ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ШИКІЛЕЙ ҚАҚТАЛЫП ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР

Жалпы техникалық шарттар

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Общие технические условия

ҚР СТ 1334-2015

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ШИКІЛЕЙ ҚАҚТАЛЫП ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1334-2015

Ресми басылым

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

Астана

Алғысөз

1 «КазВод-Консалтинг» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігінің Техникалық реттеу және метрология комитеті төрағасының 2015 жылғы 2015 жылғы 30 қарашадағы № 250-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП, ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта «Техникалық реттеу туралы» 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603-II Қазақстан Республикасы Заңының, «Қазақстан Республикасындағы тілдер туралы» 1997 жылғы 11 шілдедегі N 151-I Қазақстан Республикасы Заңының нормалары іске асырылған

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2022 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

5 ҚР СТ 1334-2005 «Шикілей ысталған шұжықтар. Техникалық шарттар» **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілетін өзгерістер туралы ақпарат жыл сайын басып 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 басып шығарылатын «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесіне жарияланады

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

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ШИКІЛЕЙ ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тікелей тағамға қолдануға арналған шикілей ысталған шұжықтарға таратылады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтеме нормативтік құжаттар қажет:

ҚР СТ 1081-2002 Тағам өнімдеріне технологиялық нұсқаулықтар мен рецептуралар әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

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

ГОСТ 1341-97 Өсімдік пергаменті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1760-2014 Подпергамент. Техникалық шарттар.

ГОСТ 4197-74 Реактивтер. Азот қышқылды натрий. Техникалық шарттар.

ГОСТ 6309-93 Мақта-мата және синтетикалық тігін жіптері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7190-2013 Ликер-арақ бұйымдары. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 7502-98 Өлшеуіш металл рулеткалар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7724-77 Ет. Ұшада және жарты ұшада шошқа еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7977-87 Дайындалып жеткізілетін жас сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8273-75 Орау қағазы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8558.1-78 Ет өнімдері. Нитритті анықтау әдістері.

ГОСТ 9792-73 Шошқа етінен, қол етінен, сиыр етінен және басқа да сойылатын жануарлар мен құстар етінен дайындалған шұжық бұйымдары мен өнімдер. Қабылдау ережелері мен сынамаларды іріктеу әдістері

ГОСТ 9793-74 Ет өнімдері. Ылғалды анықтау әдістері.

ГОСТ 9957-73 Шошқа еті, қой еті мен сиыр етінен жасалған шұжық бұйымдары мен өнімдері. Хлорлы натрийді анықтау әдістері.

ГОСТ 9958-81 Шұжық бұйымдары мен еттен жасалған өнімдер. Бактериологиялық талдау әдістері

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

ГОСТ 11354-93 Өнеркәсіптің тағам өнімдері мен ауыл шаруашылығы салаларының өнімдеріне арналып жасалған ағаш сүрегінен және ағаш сүрегі материалдарынан бірнеше айналымдық жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13459-68 Өңделген сиыр ішектері – тоқ ішектер. Техникалық шарттар

ГОСТ 13460-68 Өңделген сиыр ішектері – бүйендер. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 13741-91 Коньяктар Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 13830-97 Тағамдық ас тұзы. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 16334-70 Өңделген сиыр ішектері. Ащы ішектер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16402-70 Өңделген шошқа ішектері. Көк ішектер. Техникалық шарттар

ГОСТ 17308-88 Шпагаттар. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 26669–85 Тағам және дәмдік өнімдер. Микробиологиялық талдаулар үшін сынамалар дайындау.

ГОСТ 26670–91 Тағам өнімдері. Микроағзаларды өсіру әдістері.

ГОСТ 26927-86 Тағамдық шикізат пен өнімдер. Сынапты анықтау әдістері.

ГОСТ 26929-94 Тағамдық шикізат пен өнімдер. Сынамаларды дайындау. Уытты элементтер болуын анықтау үшін минералдау.

ГОСТ 26930-86 Тағамдық шикізат пен өнімдер. Күшәнді анықтау әдісі.

ГОСТ 26932-86 Тағамдық шикізат пен өнімдер. Қорғасынды анықтау әдістері.

ГОСТ 26933-86 Тағамдық шикізат пен өнімдер. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 28498-90 Сұйықтықтық шыны термометрлер. Жалпы техникалық талаптар. Сынау әдістері.

