық емес	33,0	38,0	33,0
P_2O_5 қайта есептеуде жалпы фосфаттың массалық үлесі, %, артық емес	0,4	0,4	0,4

5-кесте

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген сиыр етінен жасалған жеңсік тағамдардың сипаттамалары мен нормалары						
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Кесіктегі түр	Иісі және дәмі	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
1	Орама	Беті таза, құрғақ, еті жұлынбаған, шеті тегіс кесілген, сыртқа терісімен тығыз айналған, асып қоюға арналған ілмегі бар көлденең 5 см-ден 8 см дейін екі жағынан ұзына бойы шпагатпен байланған.Терісі жоқ орамалар целофанға немесе басқа жүйелі тұтқыр шпагаты бар басқа үлдірмен оралуға тиіс	Цилиндрлі немесе дөңгелек, тікбұрышты-сопақ	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, сүрленген дәмі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	3,0	0,005
2	Төс	Беті таза құрғақ, еті жұлынбаған, шашақсыз, шеттері тегіс кесілген, асып қоюға арналған ілмегі бар	Тікбұрышты, қабырғасы бар тікбұрышты-сопақ	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, сүрленген дәмі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	3,0	0,005
3	Тіл	Беті таза, құрғақ, шеттері тегіс кесілген, ішекте	Тікбұрышты, қабырғасы бар тікбұрышты-сопақ	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, сүрленген дәмі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	3,0	0,005
4	Қабығы бар сиырдың жон еті	Қабықша беті таза құрғақ. Қабықша бұзылмаған. Асып қоюға арналған ілмегі бар 5 см-ден 8 см дейін ұзына бойы-көлденең шпагатпен байланған	Сәл пәл иілген пішінді батондар	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, сүрленген дәмі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	3,0	0,005
5	Сирақ	Беті таза құрғақ, асып қоюға арналған ілмегі бар немесе жоқ	Табиғи	Тығыз	Сұр дақсыз, біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, сүрленген дәмі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	3,0	0,005

5-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген сиыр етінен жасалған жеңсік тағамдардың сипаттамалары мен нормалары						
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Кесіктегі түр	Иісі және дәмі	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
6	Қабырғалар	Беті таза, құрғақ, еті жұлынбаған, асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілмексіз, дәмдеуіштер мен сарымсақ қосылған, декоративтік бөртпеде немесе бөртпесіз	Тікбұрышты, сәлпәл иілген тілімшелер	Тығыз	Табиғи арақатынаста май және қосатын талшықтары бар қабырғадағы біркелкі боялған бұлшық ет тіні. Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін бұлшық ет тінінің түсі	Өнімнің осы түріне тән, сүрленген дәмі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	3,0	0,005
7	Нығыздалған сиыр еті	Беті таза, құрғақ, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілмексіз, немесе торда, немесе коллагенді жеуге болатын үлдірде және торда немесе торсыз, немесе целлефон үлдірде, әр 5-8 см сайын ұзына бойы –көлденең немесе айқаз түрде шпагатпен (жіппен) байланған немесе шпагатсыз (жіпсіз), декоративтік бөртпеде немесе бөртпесіз	Сопақ, тікбұрышты, цилиндрлі немесе басқа пішінді	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, сүрленген дәмі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	3,0	0,005
8	Жаңғақ қосылған сиыр еті	Беті таза, құрғақ, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз, дәмдеуіштер мен сарымсақ қосылған, декоративтік бөртпеде немесе бөртпесіз, торда, қалтада, жеуге болатын ішекте, және торда, 80-200 мм диаметрлі жасанды қабықшада, айқас түрде шпагатпен(жіпте) байланған немесе шпагатсыз (жіпсіз), торда	Шар тәрізді, шар тәрізді ұзартылған	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, сүрленген дәмі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	3,0	0,005

5-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Ысталып пісірілген сиыр етінен жасалған жеңсік тағамдардың сипаттамалары мен нормалары						
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистен-ция	Кесіктегі түр	Иісі және дәмі	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі, % артық емес
9	жон еті	Беті таза, құрғақ, еті жұлынбаған, шашақсыз, торда немесе сиырдың ішегі, немесе коллагенді жеуге болатын үлдірде немесе торда немесе торсыз, әр 4-6 см сайын ұзына бойы-көлденең шпагатпен немесе жіппен байланған, немесе целлофан үлдірде әр 4-6 см сайын ұзына бойы-көлденең шпагатпен немесе жіппен байланған, немесе шпагатсыз (жіпсіз) торда, декоративтік бөртпеде немесе бөртпесіз	Тікбұрышты, сопақ, ұзартылған, цилиндрлі	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, сүрленген дәмі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	3,0	0,005

6-кесте

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Сиыр етінен шикідей қақталған жеңсік тағамдардыңсипаттамалары мен нормалары						
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистен-ция	Кесіктегі түрі	Иісі және дәмі	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық	Натрий нитритінің массалық үлесі,% артық емес
1	Орама	Беті таза, құрғақ, еті жұлынбаған, шеттері тегіс кесілген, терісі сыртқа тығыз оралған, асып қоюға арналған ілмегі бар көлденең 5 см-ден 8 см дейін екі жағынан ұзына бойы шпагатпен байланған. Терісіз орамалар целлофанға немесе жүйелі тұтқыр шпагаты бар басқа үлдірмен оралуға тиіс	Цилиндрлі немесе дөңгелек, тікбұрышты-сопақ	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0	0,005
2	Төс	Беті таза, құрғақ, еті жұлынбаған, шеттері тегіс кесілген, асып қоюға арналған ілмегі бар	Тікбұрышты, қабырғасы бар тікбұрышты-сопақ	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0	0,005
3	Тіл	Беті таза, құрғақ, шеттері тегіс кесілген, ішекте	Тікбұрышты, қабырғасы бар тікбұрышты-сопақ	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде	5,0	0,005
4	Қабығы бар сиыр жон еті	Қабықша беті таза құрғақ. Қабықша бұзылмаған. Асып қоюға арналған ілмегі бар әр 5 см-ден 8 см дейін ұзына бойы-көлденең шпагатпен байланған	Сәл-пәл иілген пішіндегі батондар	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздал-ған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0	0,005
5	Сирақ	Беті таза, құрғақ, асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілмексіз	Табиғи	Тығыз	Сұр дақсыз біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0	0,005

6-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Сиыр етінен шикідей қақталған жеңсік тағамдардыңсипаттамалары мен нормалары						
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Кесіктегі түрі	Иісі және дәмі	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі,% артық емес
6	Қабырғалар	Беті таза құрғақ, еті жұлынбаған, асып қоюға арналған ілмегі бар немесе ілмексіз, дәмдеуіштер мен сарымсақ қосылған, декоративтік бөртпесі бар немесе бөртпесіз	Тікбұрышты, сәл-пәл иілген тілімшелер	Тығыз	Табиғи арақатынаста май және қосатын талшықтары бар қабырғадағы біркелкі боялған бұлшық ет тіні. Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін бұлшық ет тінінің түсі	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0	0,005
7	Нығыздалған сиыр еті	Беті таза, құрғақ, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз, дәмдеуіштер мен сарымсақ қосылған немесе ілмексіз, немесе торда, немесе коллагенді жеуге болатын үлдірде және торда немесе торсыз, немесе целлофан үлдірде, әр 5-8 см айқас түрде немесе ұзына бойы-көлденен шпагатпен (жіппен) байланған немесе шпагатсыз (жіпсіз) торда, декоративтік бөртпеде немесе бөртпесіз	Сопақ, тікбұрыш-ты, цилиндрлі немесе басқа пішінді	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0	0,005
8	Жаңғақ қосылған сиыр еті	Беті таза құрғақ, ет пен қыртыс майы жұлынбаған, шашақсыз, дәмдеуіштермен сарымсақ қосылған, декоративтік бөртпеде немесе бөртпесіз, торда, қалтада, ішекте, коллагенді жекге болатын үлдірде, және торда 80-200 мм диаметрдегі жасанды қабықшада, айқас түрде шпагатпен (жіппен) байланған немесе шпагатсыз (жіпсіз), торда	Шар тәрізді, шар тәрізді-ұзартылған	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0	0,005