ГОСТ 29045-91 Дәмдеуіштер. Жұпар бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29048-91 Дәмдеуіштер. Жұпар жаңғақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29049-91 Дәмдеуіштер. Даршын. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29050-91 Дәмдеуіштер. Ақ және қара бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29052-91 Дәмдеуіштер. Кардамон. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29053-91 Дәмдеуіштер. Үгітілген қызыл бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29055-91 Дәмдеуіштер. Күнзе. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29056-91 Дәмдеуіштер. Зире. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29185–91 Тағам өнімдері. Сульфит редуцирлеуші клостридийлерді айқындау және санын анықтау әдістері.

ГОСТ 29299–92 (ISO 2918–75) Ет және ет өнімдері. Нитритті анықтау әдісі.

ГОСТ 30178–96 Тағамдық шикізат пен өнімдер. Уытты элементтерді анықтаудың атомды-абсорбциялық әдісі.

ГОСТ 30538–97 Тағам өнімдері. Атомды-эмиссиялық әдіспен уытты элементтерді анықтау әдістемесі.

ГОСТ 30726–2001 Тағам өнімдері. Escherichia coli текті бактерияларды айқындау және санын анықтау әдістері.

ГОСТ 31476-2012 Сойылуға арналған шошқалар. Ұшадағы және жарты ұша шошқа еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 31628-2012 Тағам өнімдері және азық-түлік шикізаты. Күшәннің салмақтық шоғырын анықтаудың инверсионды-вольтамперометриялық әдісі.

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Тағам өнімдері. Salmonella текті бактерияларды айқындау әдісі.

ГОСТ 31694-2012 Тағам өнімдері, азық-түлік шикізаты. масс-спектрометриялық детектормен тиімділігі жоғары сұйықтықтық хроматографиялау көмегімен тетрациклин топты антибиотиктердің қалдық санын анықтау әдісі.

ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Тағам өнімдері. Коагуляцияланатын оң стафилококтар мен Staphylococcus aureus айқындау және санын анықтау әдістері.

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Тағам өнімдері. Ішек таяқшалары тобы бактерияларын (колиформды бактериялар) айқындау және санын анықтау әдістері.

ГОСТ 31903-2012 Тағам өнімдері. Антибиотиктер анықтаудың шұғыл әдісі.

ГОСТ 31904–2012 Тағам және дәмдік өнімдер. Микробиологиялық сынаулар үшін сынамалар іріктеу әдістері.

ГОСТ 32163–2013 Тағам өнімдері. Sr-90 стронций болуын анықтау әдісі.

ГОСТ 32164–2013 Тағам өнімдері. Стронций Sr-90 мен цезий Cs-137 анықтау үшін сынамалар іріктеу әдісі.

ГОСТ 32308-2013 Ет және ет өнімдері. Газ-сұйықтық хроматографиялау әдісімен хлор органикалық пестицидтердің болуын анықтау.

ГОСТ 33222-2015 Ақ қант. Техникалық шарттар.

Ескертпе – Осы ұлттық стандартты пайдалану кезінде сілтеме стандарттар мен жіктеуіштер қолданысын жыл сайын шығарылатын ағымдағы жылға арналған жағдай бойынша «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар» ақпараттық сілтеуіші бойынша және ағымдағы жылы жарияланған ай сайын шығарылатын тиісті ақпараттық сілтеуіш бойынша тексерген орынды болады. Егер сілтеме құжат ауыстырылған (өзгертілген) болса, онда осы ұлттық стандартты пайдаланған кезде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтеме құжат ауыстырылмай жойылған болса, онда оған сілтеме берілген ереже осы сілтемеге қатысты болмайтын бөлігінде қолданылады.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта [1] бойынша терминдер, сондай-ақ тиісті анықтамасымен мынадай термин қолданылады:

Шикілей ысталған шұжықтар: Дайындалу барысында тұндыруға және (немесе) ферменттелуге, салқындай ысталу мен кептірілуге жатқан шұжық бұйымдары.

4 Жіктеу

Шикілей ысталған шұжықтар мынадай сұрыпты және атаулы өндіріледі:

- жоғары - брауншвейгтік, түйіршікті, майкоптық, мәскеулік, невалық, айрықша, шошқа етінен, сервелат, советтік, асханалық, суджук, туристік шұжықтар;
- бірінші сұрып - әуесқойлық.

5 Жалпы техникалық талаптары

5.1 Шикілей ысталған шұжықтарды [1], [2], осы стандарт талаптарына сәйкес ҚР СТ 1081 технологиялық нұсқаулықтары бойынша дайындайды

Шикілей ысталған шұжықтар Б.1 кестесіне (Б қосымшасы) сәйкес рецептуараны, [1], [2] бойынша тағам өнеркәсібі кәсіпорындары үшін гигиеналық талаптарды сақтаумен өндірудің технологиялық процесін регламенттейтін технологиялық нұсқаулық бойынша өндірілуі тиіс.

5.2 Сипаттамалар

5.2.1 Органолептикалық көрсеткіштер бойынша шикілей ысталған шұжықтар 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

1-кесте

<table>
<tr><td rowspan="2">Көрсеткіш атауы</td><td colspan="6">Шикілей ысталған шұжықтар үшін сипаттама мен норма</td></tr>
<tr><td>Брауншвейгтік</td><td>түйіршікті</td><td>Майкоптық</td><td>Мәскеулік</td><td>Невалық</td><td>айрықша</td></tr>
<tr><td>Сыртқы түрі</td><td colspan="6">Батондар беті құрғақ, ашытқылардың ақ ұнды жаныбымен жабылған, дағы, жабысқақтығы, бұзылуы, фарш шығуы байқалмайды</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="6">тығыз</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Кесіндідегі түрі</td><td colspan="6">Фарш біртегіс араласқан, фарш түсі қызылдан күңгірт қызыл түске дейін, сұр дақтар, бос кеуектер байқалмайды және мыналар құрамында болады:</td></tr>
<tr><td>Қыртыс май кесектері өлшемі 4-5 мм</td><td>Қыртыс май кесектері кемі 3 мм</td><td>Жартылай семіз шошқа етінің кесінділері көлемі 6 мм артық емес</td><td colspan="2">Қыртыс май кесінділері көлемі 6 мм артық емес</td><td>Ұзындығы 12 мм артық емес және ені 5 мм артық емес төс етінің кесінділері</td></tr>
<tr><td colspan="2">Ақ түсті, қызғылт реңк рұқсат етілетін, қабық маңында – ыстаудан сарғыштау</td><td></td><td colspan="2">Ақ түсті, қызғылт реңк рұқсат етілетін, қабық маңында – ыстаудан сарғыштау</td><td></td></tr>
<tr><td>Иісі мен дәмі</td><td colspan="6">Жағымды, өнімнің осы түріне тән, дімдеуіштер мен қақтаудың сезілетін хош иісімен, бөгде дәм мен иіс жоқ, дәмі аздап ащылау</td></tr>
<tr><td>Батон нысаны мен өлшемі</td><td>Ұзындығы 50 см тік батон, батонның жоғарғы шетінде екі рет шалынып оралған</td><td>Ұзындығы 50 см тік батон, батонның әр шетінде бір рет шалынып оралған</td><td>Ұзындығы 50 см тік батон, батонның төменгі шетінде бір рет шалынып оралған</td><td>Ұзындығы 50 см тік батон, батонның ортасында бір рет шалынып оралған</td><td>Ішкі диаметрі 8-15 см ілмек шетінде жіп кесіндісімен сақина түріндегі батондар</td><td>Ұзындығы 50 см тік батон, әр 10 см сайын үстінен шпагат кесіндісімен көлденең оралған</td></tr>
</table>

1-кестенің соңы

Көрсеткіш атауы	Шикілей ысталған шұжықтар үшін сипаттама мен норма						
	Шошқа етінен	сервелат	советтік	астаналық	суджук	Туристік шұжықтар	әуесқойлық
Сыртқы түрі	Батондар беті құрғақ, ашытқылардың ақ ұнды жаныбымен жабылған, дағы, жабысқақтығы, бұзылуы, фарш шығуы байқалмайды						
Консистенция	тығыз						
Кесіндідегі түрі	Фарш біртегіс араласқан, фарш түсі қызылдан күңгірт қызыл түске дейін, сұр дақтар, бос кеуектер байқалмайды және мыналар құрамында болады:						
	Ұзындығы 10-12 мм, ені 4-5 мм төс етінің кесектері	3 мм артық емес шошқа етінің кесінділері	3 мм артық емес ақ түсті қыртыс майының кесінділері, қызғылт реңк рұқсат етілетін, қабық маңы –ыстаудан сарғыштау		Көлемі 3 мм артық емес қо немесе сиыр майының кесінділері	Көлемі 4 мм артық емес төс етінің кесектері	Көлемі 8 мм артық емес төс етінің кесектері
Иісі мен дәмі	Жағымды, өнімнің осы түріне тән, дімдеуіштер мен қақтаудың сезілетін хош иісімен, бөгде дәм мен иіс жоқ, дәмі аздап ащылау, тұзды						
	Сарымсақтың жеңіл иісі білінеді				Сарымсақтың жеңіл иісі білінеді		
Батон нысаны мен өлшемі	Ұзындығы 50 см тік батон, әр 10 мм сайын оралған	Ұзындығы 50 см тік батон, батонның жоғарғы шетінде үш рет шалынып оралған	Ұзындығы 50 см тік батон, көлденең ораусыз	Ұзындығы 50 см тік батон, тең қашықтықта үш рет оралған	Сақина түрінде жаншылған батондар	Ұзындығы 12-15 см жаншылған шұжықтар	Ұзындығы 50 см тік батон, тең қашықтықта төрт рет көлденең оралған