6-кестенің жалғасы

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Сиыр етінен шикідей қақталған жеңсік тағамдардыңсипаттамалары мен нормалары						
		Сыртқы түрі	Пішіні	Консистенция	Кесіктегі түрі	Иісі және дәмі	Ас тұзының массалық үлесі,%, артық емес	Натрий нитритінің массалық үлесі,% артық емес
9	Жон еті	Беті таза, құрғақ, еті жұлынбаған, шашақсыз, торда немесе сиыр ішегінде, немесе коллагенді жеуге болатын үлдірде және торда немесе торсыз, әр 4-6 см айқас түрде немесе ұзына бойы-көлденең шпагатпен немесе жіппен байланған немесе целлофан үлдірде,әр 4-6 см сайын ұзына бойы-көлденең шпагатпен немесе жіппен байланған немесе шпагатсыз (бөртпесіз), торда, декоративтік бөртпеде немесе бөртпесіз	Тікбұрышты-сопақ, ұзартылған, цилиндрлі	Тығыз	Сұр дақсыз, қызыл түстен қошқыл қызыл түске дейін біркелкі боялған бұлшық ет тіні	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0	0,005

7-кесте

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Құс етінен ысталып пісірілген жеңсік тағамдардыңсипаттамалары мен нормалары			
		Сыртқы түрі	Беті	Түсі және иісі	Ас тұзының массалық үлесі, %, артық емес
1	Құс	Тазартылған тұтас құс ұшасы және оның бойлық жартысы	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	4,0
2	Алдыңғы ширек	Жарты ұшаның көлденең мүшелеу нәтижесінде алынған құс ұшасының алдыңғы бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	4,0
3	Артқы ширек	Жарты ұшаның көлденең мүшелеу нәтижесінде алын-ған құс ұшасының артқы бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	4,0
4	Сан еті	Құстың терісі бар немесе терісі жоқ алмұрт тәрізді пішіні бар жамбас бөлігі,	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	4,0
5	Жамбас	Жамбас және жіліншік сүйектерінен тұратын құс ұшасының бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	4,0
6	Сирақ	Үлкен және кіші жілік сүйектерінен тұратын құс ұшасының бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	4,0
7	Жон еті	Сүйектен тазартылған төс бұлшықеттерінен тұратын құрлықтағы құстың тазартылған	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	4,0
8	Голяшка	Үлкен және кіші жілік сүйектерінен тұратын құс ұшасының бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	4,0
9	Қанат	Иық, шынтақ, кәрі жіліктен және қанат сүйектерінен тұратын құс ұшасының бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	4,0
10	Төс	Төс сүйегінен тұратын құс ұшасының бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	4,0

8-кесте

№ р/с	Көрсеткіш атауы	Құстан шикідей ысталған жеңсік тағамдардың сипаттамасы және нормасы			
		Сыртқы түрі	Беті	Түсі және иісі	Ас тұзының массалық үлесі, %, артық емес
1	Құс	Тазартылған тұтас құс ұшасы және оның бойлық жартысы	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0
2	Алдыңғы ширек	Жарты ұшаның көлденең мүшелеу нәтижесінде алынған құс ұшасының алдыңғы бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0
3	Артқы ширек	Жарты ұшаның көлденең мүшелеу нәтижесінде алынған құс ұшасының артқы бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0
4	Сан еті	Құстың терісі бар немесе терісі жоқ алмұрт тәрізді пішіні бар жамбас бөлігі,	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0
5	Жамбас	Жамбас және жіліншік сүйектерінен тұратын құс ұшасының бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0
6	Сирақ	Үлкен және кіші жілік сүйектерінен тұратын құс ұшасының бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0
7	Жон еті	Сүйектен тазартылған төс бұлшықеттерінен тұратын құрлықт-ағы құстың тазартылған ұша бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0
8	Голяшка	Үлкен және кіші жілік сүйектерінен тұратын құс ұшасының бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0
9	Қанат	Иық, шынтақ, кәрі жіліктен және қанат сүйектерінен тұратын құс ұшасының бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0
10	Төс	Төс сүйегінен тұратын құс ұшасының бөлігі	Тегіс, желденбеген, бұлшық тінінің терең тілігі жоқ, тері асты майының 10 мм артық болуы, шеттері тегістелген	Өнімнің осы түріне тән, ысталған және сүрленген ветчина иісі, дәмі тұздалған, бөгде дәмсіз және иіссіз	5,0

9-кесте

Көрсеткіш атауы	Жылқы етінен дайындалған жеңсік тағамдарге арналған сипаттама және норма				
	Ысталып пісірілген			Пісірілген	
	Бірегей жылқы еті	Пісіріліп ысталған жылқы еті	Мерекеге арналған жылқы еті	Нығыздалған жылқы еті	Нығыздалған бауыр
Сыртқы түрі	Беті, таза, құрғақ, біркелкі ысталған, шашақсыз	Беті, таза, құрғақ, біркелкі ысталған, шашақсыз	Беті, таза, құрғақ, дақсыз және ластанбаған, көгермеген, ет пен май қалдықтарысыз, шашақсыз		
Пішіні	Тікбұрыш, тартылған, ерікті	Тікбұрыш, тартылған, ерікті	Тікбұрыш		
Консистенция	Тығыз				
Кесіктегі түрі	Ақшыл сары немесе сарғыш реңі бар май тіндерінің қоспалары бар қызыл түстен қоңыр қызыл түске дейін бұлшық тіні біркелкі боялған.			Біркелкі орналасқан жолақтар (6-дан 8 дейін) түрінде май тінінің қабаттары бар бұлшық тінінің кезектесетін қабаттары (қатқабат) Май тіні – ақшыл сары түстен қанық сары түске дейін	Біркелкі орналасқан жолақтар (6-дан 8 дейін) түрінде, ақ түсті шпиг қабаттары бар ақшыл сұр түстен қара сұр түске дейін бауырдың кезектесетін қабаты (қатқабат)
Иісі және дәмі	Бөгде дәмі және иісі жоқ өнімнің осы түріне тән, шамалап тұздалған				
Ас тұзының массалық үлесі, %, артық емес	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Натрий нитритінің массалық үлесі, %, артық емес	0,005	0,005	0,005	-	-
Ақуыздың массалық үлесі, %, артық емес	14,0	14,0	21,0	21,0	8,0
Майдың массалық үлесі, %, артық емес	9,5	9,0	10,0	12,0	67,0
P_2O_5 қайта есептеуде жалпы фосфаттың массалық үлесі, %, артық емес	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Қышқыл фосфотазаның қалдық белсенділігіі, %, артық емес	-	-	0,006	0,006	0,006

Библиография

[1] Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы №769 шешімімен бекітілген КО ТР 005/2011 «Орауыштың қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті.

[2] Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы №880 шешімімен бекітілген КО ТР 021/2011 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті.

[3] Кеден одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы №881 шешімімен бекітілген КО ТР 022/2011 «Таңбалану бөлігіндегі тамақ өнімдері» техникалық регламенті.

[4] Еуразиялық экономикалық комиссияның 2012 жылғы 20 шілдедегі №58 шешімімен қабылданған КО ТР 029/2012 «Тамақ қоспаларының, хош иістендіргіштердің және техникалық қосымша заттардың қауіпсіздігі туралы» техниклық регламенті.

[5] Кеден одағы Комиссиясының 2013 жылғы 9 қазандағы №68 шешімімен бекітілген КО ТР 034/2013 «Еттің және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» техникалық регламенті.

[6] Кеден одағы комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы №299 шешімімен бекітілген Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар.

ӘОЖ 637.5:006.35 **МСЖ 67.120**

Түйін сөздер:шошқа, сиыр, жылқы және құс етінен пісірілген, ысталып пісірілген, ысталып қақталған, шикідей ысталған жеңсік тағамдар.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ВАРЕНЫЕ, КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ, ГОВЯДИНЫ, КОНИНЫ И ПТИЦЫ

СТ РК 2087-2014

Издание официальное

Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан
(Госстандарт)

Астана

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» и Техническим комитетом по стандартизации 44 «Технолог»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 10 октября 2014 года № 206-од.

3 В настоящем стандарте реализованы положения Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 9 ноября 2004г. № 603-II, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», Утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769, Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880, Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881, Технического регламента Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 68.

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2021 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 2087-2011

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений – в ежемесячных информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (отмены) или замены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Национальные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан

Содержание

1 Область применения. 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Ассортимент 3
5 Технические требования 5
6 Требования безопасности 9
7 Правила приемки 9
8 Методы испытаний 10
9 Транспортирование и хранение 11
10 Гарантии изготовителя 11
Библиография 48

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ПРОДУКТЫ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ВАРЕНЫЕ, КОПЧЕНО-ВАРЕНЫЕ, КОПЧЕНО-ЗАПЕЧЕННЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ, СЫРОКОПЧЕНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ, ГОВЯДИНЫ, КОНИНЫ И ПТИЦЫ

Дата ведения 2016-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты деликатесные вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые из свинины, говядины, конины и птицы, предназначенные для реализации в розничной торговле и общественном питании.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

СТ РК 1010-2008 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

СТ РК 1245-2004 Чеснок свежий с листьями. Технические условия.

СТ РК 1482-2005 Мука пшеничная. Общие технические условия.

СТ РК 1623-2007 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка.

СТ РК 1484-2007 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания влаги.

СТ РК 1486-2005 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора.

СТ РК 1729-2007 Мясо и мясные продукты. Правила приемки и методы испытания.

СТ РК 1731-2007 Мясо и мясные продукты. Органолептический метод определения показателей качества.

СТ РК 1759-2008 Говядина. Технические условия.

СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь, цинк).

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

СТ РК ГОСТ Р 51962-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

СТ РК ЕЭК ООН (1)-2012 Конина. Туши и отрубы.

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия.

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия.

ГОСТ 8.579-2002 ГСИ. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

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

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

Издание официальное

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 3343-89 Продукты томатные концентрированные. Технические условия.

ГОСТ 4197-74 Натрий азотистокислый. Технические условия.

ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести.

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия.

ГОСТ 7702.0-74 Мясо птицы. Методы отбора образцов. Органолептические методы оценки качества.

ГОСТ 7702.2.0-95 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям.

ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия.

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

ГОСТ 8273-75 Бумага обёрточная. Технические условия.

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Метод 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 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия.

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

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

ГОСТ 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия.

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

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

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала.

ГОСТ 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия.

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

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

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

ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования.

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

ГОСТ 25391-82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия.

ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.

ГОСТ 26889-86 Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Къельдаля.

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

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа.

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

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

ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.

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

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

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка.

ГОСТ 27095-86 Мясо. Конина, жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия.

ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Технические условия.

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

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

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия.

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

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

ГОСТ 29055-91 Кориандр. Технические условия.

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

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

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

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

ГОСТ 32606-2013 Говядина. Туши и отрубы. Требования относительно поставки и контроля качества.

ГОСТ 32607-2013 Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества.

ГОСТ 32796-2014 Свинина. Туши и отрубы. Требования относительно поставки и контроля качества.

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются (используются) термины по [4], [2] и СТ РК 1010, а также термины с соответствующими определениями.

4 Ассортимент

4.1 Продукты деликатесные копчено-вареные из свинины изготавливают следующих наименований:

- окорок;
- окорок обезжиренный;
- рулет;

- шинка;
- корейка;
- грудинка;
- балык свиной в оболочке;
- бекон;
- буженина;
- карбонад;
- лытка;
- ребрышки;
- рулька;
- свинина прессованная;
- орех мясной;
- филей;
- шейка;
- щековина (баки).

4.2 Продукты деликатесные сырокопченые из свинины изготавливают следующих наименований:

- окорок;
- рулет;
- корейка;
- грудинка;
- бекон;
- буженина;
- карбонад;
- ребрышки;
- рулька;
- свинина прессованная;
- орех мясной;
- филей;
- шейка;
- голяшка.

4.3 Продукты деликатесные запеченные из свинины изготавливают следующих наименований:

- буженина;
- колбаса «Украинская жареная Р»;
- шейка «По-домашнему» запеченная.

4.4 Продукты деликатесные копчено-запеченные из свинины изготавливают следующих наименований:

- свинина копчено-запеченная;
- шейка;
- карбонад.

4.5 Продукты копчено-вареные и сырокопченые из говядины изготавливают следующих наименований:

- рулет;
- балык говяжий в оболочке;
- грудинка;
- лытка;

- ребра;
- говядина прессованная;
- орех мясной говяжий;
- филей;
- язык.

4.6 Продукты деликатесные копчено-вареные и сырокопченые из птицы изготавливают следующих наименований:

- птица;
- четвертина передняя;
- четвертина задняя;
- окорочок;
- бедро;
- голень;
- филе;
- голяшка;
- грудка;
- крылышки.

4.7 Продукты деликатесные копчено-вареные из конины изготавливают следующих наименований:

- конина оригинальная;
- конина варено-копченая;
- конина праздничная.

4.8 Продукты деликатесные вареные из конины изготавливают следующих наименований:

- конина прессованная;
- печень прессованная.

5 Технические требования

5.1 Продукты деликатесные копчено-вареные и сырокопченые из свинины, говядины, конины и птицы должны соответствовать требованиям [2], [4] и настоящего стандарта, и вырабатываться по рецептурам, технологическим инструкциям согласно СТ РК 1081, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий пищевой промышленности.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты копчено-вареные и сырокопченые из свинины должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

5.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты запеченные из свинины должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

5.2.3 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты копчено-запеченные из свинины должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 4.

5.2.4 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты копчено-вареные и сырокопченые из говядины должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 5, 6.

5.2.5 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты копчено-вареные и сырокопченые из птицы должны соответствовать требованиям, указанным в

таблицах 7, 8.

5.2.6 По органолептическим и физико-химическим показателям продукты копчено-вареные и вареные из конины должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 9.

5.2.7 Температура в толще охлажденного продукта должна быть не выше минус 4 °С. Температура в толще замороженного продукта – не выше минус 8 °С.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Применяемое при изготовлении продукции сырье, материалы и пищевые добавки, должны иметь документы, удостоверяющие их безопасность и качество.

5.3.2 Для выработки продуктов деликатесных следует использовать следующие сырье и материалы:

- мясо птицы по ГОСТ 21784, ГОСТ 25391, ГОСТ 32607;
- полутушки птиц – левые и правые половинки тушек, полученные в результате разделки потрошеной тушки вдоль позвоночника и киля грудной кости по действующей нормативной документации;
- грудки птиц – грудные мышцы вместе с грудной костью, килем, средним, боковым и реберными отростками грудной кости, а также с покрывающей грудную часть кожей или без нее по действующей нормативной документации;
- четвертины передние птиц – часть тушек, состоящая из мышц грудной конечности и грудореберного отдела с грудной, реберными, ключичной, плечевой, локтевой и лучевой костями, вместе с покрывающей мышцы кожей по действующей нормативной документации;
- четвертины задние птиц – часть тушек, состоящая из мышц таза и бедра с седалищной, бедренной, малоберцовой и большеберцовой костями, вместе с покрывающей мышцы кожей по действующей нормативной документации;
- окорочка птичьи – бедренная часть тушек, состоящая из мышц бедра с бедренной, малоберцовой и большеберцовой костью, вместе с покрывающей мышцы кожей по действующей нормативной документации;
- голени птичьи – нижняя половина бедренной части тушек, состоящая из мышц бедра вместе с малоберцовой и большеберцовой костью, вместе с покрывающей мышцы кожей по действующей нормативной документации;
- крылышки птичьи – часть тушки, состоящая из мышц грудной конечности с плечевой, лучевой и локтевой костями, вместе с покрывающей мышцы кожей по действующей нормативной документации;
- говядину по СТ РК 1759, ГОСТ 779, ГОСТ 32606;
- говядину жилованную высшего сорта – мышечную ткань с содержанием жировой и соединительной тканей, не более 3 % по действующей нормативной документации;
- говядину жилованную первого сорта – мышечную ткань с содержанием соединительной и жировой тканей, не более 6 % по действующей нормативной документации;
- говядину жилованную второго сорта – мышечную ткань с содержанием соединительной и жировой тканей, не более 20 % по действующей нормативной документации;
- свинину по ГОСТ 7724, ГОСТ 32796;
- свинину жилованную нежирную – мышечную ткань с содержанием жировой ткани, не более 10 % по действующей нормативной документации;
- свинину жилованную полужирную – мышечную ткань с содержанием жировой ткани (30 – 50) % или составленную из 60 % свинины жилованной нежирной и 40 % свинины жилованной жирной по действующей нормативной документации;