5.2.2 Физика-химиялық көрсеткіштері бойынша шикілей ысталған шұжықтар 2-3-кестелерде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс

2-кесте

Көрсеткіш атауы	Шикілей ысталған шұжықтар үшін сипаттама мен норма					
	Брауншвейгтік	түйіршіктік	Майкоптық	Мәскеулік	Невалық	айрықша
Ылғалдың салмақтық үлесі, %, артық емес	27	25	30	30	27	25
Ас тұзының салмақтық үлесі, %, артық емес	6	6	6	6	6	6
Нитриттің салмақтық үлесі, %, артық емес	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
Батон қалыңдығында температура, ° С	0 ден 12 дейін	0 ден 12 дейін	0 ден 12 дейін	0 ден 12 дейін	0 ден 12 дейін	0 ден 12 дейін

3-кесте

Көрсеткіш атауы	Шикілей ысталған шұжықтар үшін сипаттама мен норма						
	Брауншвейгтік	Түйіршіктік	Майкоптық		Мәскеулік	Невалық	айрықша
	Шошқа етінен	Сервелат	Советтік	Астаналық	Суджук	Туристік шұжық	Әуесқойлық
Ылғалдың салмақтық үлесі, %, артық емес	25	30	25	27	30	27	30
Ас тұзының салмақтық үлесі, %, артық емес	6	6	6	6	6	6	6
Нитриттің салмақтық үлесі, %, артық емес	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
Батон қалыңдығында температура, ° С	0 ден 12 дейін	0 ден 12 дейін	0 ден 12 дейін	0 ден 12 дейін	0 ден 12 дейін	0 ден 12 дейін	0 ден 12 дейін

5.2.3 Микробиологиялық көрсеткіштер бойынша (МАФАМаМ, ішек таяқшалары тобының бактериялары (калиформдар), сульфитредуцирлейтін клостридиилер, S.aureus,

Escherichiacoli) шикілей ысталған шұжықтар [1], [2] белгіленген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

5.2.4 Уытты элементтердің болуы (уытты элементтер, нитрозаминдер, нитриттер, пестицидтер, радионуклидтер, бенз(а)пирендер, антибиотиктер) [2] белгіленген талаптарға сәйкес келуге тиіс.

5.3 Шикізат пен материалдарға қойылатын талаптар

5.3.1 Шикілей ысталған шұжықтарды өндіру үшін пайдаланылатын шикізат пен көмекші материалдар [1], [2], [3] талаптарына сәйкес келуге тиіс.

5.3.2 Шикілей ысталған шұжықтарды өндіру үшін мынадай шикізат пен материалдар қолданылуы керек:

- ересек малдан ГОСТ 779 бойынша сиыр еті;
- жоғары сұрыпты жіліктелген сиыр еті – сіңірлер мен май тіндерінің көрінетін қосымдарынсыз бұлшық еті тіні;
- бірінші сұрыпты жіліктелген сиыр еті – сіңірлер мен май тіндерінің 6 % артық емес салмақтық үлесімен бұлшық ет тіні;
- суыған, салқындатылған және ерітілген күйде ГОСТ 1935 бойынша қой мен ешкі еттері;
- бірінші сұрыпты жіліктелген қой мен ешкі еті – сіңірлер мен май тіндерінің 20 % артық емес салмақтық үлесімен бұлшық ет тіні;
- бірінші, екінші, үшінші және төртінші санатты ГОСТ 7724 бойынша шошқа еті;
- майсыз жіліктелген шошқа еті – май тінінің 10 % артық емес салмақтық үлесімен бұлшық ет тіні;
- жартылай майлы жіліктелген шошқа еті – май тінінің 30-50% салмақтық үлесімен бұлшық ет тіні;
- май тінінің 50-85% салмақтық үлесімен жіліктілген майлы шошқа еті – бұлшық ет тіні;
- жіліктелген еттен (сиыр еті, шошқа еті, қой еті) мұздатылған блоктар;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша қоң қыртыс майы;
- бұлшық етінің 25 % артық емес салмақтық үлесімен шошқа төс еті;
- тері астылық сиырдың тоң майы;
- мұздатылған, салқындатылған, қатқан күйде тері және қойдың құйрық майы;
- қант ГОСТ 33222; бойынша
- ауыз суы [4] бойынша;
- азот қышқылды натрий (натрий нитриті) ГОСТ 4197 бойынша;
- ликер-арақ бұйымдары ГОСТ 7190 бойынша;
- жас сарымсақ ГОСТ 7977 бойынша;
- коньяк ГОСТ 13741 бойынша;
- жұпар бұршақ ГОСТ 29045 бойынша;
- жұпар жаңғақ ГОСТ 29048 бойынша;
- ақ немесе қара бұрыш ГОСТ 29050 бойынша;
- даршын ГОСТ 29052 бойынша;
- үгітілген қызыл бұрыш ГОСТ 29053 бойынша;
- кориандр ГОСТ 29055 бойынша;
-күнзе ГОСТ 29049 бойынша;
- зире ГОСТ 29056 бойынша;
- өсімдіктік пергамент ГОСТ 1341 бойынша;
- подпергамент ГОСТ 1760 бойынша;
- тігін жіптер ГОСТ 6309 бойынша;

- өлшеу рулеткалары ГОСТ 7502 бойынша;
- орау қағазы ГОСТ 8273 бойынша;
- ағаш сүрегінен жасалған жәшіктер ГОСТ 11354 бойынша;
- бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер ГОСТ 13513 бойынша;
- сиыр тоқ ішектері ГОСТ 13459 бойынша;
- сиыр қуықтары ГОСТ 13460 бойынша;
- сиыр бүйені ГОСТ 16334 бойынша;
- шошқа тоқ ішегі ГОСТ 16402 бойынша;
- шпагаттар ГОСТ 17308 бойынша;
- тағамдық ас тұзы ГОСТ 13830 бойынша;
- қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша қапсырмалар (клипсалар);
- қолдануға Қазақстан Республикасы мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау бойынша уәкілетті органы рұқсат еткен белоктық жасанды қабықтар.

5.4 Таңбалау

5.4.1 Таңбалау[1] және [5] талаптарына сәйкес келуге тиіс.

5.4.2 Тұтынушы орауының әр бірлігінде өңбейтін иісі жоқ бояумен мынадай ақпаратты көрсетіп таңбалау салынуы немесе затбелгі жапсырылуы тиіс:

- өнім түрі мен атауы;
- сұрыпы;
- кәсіпорын-дайындаушының атауы немесе дайындаушының тауарлық белгісі (болған жағдайда) оның орналасқан орны;
- майдың салмақтық үлесі;
- салмағы (таза);
- өнім құрамы;
- рынокта тағам айналымының бірыңғай белгісі;
- А.1 кестесіне сәйкес тағамдық құндылығы (А қосымшасы);
- сақтау шарттары;
- дайындалған күні және жарамдылық мерзімі;
- сызықтық код (болған жағдайда);
- стандарт белгіленуі;
- белгіленген талаптарға сәйкестікті растау туралы ақпарат.

Көліктік орау мен шұжықтың орауында мынадай ақпарат болуы тиіс:

- кәсіпорын-дайындаушы атауы, оның орналасқан орны немесе дайындаушының тауарлық белгісі (болған жағдайда);
- өнім атауы мен құрамы;
- тағамдық құндылығы;
- сақтау шарттары;
- өндіру күні мен жарамдылық мерзімі;
- белгіленген талаптарға сәйкестігін растау туралы ақпарат.
- осы стандарт белгісі.

Ақпаратты шұжық қабығына немесе бар затбелгіге салады.

Көліктік таңбалау - ГОСТ 14192 сәйкес «Қызудан сақтау», «Жылдам бұзылатын жүк» деген ескерту жазулары немесе айла-шарғылық белгілер жапсырылып жүргізіледі.