- свинину жилованную жирную – мышечную ткань с содержанием жировой ткани (50 – 85) %;
- конину, жеребятину по ГОСТ 27095, СТ РК ЕЭК ООН (1)-2012 в охлажденном и замороженном состоянии;
- натрий азотистокислый по ГОСТ 4197;
- воду по ГОСТ 2874;
- продукты томатные концентрированные по ГОСТ 3343;
- соль поваренную пищевую по СТ РК ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- чеснок свежий по СТ РК 1245, ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушёный по ГОСТ 16729;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кориандр молотый по ГОСТ 29055;
- корицу по ГОСТ 29049;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
- муку пшеничную по СТ РК 1482, ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;
- белковый стабилизатор по действующей нормативной документации;
- белок растительный пищевой (соевый) по действующей нормативной документации;
- чеснок, консервированный поваренной солью, по действующей нормативной документации;
- чеснок замороженный измельченный по действующей нормативной документации;
- смеси специй, препараты коптильные, красители пищевые, фосфаты, вкусовые и ароматические вещества по [4], а также разрешенные к применению Комитетом по защите прав потребителей;
- уксус по действующей нормативной документации;
- соусы и маринады, в том числе сухие, разрешенные к применению Комитетом по защите прав потребителей;
- кишки свиные (черевы) по действующей нормативной документации;
- кишки говяжьи (черевы) по действующей нормативной документации;
- кишки бараньи (черевы) по действующей нормативной документации;

5.3.3 Допускается применение другого сырья и пищевых добавок при наличии документов, удостоверяющих их соответствие нормам безопасности и качества.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка продуктов должна соответствовать требованиям [3], [5], СТ РК 1010 и ГОСТ 14192.

5.4.2 Информация должна быть нанесена в виде текста на этикетку (контрэтикетку), прикрепленный ярлык, либо листок-вкладыш или другим способом.

Способ нанесения маркировки (типографская печать, штемпелевание и т.п.) выбирает изготовитель продукции.

На каждую единицу продукта в потребительской таре или на этикетку типографским способом несмываемой краской, разрешенной органами Комитета по защите прав потребителей, наносят следующие обозначения на государственном и русском языках:

- наименование продукции;
- состав продукции;
- количество пищевой продукции;

- дату изготовления продукции;
- срок годности продукции;
- условия хранения пищевой продукции.
- надпись «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в газовой модифицированной среде». Для пищевой продукции, качество и безопасность, которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-изготовителя пищевой продукции, а также наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;
- единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;
- штриховой код;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии знака соответствия).

5.4.3 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением при междугородних перевозках манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температур».

5.4.4 Маркировка, характеризующая фасованную продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки с указанием на государственном и русском языках:

- наименование продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления и дату упаковывания (для упакованной продукции);
- срок годности продукции;
- условия хранения продукции;
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции;
- товарный знак изготовителя, предупредительная маркировка;
- термическое состояние;
- штриховой код;
- обозначение настоящего стандарта.

5.5 Упаковка

5.5.1 Продукты деликатесные выпускаются в фасованном и нерасфасованном виде. Фасованные в виде порций массой от 100 до 300 г целым куском (порционная нарезка) или ломтиками.

Вся упаковка, упаковочный материал и тара, используемая при упаковке, должны соответствовать требованиям [1].

5.5.2 Упаковывание и взвешивание продуктов деликатесных, в том числе под вакуумом, можно производить в отформованные пакеты из газопроницаемых, газонепроницаемых, термоусадочных и комбинированных пленочных материалов, а

также аналогичные материалы, разрешенные к применению органами Комитета по защите прав потребителей.

5.5.3 Продукты деликатесные, упакованные в пакет, должны быть уложены в ящики: из гофрированного картона по ГОСТ 13513, деревянные многооборотные по ГОСТ 11354 или тару из других материалов, разрешенных к применению органами Комитета по защите прав потребителей. Клапаны ящиков заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полимерной клеевой лентой, разрешенной к применению органами Комитета по защите прав потребителей. Ящики внутри выстилают пергаментом ГОСТ 1341 или подпергаментом ГОСТ 1760 таким образом, чтобы свободные края бумаги закрывали продукты сверху.

5.5.4 Продукты деликатесные без оболочки завертывают и фасуют в фольгу по ГОСТ 745, пленочные материалы по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354 или пакеты из полимерных материалов, или лотки из полимерных материалов, или в другие упаковочные материалы, разрешенные к применению органами Комитета по защите прав потребителей.

5.5.5 Продукты деликатесные, фасованные под вакуумом, упаковывают в полимерные многооборотные ящики или в тару из других материалов, разрешенные к применению органами Комитета по защите прав потребителей. Допускается использование дощатых ящиков по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354.

Допускается упаковывать изделия под вакуумом в сервировочную. и порционную упаковку.

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

5.5.7 Масса брутто продукции в ящиках должна быть не более 25 кг. Тара для упаковывания продуктов должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

5.5.8 Допускаемые отрицательные отклонения содержимого от номинального количества каждой упаковочной единицы продукции должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

6 Требования безопасности

6.1 По содержанию токсичных элементов, бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов продукты деликатесные должны соответствовать требованиям по [2], [5], [6].

6.2 По микробиологическим показателям продукты деликатесные должны соответствовать требованиям по [2], [5], [6].

7 Правила приемки

7.1 Каждая партия реализуемых предприятием-изготовителем продуктов деликатесных должна быть проверена отделом (лабораторией) технического контроля предприятия-изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта.

7.2 Продукты деликатесные принимают партиями. Под партией понимается любое количество продукции одного наименования, выработанное в одну смену, оформленное одним документом о качестве установленной формы, предъявленне к одновременной сдаче-приемке. Оценку качества проводят по средней пробе. Результаты контроля распространяются на всю партию.

7.3 Приемка продуктов должна осуществляться по СТ РК 1729 или ГОСТ 9792 партиями.

7.4 Контроль органолептических показателей готовой продукции проводят в каждой партии.

7.5 Физико-химические показатели определяются периодически.

7.6 Контроль содержания в продуктах токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов, антибиотиков, нитрозаминов, бенз(а)пирена, микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем по согласованию с органами Комитета по защите прав потребителей.

7.7 При получении неудовлетворительных результатов анализов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторный анализ удвоенного объема выборки, взятого из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию. При получении неудовлетворительных результатов по микробиологическим анализам партия продукции бракуется.

7.8 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества продуктов между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория, испытательный центр).

7.9 Периодичность и объем проведения сертификационных испытаний при подтверждении соответствия продукции определяются органом по подтверждению соответствия совместно с изготовителем.