5.5 Буып-түю

5.5.1 Тұтынушы және көліктік орауы мен буып-түю материалдары [6] талаптарына сәйкес келуге, жарамдылық мерзімі бойына шикілей ысталған шұжықтардың тасымалдау

мен сақтау кезінде сақталуы мен сапасын қамтамасыз етуі керек.

5.5.2 Шикілей қақталған шұжықтарды ГОСТ 11354 бойынша бірнеше айналымды ағаш жәшіктерге, ГОСТ 13513 немесе осы стандартты қабылдаған мемлекеттерде мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдарымен қолдануға рұқсат етілген басқа материалдардан жасалған орауларға буып-түйеді.

5.5.3 Шикілей ысталған шұжықтарға арналған орау таза, құрғақ, зеңсіз және бөгде иіссіз болуы керек. Бірнеше айналымды жішіктің қақпағы болуы тиіс. Қақпақ болмаған жағдайда жергілікті сатуға арналған ыдысты орау қағазымен, пергамент немесе подпергаментпен жабады.

5.5.4 Жәшікке бір атаулы өнімді салады. Тұтынушымен келісім бойынша бір жәшікке тек шикілей ысталған шұжықтардың бірнеше атауларын орау рұқсат етіледі.

5.5.5 Шикілей ысталған шұжықтарды жөнделген және санитарлық өңделген, өнімнің сақталуы мен сапасын қамтамасыз ететін бірнеге айналымды ыдысқа орау рұқсат етіледі.

Бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктерде таза салмақ 20 кг аспауы керек, бірнеше айналымды ыдыста өнімнің жалпы салмағы 30 кг аспауы керек, ыдыс-жабдықта таза салмақ 250 кг астапуы керек.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Қабылдау және сынамаларды іріктеуді ГОСТ 9792 бойынша жүргізеді.

6.2 Дайын өнімді қабылдауды топтап жүргізеді. Топтама ретінде бір кәсіпорында, бір ауысымда өндірілген өнімді қабылдайды. Бақылау нәтижелері барлық топтамаға таратылады.

6.3. Шығарылатын өнімнің әр топтамасы кәсіпорын-дайындаушының техникалық бақылау бөлімімен (зертханамен) осы стандартты қабылдаған мемлекеттің аумағында қолданыстағы нормативтік құжаттардың белгіленген талаптарына сәйкестікке тексерілуі және растайтын құжаттармен (сапа паспорты, сәйкестік сертификаты) ресімделуі тиіс.

Растайтын құжаттың түпнұсқасы кәсіпорын-дайындаушыда сақталды, алушыға оның көшірмесі беріледі.

6.4 Микробиологиялық көрсеткіштерді, уытты элементтер, пестицидтер, нитрозаминдер, антибиотиктер мен радионуклидтерді бақылау кезеңділігі Қазақстан Республикасы мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау бойынша уәкілетті органмен белгіленеді, бірақ 3 айда бір реттен жиі өткізілмеуі керек.

6.5 Органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштер кезеңді түрде, бірақ 10 күннен жиі емес, сондай-ақ бақылаушы орган немесе тұтынушының талап етуі бойынша бақыланады.

6.6 Қауіпсіздік талаптарына сәйкестік белгіленген талаптарға сәйкестікті растау процедурасын жүргізу кезінде бақыланады.

6.7 Бақылаушы ұйымдар өздерінің құзыреті шеңберінде шикілей ысталған шұжықтардың сапасы мен қауіпсіздігіне бақылау өткізеді.

6.8 Көрсеткіштердің біреуінен болсын қанағаттанарлықсыз сынау нәтижелерін алған жағдайда өнімнің сол топтамасынан алынған үлгілердің екі еселенген санында қайта сынау өткізеді. Қайта сынау нәтижелері қорытынды болып табылады және барлық топтамаға таратылады.

6.9 Өнім сапасын бағалауда келіспеушіліктер жағдайында төрелік талдауды белгіленген тәртіпте аккредиттелген сынау орталығы (зертхана) орындайды.

7 Методы контроля

7.1 Сынамаларды іріктеу және сынауға дайындау ГОСТ 9792, ГОСТ 31904 бойынша

жүргізіледі.

7.2 Органолептикалық көрсеткіштерді бақылауды ГОСТ 9959 бойынша жүргізеді.