8 Методы испытаний

8.1 Методы определения органолептических, физико-химических показателей:

- методы отбора проб и подготовки их к анализам – по ГОСТ 9792, ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.0, ГОСТ 7702.2.1;
- определение органолептических показателей – по СТ РК 1731, ГОСТ 9959, ГОСТ 7269;
- определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 26889;
- определение массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1;
- определение массовой доли крахмала определяют – по ГОСТ 10574;
- определение содержания влаги – по СТ РК 1484;
- определение массовой доли общего фосфора – по СТ РК 1486;
- определение массовой доли соли поваренной – по ГОСТ 9957.

8.2 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519.

8.3 Содержание токсичных элементов определяют по СТ РК ГОСТ Р 51301, СТ РК ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927 – ГОСТ 26934, ГОСТ 30178, радионуклидов по СТ РК 1623, пестицидов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, патогенных микроорганизмов – по методикам, утвержденным Государственной санитарно-эпидемиологической службой Республики Казахстан.

8.4 Определение температуры в толще батона копчено-вареных изделий производят на предприятии термометром по ГОСТ 28498 в защитной оправе по действующей нормативной документации.

8.5 Определение толщины продукта в тонкой части при прямом срезе, длины свободных концов оболочки, шпагата (ниток) производят измерением линейкой металлической по ГОСТ 427.

8.6 Определение массы нетто фасованных продуктов производят на весах лабораторных по ГОСТ 24104 третьего класса точности с наибольшим пределом взвешивания 1 кг.

9 Транспортирование и хранение

9.1 Хранение, перевозка продукции осуществляется в условиях установленных температурных режимов, обеспечивающих сохранность их качества и безопасности. Хранение и реализация продукции при отсутствии холода не допускается.

9.2 Для перевозки продукции используются специально предназначенные транспортные средства, имеющие оформленное в установленном порядке санитарно-эпидемиологическое заключение на автотранспорт.

9.3 Срок годности продуктов деликатесных копчено-вареных при температуре от 0 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 % составляет не более 5 суток с момента окончания технологического процесса, в том числе срок годности на предприятии-изготовителе – не более 24 часов.

9.4 Срок годности продуктов деликатесных копчено-вареных, упакованных под вакуумом с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 % при сервировочной нарезке – не более 5 суток, при порционной нарезке – не более 6 суток, в том числе срок годности на предприятии-изготовителе – не более 24 часов.

9.5 Срок годности продуктов деликатесных сырокопченых с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 4 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 % составляет не более 30 суток; при температуре от 4 °С до 12 °С – не более 15 суток; при температуре от минус 7 °С до минус 9 °С – не более 120 суток.

9.6 Срок годности продуктов деликатесных сырокопченых, упакованных под вакуумом с момента окончания технологического процесса при температуре от 5 °С до 8 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 % при сервировочной нарезке – не более 15 суток; при порционной нарезке – не более 20 суток.

9.7 Срок годности продуктов деликатесных вареных, запеченных, копчено-запеченных с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 % составляет не более 5 суток.

Срок годности продуктов деликатесных вареных, запеченных, копчено-запеченных с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 %, упакованных под вакуумом или в газомодифицированной среде, составляет:

- при нарезке – не более 30 суток;
- нефасованных изделий – не более 30 суток.

При температуре от 12 °С до 15 °С при сервировочной нарезке – не более 10 суток; при порционной нарезке – не более 15 суток, в том числе срок годности на предприятии – изготовителе – не более 24 часов.

10 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие продуктов деликатесных вареных, копчено-вареных, копчено-запеченных, запеченных и сырокопченых из свинины, говядины, конины и птицы требованиям настоящего стандарта и сохранение его качества при соблюдении в торговой сети условий хранения и срока реализации.

Таблица 1

№ п / п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
1	Окорок	Поверхность чистая сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, в шкуре, без шкуры	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0	3,5	0,003
2	Окорок обезжиренный	Поверхность чистая сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, в шкуре, без шкуры	Удлиненная, ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	0,5	3,5	0,003

Продолжение таблицы 1

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
3	Рулет	Поверхность чистая сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, в шкуре, без шкуры, плотно свернутые шкурой или шпиком наружу, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые от 5 до 8 см поперечно с петлей для подвешивания. Рулеты без шкуры должны быть завернуты в целлофан или другие пленки с последующей вязкой шпагатом	Цилиндрическая или округленная, суживающаяся к ножке, для небольших – цилиндрическая	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,0	3,5	0,003

Продолжение таблицы 1

№ п / п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
4	Шинка	Поверхность чистая сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, в шкуре, без шкуры, плотно свернутая шкурой в виде рулета, перевязанная шпагатом 2 – 4 раза вдоль и через каждые 1,5 см поперечно, с петлей для подвешивания	Округленная, удлиненная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	1,5	3,5	0,003
5	Корейка	Поверхность чистая сухая, в шкуре и без шкуры, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания	Прямоугольная, с ребрами, позвонки удалены	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0	3,5	0,003

Продолжение таблицы 1

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
6	Грудинка	Поверхность чистая сухая, в шкуре и без шкуры, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания	Прямоугольная, с ребрами, брюшина с сосками удалена	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения, жировая ткань с прослойками	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,0	3,5	0,003
7	Балык свиной в оболочке	Поверхность оболочки чистая сухая. Оболочка не нарушена. Перевязан шпагатом продольно-поперечно через каждые от 5 до 8 см с петлей для подвешивания	Батоны слегка изогнутой формы	Упругая	Мышечная ткань бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	0,5	3,5	0,003

Продолжение таблицы 1

№ п / п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
8	Щековина (баки)	Поверхность чистая сухая, в шкуре, без шкуры, без выхватов мяса и жира, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания	Неправильная или многоугольная плоская	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	Не нормируется	3,5	0,003
9	Бекон	Поверхность чистая сухая, в шкуре, без шкуры, без выхватов мяса, без бахромок с петлей для подвешивания или без нее	Прямоугольная, прямоугольно-удлиненная	Упругая	Чередующиеся прослойки жировой и мышечной ткани. Цвет мышечной ткани от светло-розового до темно -розового. Цвет жира – от белого до кремового.	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	1,5	3,5	0,005

Продолжение таблицы 1

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
10	Буженина	Поверхность чистая сухая, в шкуре, без шкуры, без выхватов мяса и шпика, без бахромок с петлей для подвешивания или без нее, с наличием чеснока и перца	Овальная, круглая	Упругая	Мышечная ткань светло-серая или со слабо-розовым оттенком, цвет шпика белый или с розоватым оттенком	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	2,0	2,0	0,005
11	Карбонад	Поверхность чистая сухая, в шкуре, без шкуры, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, с наличием чеснока и перца, с петлей для подвешивания или без нее, в сетке, или в синюге говяжьей, или в коллагеновой съедобной пленке и в сетке или без нее, перевязанный	Прямоугольно-удлиненная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-серого до розового цвета со слоем шпика с одной стороны. Толщина слоя шпика не более 1 см, цвет шпика – белый или кремовый или с розоватым оттенком	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	1,0	3,5	0,005

Продолжение таблицы 1

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
		шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или в целлофановой пленке, перевязанной шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или без шпагата (без ниток) в сетке, в декоративной обсыпке или без нее							
1 2	Лытка	Поверхность чистая, сухая, с петлей для подвешивания или без нее	Натуральная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	Не нормируется	3,5	0,005

Продолжение таблицы 1

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
13	Ребрышки	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, с петлей для подвешивания или без нее, с наличием специй и чеснока, в декоративной обсыпке или без нее	Прямоугольные, слегка изогнутые пластины размером 20 х 10 см	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань на ребрах с наличием жировой и соединительной ткани в естественном соотношении. Цвет мышечной ткани – от светло-розового до темно-розового цвета	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	-	3,5	0,005
14	Рулька	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, без бахромок, в шкуре, с петлей для подвешивания или без нее, с наличием частиц специй и чеснока, в декоративной обсыпке или без нее	В виде конуса, соответствующая анатомической форме голени или предплечья свиного отруба	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-розового до темно-красного цвета с прослойками соединительной ткани в естественном соотношении, на кости, в шкуре, слой шпика под	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	-	3,5	0,005

Продолжение таблицы 1

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
					шкурой не более 3,5 см. Цвет шпика – от белого до кремового.				
15	Свинина прессованная	Поверхность чистая, сухая без выхватов мяса и шпика, без бахромок с наличием частиц специй и чеснока, с петлей для подвешивания или без нее, или в сетке, или в коллагеновой съедобной пленке и в сетке или без нее, или в целлофановой пленке, перевязанной шпагатом (нитками) крестообразно или продольно-поперечно через каждые 5 – 8 см или без шпагата (без ниток) в сетке, в декоративной обсыпке или без нее	Овальная, прямоугольная, цилиндрическая или другой формы	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-розового до розово-красного цвета с прослойками межмышечного жира в естественном соотношении или без них, со шпиком или без него, цвет жира и шпика – белый или кремовый или с розоватым оттенком	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,5	3,5	0,005

Продолжение таблицы 1

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
16	Орех мясной	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, с наличием частиц специй и чеснока, в декоративной обсыпке или без нее, в сетке, в пузырях, в синюгах, в каллогеновой съедобной пленке и в сетке, в искусственных оболочках диаметром 80 – 200 мм, перевязанной шпагатом (нитками) крестообразно или без шпагата (без ниток) в сетке.	Шаровидная, шаровидно-удлиненная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-розового до темно-розового цвета. Кусочки мышечной ткани неопределенной формы с прослойками соединительной и жировой ткани, создающие монолитную структуру, без пустот. Цвет жира – от белого до кремового.	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,5	3,5	0,005
17	Филей	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, без бахромок в сетке или в синюге говяжьей, или в коллагеновой съедобной пленке и в сетке или без нее перевязанный	Прямоугольно-овальная, удлиненная, цилиндрическая	Упругая	Филей из свинины и филей из говядины, сложенные вместе мякотными частями внутрь и создающие монолитную структуру	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый,	1,0	3,5	0,005

Продолжение таблицы 1

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
		шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или в целлофановой пленке, перевязанной шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или без шпагата (без ниток) в сетке, в декоративной обсыпке или без нее			мышечной ткани равномерной окраски от светло-розового до розового (для свинины) и от светло-красного до красного (для говядины)	без посторонних привкуса и запаха			
18	Шейка	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок с наличием частиц чеснока и черного перца, с петлей для подвешивания или без нее, в сетке, или в синюге говяжьей, или в коллагеновой съедобной пленке и в сетке или без нее перевязанная	Овально - удлиненная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-серого до розового цвета с прослойками межмышечного жира в естественном соотношении, цвет жира белый или кремовый или с розоватым оттенком	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,5	3,5	0,005

Продолжение таблицы 1

№ п / п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
		шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или в целлофановой пленке, перевязанной шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или без шпагата (без ниток) в сетке, в декоративной обсыпке или без нее							

Таблица 2

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
1	Окорок	В шкуре. Поверхность равномерно прокопченная, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания	Удлиненная, или прямоугольная плоская ножка отпилена в скакательном суставе с оставлением бугорка пяточной кости, тазовая кость удалена	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Свойственный данному виду продукта, выраженный запах копчения, вкус ветчинности, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0	5,0	0,005
2	Рулет	В шкуре. Поверхность равномерно прокопченная, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны,	Цилиндрическая или округленная, суживающаяся к ножке, для небольших – цилиндрическая	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Свойственный данному виду продукта, выраженный запах копчения вкус ветчинности, солоноватый, без посторонних привкуса и	3,0	5,0	0,005

Продолжение таблицы 2

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
		плотно свернутые шкурой наружу, туго перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые от 5 см до 8 см поперечно с петлей для подвешивания.				запаха			
3	Корейка	В шкуре. Поверхность равномерно прокопченная, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания	Прямоугольная, с ребрами, позвонки удалены	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Свойственный данному виду продукта, выраженный запах копчения вкус ветчинности, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0	4,0	0,005

Продолжение таблицы 2

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
4	Грудинка	В шкуре. Поверхность равномерно прокопченная, чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, без выхватов мяса и шпика, без бахромок и остатков щетины, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания	Прямоугольна, с ребрами, брюшина с сосками удалена	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый или с розоватым оттенком, без пожелтения, жировая ткань с прослойками мышечной ткани	Свойственный данному виду продукта, выраженный запах копчени, вкус ветчинности, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,0	4,0	0,005
5	Бекон	Поверхность чистая сухая, в шкуре, без шкуры, без выхватов мяса, без бахромок, с петлей для подвешивания или без нее	Прямоугольная, Прямоугольно-удлиненная	Упругая	Чередующиеся прослойки жировой и мышечной ткани. Цвет мышечной ткани от светло-розового до темно-розового. Цвет жира – от белого до	Свойственный данному виду продукта, выраженный запах копчения, вкус ветчинности, солоноватый, без посторонних привкуса и	1,5	6,0	0,005

Продолжение таблицы 2

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
					кремового. Толщина в тонкой части не менее 2 см.	запаха			
6	Буженина	Поверхность чистая сухая, в шкуре, без шкуры, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, с петлей для подвешивания или без нее, с наличием чеснока и перца	Овальная, круглая	Упругая	Мышечная ткань светло-серая или со слабо - розовым оттенком, цвет шпика белый или с розоватым оттенком	Свойственный данному виду продукта, выраженный запах копчения, вкус ветчинности, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	2,0	6,0	0,005
7	Карбонад	Поверхность чистая сухая, в шкуре, без шкуры, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, с наличием чеснока и перца, с петлей для подвешивания или без нее, в сетке, или	Прямоугольно-удлиненная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-серого до розового цвета со слоем шпика с одной стороны. Толщина слоя	Свойственный данному виду продукта, выраженный запах копчения вкус ветчинности, солоноватый, без	1,0	6,0	0,005

Продолжение таблицы 2

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
		в синюге говяжьей, или в коллагеновой съедобной пленке и в сетке или без нее, перевязанный шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или в целлофановой пленке, перевязанной шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 4 см - 6 см, или без шпагата (без ниток) в сетке, в декоративной обсыпке или без нее			шпика не более 1 см, цвет шпика – белый или кремовый или с розоватым оттенком	посторонних привкуса и запаха			
8	Ребрышки	Равномерно чистая, без пятен и загрязнений, с прирезями межреберного мяса не более 30 %, допускается наличие	Натуральная	Плотная	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-розового до темно-красного цвета без серых	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый,	-	3,5	0,005

Продолжение таблицы 2

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
		шейных и спинных позвонков, с петлей для подвешивания			пятен	без посторонних привкуса и запаха			
9	Рулька	Прокопченная, чистая сухая, без загрязнений, остатков щетины, без плесени с петлей для подвешивания	Натуральная	Плотная	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-розового до темно-красного цвета без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	-	3,5	0,005
10	Свинина прессованная	Поверхность чистая, сухая без выхватов мяса и шпика, без бахромок, с наличием частиц специй и чеснока, с петлей для подвешивания или без нее, или в сетке, или в коллагеновой съедобной пленке и в	Овальная, прямоугольная, цилиндрическая или другой формы	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-розового до розово-красного цвета с прослойками межмышечного жира в	Свойственный данному виду продукта, выраженный запах копчени, вкус ветчинности, солоноватый, без посторонних	3,5	6,0	0,005

Продолжение таблицы 2

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
		сетке или без нее, или в целлофановой пленке, перевязанной шпагатом (нитками) крестообразно или продольно-поперечно через каждые 5 – 8 см или без шпагата (без ниток) в сетке, в декоративной обсыпке или без нее			естественном соотношении или без них, со шпиком или без него, цвет жира и шпика – белый или кремовый или с розоватым оттенком	привкуса и запаха			
11	Орех мясной	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, с наличием частиц специй и чеснока, в декоративной обсыпке или без нее, в сетке, в пузырях, в синюгах, в каллогеновой съедобной пленке и в сетке, в	Шаровидная, шаровидно-удлиненная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-розового до темно-розового цвета. Кусочки мышечной ткани неопределенной формы с прослойками соединительной и жировой	Свойственный данному виду продукта, выраженный запах копчения вкус ветчинности, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,5	6,0	0,005