7.3 Дайын өнім қалыңдығында температураны бақылауды ГОСТ 28498 бойынша 0° С - 10□° С дейінгі температура шкаласымен сұйықтықтық шыны термометрлермен (сынапты емес), сондай-ақ қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша электрондық термометрлермен жүзеге асырады.

7.4 Дайын өнім батондарының өлшемдерін тексеруді ГОСТ 7502 бойынша металл рулетка көмегімен жүргізеді. Дайын өнім нысанын тексеруді көзбен шолып бақылаумен өткізеді.

7.5 Ылғалдың салмақтық үлесін анықтауды ГОСТ 9793 бойныша жүргізеді.

7.6 Нитритті анықтау ГОСТ 29299 бойынша.

7.7 Хлорлы натрийдің (ас тұзының) салмақтық үлесін анықтау ГОСТ 9957 бойынша.

7.8 Натрий нитритінің салмақтық үлесін ГОСТ 8558.1 және ГОСТ 29299 бойынша анықтайды.

7.9 Майдың салмақтық үлесін ГОСТ 23042 бойынша анықтайды.

7.10 Бактериологиялық зерттеулерді ГОСТ 9958 бойынша жүргізеді.

7.11 Уытты элементтер болуын анықтау:

- сынап ГОСТ 26927 бойынша;
- күшән ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 бойынша;
- қорғасын ГОСТ 26929, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 бойынша;
- кадмий ГОСТ 26929, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 бойынша.

7.12 Пестицидтерді анықтау ГОСТ 32308 бойынша.

7.13 Антибиотиктерді анықтау ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 бойынша.

7.14 Радионуклидтерді анықтау ГОСТ 32161, ГОСТ 32164 бойынша.

7.15 Микробиологиялық талдаулар үшін сынамалар дайындау ГОСТ 26669 бойынша.

7.16 Микроағзаларды өсіру әдістері ГОСТ 26670 бойынша.

7.17 Сульфитредуцирлеуші клостридийлерді айқындау мен санын анықтау әдістері ГОСТ 29185 бойынша.

7.18 Escherichiacoli текті бактерияларды анықтау ГОСТ 30726 бойынша.

7.19 Salmonella текті бактерияларды айқындау әдісі ГОСТ 31659 бойынша.

7.20 Стафилококктар мен Staphylococcusaureus анықтау әдістері ГОСТ 31746 бойынша.

7.21 Ішек таяқшалары тобының бактерияларын айқындау әдістері (колиформады бактериялар) ГОСТ 31747 бойынша.

7.22 Бенз(а)пиреннің болуы қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша.

8 Тасымалдау және сақтау

8.1 Шикілей ысталған шұжықтарды олардың сапасы мен сапа сақталуын қамтамасыз ететін, тиісті түрдегі көлікте қолданыстағы тағам өнімдерін тасымалдау ережелеріне сәйкес жабық көлік құралдарында тасымалдайды.

8.2 Шикілей ысталған шұжықтарды кез келген өлшеу нүктесінде сақтау температурасына сәйкесетін температурамен сатуға шығарады, тасымалдайды және сақтайды (оның ішінде дайындаушы-кәсіпорында)

8.3 Ештеңе өткізбейтін буып-түю материалдарына оралмаған шикілей ысталған шұжықтар 75 - 78% дейінгі салыстырмалы ауа ылғалдығы жағдайында сақталады.

9 Дайындаушының кепілдігі

9.1 Дайындаушы белгіленген сақтау шарттары ішінде сақтау мен тасымалдау шарттары сақталған жағдайда шикілей ысталған шұжықтардың осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдік береді.

9.2 Шикілей ысталған шұжықтардың сақталуы, өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне кепілдік беретін сақтау шарттары мен жарамдылық мерзімдерін өндіруші белгілейді.

А қосымшасы
(міндетті)

А.1 кестесі. 100 г тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық деректер

Өнім түрі	Сұрыпы	Өнім атауы	Белок, г	Май, г	Нәрлілік, ккал/кДж
Шикілей ысталған шұжықтар	Жоғарғы сұрып	Шошқа етінен	13,0	57,3	568/137
		Советтік	23,0	47,0	515/123
		Айрықша	21,8	46,6	507/121
		Брауншвейглік	27,7	42,4	492/117
		Мәскеулік	24,8	41,5	473/113
		Майкоптық	23,6	41,4	467/112
		Сервелат	24,0	40,5	461/110
		Туристік шұжықтар	24,7	41,7	475/113
		Суджук	30,3	37,9	463/110
		Невалық	20,8	50,1	534/128
		түйіршікті	9,09	63,2	608/255
	Бірінші сұрып	астаналық	24,0	43,4	487/116
		әуесқойлық	20,9	47,8	514/123