Продолжение таблицы 2

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
		искусственных оболочках диаметром 80 – 200 мм, перевязанной шпагатом (нитками) крестообразно или без шпагата (без ниток) в сетке.			ткани, создающие монолитную структуру, без пустот. Цвет жира – от белого до кремового.				
12	Филей	Поверхность оболочки чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, оболочка не нарушена, перевязаны шпагатом или ниткой через каждые от 5 до 8 см, с петлей для подвешивания	Батоны прямой или слегка изогнутой формы	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань бледно-розового цвета, без серых пятен, цвет шпика белый или с розоватым оттенком, без пожелтения	Свойственный данному виду продукта, запах копчения, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	0,5	6,0	0,005
13	Шейка	Поверхность оболочки чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, оболочка не нарушена,	Батоны прямой или слегка изогнутой формы	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань темно-красного цвета, без серых пятен, с	Свойственный данному виду продукта, выраженный запах копчения вкус	-	6,0	0,005

Продолжение таблицы 2

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из свинины							
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Толщина подкожного слоя шпика при прямом срезе, см, не более	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
		перевязаны шпагатом или ниткой через каждые от 5 до 8 см, с петлей для подвешивания			прослойками межмышечного жира	ветчинности, солоноватый, без посторонних привкуса и запаха			
14	Голяшка	Прокопченная, чистая сухая, без загрязнений, остатков щетины, без плесени с петлей для подвешивания	Натуральная	Плотная	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного или темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и	-	3,5	0,005

Таблица 3

Наименование показателей	Характеристика и нормы продуктов деликатесных запеченных из свинины		
	Колбаса «Украинская жареная Р» запеченная	Шейка «По-домашнему» запеченная	«Буженина» запеченная
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромо, с наличием частиц чеснока и черного перца	Поверхность чистая, сухая, равномерно прокопченная, без бахромок
Форма	Батоны, скрученные в виде колец	Овально-удлиненная	Овальная, прямоугольная, произвольная
Консистенция	Упругая		
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, от светло-коричневого до темно-коричневого, без серых пятен и пустот, содержит кусочки шпика и мышечной ткани размером не более 6 мм.	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-серого до розового цвета с прослойкой межмышечного жира в естественном соотношении, цвет жира – белый или кремовый или с розоватым оттенком	Равномерно окрашенная мышечная ткань от красного цвета до темно-красного цвета с включениями жировой ткани светло-желтого или желтоватого оттенка.
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, в меру соленый с ароматом специй, чеснока	Свойственный данному виду продукт, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным запахом запеченной свинины, чеснока и специй	Свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, в меру соленый
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	-	0,005	0,005
Массовая доля белка, %, не более	12,0	12,0	13,0
Массовая доля жира, %, не более	38,0	38,0	33,0
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 4

Наименование показателей	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-запеченных из свинины		
	Свинина копчено-запеченная	Шейка	Карбонад
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок		
	с петлей для подвешивания или без нее, или в сетке, или в коллагеновой съедобной пленке и в сетке или без нее, или в целлофановой пленке, перевязанный шпагатом (нитками) крестообразно или продольно-поперечно через каждые 5 – 8 см или без шпагата (без ниток) в сетке, в декоративной обсыпке или без нее	с наличием частиц чеснока и черного перца	с наличием частиц чеснока и черного перца, с петлей для подвешивания или без нее, в сетке, или в синюге говяжьей, или в коллагеновой съедобной пленке и в сетке или без нее, перевязанный шпагатом (нитками) продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или в целлофановой пленке, перевязанной шпагатом (нитками) продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или без шпагата (без ниток) в сетке, в декоративной обсыпке или без нее
Форма	Овальная, прямоугольная, цилиндрическая или произвольная	Овально-удлиненная	Прямоугольно-удлиненная
Консистенция	Упругая		
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-серого до розового цвета с прослойкой межмышечного жира в естественном соотношении, цвет жира – белый или кремовый или с розоватым оттенком		Равномерно окрашенная мышечная ткань от светло-серого до розового цвета со слоем шпика с одной стороны. Толщина слоя шпика не более 1 см, цвет шпика – белый или кремовый или с розоватым оттенком.
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта без посторонних привкуса и запаха		
	в меру соленый с ароматом копчения, чеснока и специй	с ароматом копчения, чеснока и специй. В случае использования декоративной обсыпки – с ароматом обсыпки	с выраженным запахом запеченной или жареной свинины, чеснока и специй.
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005
Массовая доля белка, %, не более	13,0	12,0	13,0
Массовая доля жира, %, не более	33,0	38,0	33,0
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, %, не более	0,4	0,4	0,4

Таблица 5

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из говядины						
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
1	Рулет	Поверхность чистая сухая, без выхватов мяса, края ровно обрезаны, плотно свернутые шкурой наружу, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые от 5 до 8 см поперечно с петлей для подвешивания. Рулеты без шкуры должны быть завернуты в целлофан или другие пленки с последующей вязкой шпагатом	Цилиндрическая или округленная, прямоугольно-овальная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,0	0,005
2	Грудинка	Поверхность чистая сухая, без выхватов мяса, без бахромок, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания	Прямоугольная, прямоугольно-овальная с ребрами	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,0	0,005
3	Язык	Поверхность чистая сухая, края ровно обрезаны, в синогах	Прямоугольная, прямоугольно-овальная с ребрами	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,0	0,005

Продолжение таблицы 5

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из говядины						
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
4	Балык говяжий в оболочке	Поверхность оболочки чистая сухая. Оболочка не нарушена. Перевязан шпагатом продольно-поперечно через каждые от 5 до 8 см с петлей для подвешивания	Батоны слегка изогнутой формы	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,0	0,005
5	Лытка	Поверхность чистая, сухая, с петлей для подвешивания или без нее	Натуральная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,0	0,005
6	Ребра	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, с петлей для подвешивания или без нее, с наличием специй и чеснока, в декоративной обсыпке или без нее	Прямоугольные, слегка изогнутые пластины	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань на ребрах с наличием жировой и соединительной ткани в естественном соотношении. Цвет мышечной ткани от	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,0	0,005

Продолжение таблицы 5

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из говядины						
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
					красного до темно-красного, без серых пятен			
7	Говядина прессованная	Поверхность чистая, сухая без выхватов мяса и шпика, без бахромок, с наличием частиц специй и чеснока, с петлей для подвешивания или без нее, или в сетке, или в коллагеновой съедобной пленке и в сетке или без нее, или в целлофановой пленке, перевязанной шпагатом (нитками) крестообразно или продольно-поперечно через каждые 5 – 8 см или без шпагата (без ниток) в сетке, в декоративной обсыпке или без нее	Овальная, прямоугольная, цилиндрическая или другой формы	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,0	0,005
8	Орех мясной говяжий	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, с наличием частиц специй и чеснока, в декоративной обсыпке или без нее, в сетке, в пузырях, в синюгах, в каллогеновой съедобной пленке и в сетке, в искусственных оболочках диаметром 80 – 200 мм, перевязанной шпагатом	Шаровидная, шаровидно-удлиненная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,0	0,005

Продолжение таблицы 5

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из говядины						
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
		(нитками) крестообразно или без шпагата (без ниток) в сетке.						
9	Филей	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, без бахромок в сетке или в синюге говяжьей, или в коллагеновой съедобной пленке и в сетке или без нее перевязанный шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или в целлофановой пленке, перевязанной шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или без шпагата (без ниток) в сетке, в декоративной обсыпке или без нее	Прямоугольно-овальная, удлиненная, цилиндрическая	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	3,0	0,005

Таблица 6

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из говядины						
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
1	Рулет	Поверхность чистая сухая, без выхватов мяса, края ровно обрезаны, плотно свернутые шкурой наружу, перевязанные шпагатом с двух сторон продольно и через каждые от 5 до 8 см поперечно с петлей для подвешивания. Рулеты без шкуры должны быть завернуты в целлофан или другие пленки с последующей вязкой шпагатом	Цилиндрическая или округленная, прямоугольно-овальная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0	0,005
2	Грудинка	Поверхность чистая сухая, без выхватов мяса, без бахромок, края ровно обрезаны, с петлей для подвешивания	Прямоугольная, прямоугольно-овальная с ребрами	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0	0,005
3	Язык	Поверхность чистая сухая, края ровно обрезаны, в синюгах	Прямоугольная, прямоугольно-овальная с	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и	5,0	0,005

Продолжение таблицы 6

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из говядины						
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
			ребрами		красного цвета, без серых пятен	ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха		
4	Балык говяжий в оболочке	Поверхность оболочки чистая сухая. Оболочка не нарушена. Перевязан шпагатом продольно-поперечно через каждые от 5 до 8 см с петлей для подвешивания	Батоны слегка изогнутой формы	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0	0,005
5	Лытка	Поверхность чистая, сухая, с петлей для подвешивания или без нее	Натуральная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0	0,005

Продолжение таблицы 6

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из говядины						
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
6	Ребра	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, с петлей для подвешивания или без нее, с наличием специй и чеснока, в декоративной обсыпке или без нее	Прямоугольные, слегка изогнутые пластины	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань на ребрах с наличием жировой и соединительной ткани в естественном соотношении. Цвет мышечной ткани от красного до темно-красного, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0	0,005
7	Говядина прессованная	Поверхность чистая, сухая без выхватов мяса и шпика, без бахромок, с наличием частиц специй и чеснока, с петлей для подвешивания или без нее, или в сетке, или в коллагеновой съедобной пленке и в сетке или без нее, или в целлофановой пленке, перевязанной шпагатом (нитками) крестообразно или продольно-поперечно через каждые 5 – 8 см или без шпагата (без ниток) в сетке, в декоративной обсыпке или без нее	Овальная, прямоугольная, цилиндрическая или другой формы	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0	0,005

Продолжение таблицы 6

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из говядины						
		Внешний вид	Форма	Консистенция	Вид на разрезе	Запах и вкус	Массовая доля поваренной соли, %, не более	Массовая доля нитрита натрия, % не более
8	Орех мясной говяжий	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса и шпика, без бахромок, с наличием частиц специй и чеснока, в декоративной обсыпке или без нее, в сетке, в пузырях, в синюгах, в каллогеновой съедобной пленке и в сетке, в искусственных оболочках диаметром 80 – 200 мм, перевязанной шпагатом (нитками) крестообразно или без шпагата (без ниток) в сетке.	Шаровидная, шаровидно-удлиненная	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0	0,005
9	Филей	Поверхность чистая, сухая, без выхватов мяса, без бахромок в сетке или в синюге говяжьей, или в коллагеновой съедобной пленке и в сетке или без нее перевязанный шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или в целлофановой пленке, перевязанной шпагатом или нитками продольно-поперечно через каждые 4 – 6 см, или без шпагата (без ниток) в сетке, в декоративной обсыпке или без нее	Прямоугольно-овальная, удлиненная, цилиндрическая	Упругая	Равномерно окрашенная мышечная ткань красного до темно-красного цвета, без серых пятен	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0	0,005

Таблица 7

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из птицы			
		Внешний вид	Поверхность	Цвет и запах	Массовая доля поваренной соли, %, не более
1	Птица	Целая потрошеная тушка птицы и ее продольные половинки	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0
2	Четвертина передняя	Передняя часть тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки половины тушки	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0
3	Четвертина задняя	Задняя часть тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки половины тушки	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0
4	Окорочок	Бедренная часть птицы, грушевидной формы, с кожей или без нее	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0
5	Бедро	Часть тушки птицы, состоящая из бедренной и берцовых костей	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0
6	Голень	Часть тушки птицы, состоящая из большой и малой берцовых костей	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0

Продолжение таблицы 7

№ п/п	Наименование показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из птицы			
		Внешний вид	Поверхность	Цвет и запах	Массовая доля поваренной соли, %, не более
7	Филе	Часть потрошеной тушки сухопутной птицы, состоящая из грудных мышц, отделенных от кости	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0
8	Голяшка	Часть тушки птицы, состоящая из большой и малой берцовых костей	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0
9	Крылышко	Часть тушки птицы, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей и костей кисти	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0
10	Грудка	Часть тушки птицы, состоящая из грудной кости	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и пряностей, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	4,0

Таблица 8

№ п/п	Наименование Показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных сырокопченых из птицы			
		Внешний вид	Поверхность	Цвет и запах	Массовая доля поваренной соли, %, не более
1	Птица	Целая потрошеная тушка птицы и ее продольные половинки	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0
2	Четвертина Передняя	Передняя часть тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки половины тушки	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0
3	Четвертина задняя	Задняя часть тушки птицы, полученная в результате поперечной разделки половины тушки	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0
4	Окорочок	Бедренная часть птицы, грушевидной формы, с кожей или без нее	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0
5	Бедро	Часть тушки птицы, состоящая из бедренной и берцовых костей	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0
6	Голень	Часть тушки птицы, состоящая из большой и малой берцовых костей	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0

Продолжение таблицы 8

№ п/п	Наименование Показателя	Характеристика и нормы продуктов деликатесных копчено-вареных из птицы			
		Внешний вид	Поверхность	Цвет и запах	Массовая доля поваренной соли, %, не более
7	Филе	Часть потрошеной тушки сухопутной птицы, состоящая из грудных мышц, отделенных от кости	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0
8	Голяшка	Часть тушки птицы, состоящая из большой и малой берцовых костей	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0
9	Крылышко	Часть тушки птицы, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей и костей кисти	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0
10	Грудка	Часть тушки птицы, состоящая из грудной кости	Ровная, незаветренная, без глубоких надрезов мышечной ткани, с наличием подкожного жира не более 10 мм, края заравнены	Свойственный данному виду продукта, запах копчения и ветчинности, вкус солоноватый, без посторонних привкуса и запаха	5,0

Таблица 9

Наименование показателей	Характеристика и норма для продуктов деликатесных из конины				
	Копчено-вареные			Вареные	
	Конина оригинальная	Конина варено копченая	Конина праздничная	Конина прессованная	Печень прессованная
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, равномерно прокопченная, без бахромок	Поверхность чистая, сухая, равномерно прокопченная, без бахромок	Поверхность чистая, сухая, без пятен и загрязнений, без плесени, выхватов мяса и жира, без бахромок		
Форма	Прямоугольная, вытянутая, произвольная	Прямоугольная, вытянутая, произвольная	Прямоугольная		
Консистенция	Плотная				
Вид на разрезе	Равномерно окрашенная мышечная ткань от красного цвета до темно-красного цвета с включениями жировой ткани светло-желтого или желтоватого оттенка.			Чередующиеся слои мышечной ткани (пластами) с прослойками жировой ткани, в виде равномерно расположенных полос (от 6 до 8 шт). Жировая ткань – от светло-желтого до ярко-желтого цвета.	Чередующиеся слои печени (пластами) от светло серого до темно-серого цвета с прослойками шпига белого цвета,в виде равномерно расположенных полос (от 6 до 8 шт).
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта без постороннего привкуса и запаха, в меру соленый				
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	-	-
Массовая доля белка, %, не более	14,0	14,0	21,0	21,0	8,0
Массовая доля жира, %, не более	9,5	9,0	10,0	12,0	67,0
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, %, не более	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	-	-	0,006	0,006	0,006

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», Утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г., № 769.

[2] Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 880.

[3] Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г., № 881.

[4] Технический регламент Таможенного союза 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г., № 58.

[5] Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г., № 68.

[6] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г., № 299.

УДК 637.5:006.35 **МКС 67.120**

Ключевые слова: продукты деликатесные вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные, сырокопченые из свинины, говядины, конины и птицы.

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

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

gost.e-ecolog.ru