Б қосымшасы

(міндетті)

Б.1-кестесі – Шикілей ысталған шұжықтар рецептурасы

Шикізат, дәмдеуіштер мен материалдар атауы	Шұжықтар үшін норма					
	брауншвейглік	түйіршіктік	майкоптық	мәскеулік	невалық	айрықша
1	2	3	4	5	6	7
Тұздалмаған шикізат, кг (100 кг шикізатқа)						
Жоғары сұрыпты жіліктелген сиыр еті	45	45	-	75	10	40
Бірінші сұрыпты жіліктелген сиыр еті	-	-	-	-	-	-
Майсыз жіліктелген шошқа еті	25	-	25	-	55	10
Жартылай майлы жіліктелген шошқа еті	-	-	75	-	-	-
Майлы жіліктелген шошқа еті	-	-	-	-	-	-
Бір сұрыпты жіліктелген қой еті немесе бірінші сұрыпты жіліктелген сиыр еті	-	-	-	-	-	-
Шошқа төс еті	-	-	-	-	-	50
Жон арқа қыртыс майы	30	55	-	25	35	-
Қойдың шикі майы немесе құйрық майы	-	-	-	-	-	-

Б.1 кестесінің соңы

1	2	3	4	5	6	7
Дәмдеуіштер мен материалдар, г (100 кг тұздалмаған шикізатқа)						
Тағамдық ас тұзы	3500	3500	3500	3500	3500	3500
Натрий нитриті	10	10	10	10	10	10
Құм шекер	200	200	200	200	200	200
Үгітілген ақ не қара бұрыш	100	100	200	150	100	100
Үгітілген қызыл бұрыш	-	100	-	-	-	-
Үгітілген жұпар бұрыш	-	-	50	-	50	50
Үгітілген кардамон немесе жұпар жаңғақ	30	-	50	25	30	30
Үгітілген даршын	-	-	-	-	100	-
Үгітілген зире	-	-	-	-	-	-
Коньяк	-	-	250	-	250	-
Тазартылған, үгітілген жас сарымсақ	-	200				
қабық	Сиыр тоқ ішегі № 2,3,4, диметрі 45-55 мм жасанды қабық	Сиыр тоқ ішегі № 5, диаметрі жасанды қабық 50-60 мм	сиыр тоқ ішегі № 3, 4, диаметрі 45-55 мм жасанды қабық	Сиыр тоқ ішегі № 1, 2,3, диаметрі 45-55 мм жасанды қабық	Экстра және кең сиыр бүйендері	Сиыр тоқ ішегі № 3, 4, 5, диаметрі 45-55 мм жасанды қабықтар

Б.2 кестесі. Шикі ысталған шұжықтар рецептурасы

Шикізат, дәмдеуіштер мен материалдар атауы	Шұжықтар үшін норма						
	Шошқа етінен	сервелат	советтік	астаналық	суджук	Туристік шұжықтар	Әуес-қойлық
	Тұзсыз шикізат, кг (100 кг шикізатқа)						
1	2	3	4	5	6	7	8
Жоғары сұрыпты жіліктелген сиыр еті	-	25	20	35	-	40	-
Бірінші сұрыпты жіліктелген сиыр еті	-	-	-	-	-	-	65
Майсыз жіліктелген шошқа еті	40	25	50	35		20	
Жартылай майлы жіліктелген шошқа еті	-	-	-	-	-	-	-
Майлы жіліктелген шошқа еті	-	-	-	-	-	-	-
Бір сұрыпты жіліктелген қой еті немесе бірінші сұрыпты жіліктелген сиыр еті	-	-	-	-	90	-	-
Шошқа төс еті	60	-	-	-	-	40	35
Жон арқа қыртыс майы	-	-	30	30	-	-	-
Қойдың шикі майы немесе құйрық майы	-	-	-	-	10	-	-

Б.2-кестесінің соңы

1	2	3	4	5	6	7	8
	Дәмдеуіштер мен материалдар, г (100 кг тұздалмаған шикізатқа)						
Тағамдық ас тұзы	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500
Натрий нитриті	10	10	10	10	10	10	10
Құм шекер	200	200	200	200	100	200	200
Үгітілген ақ не қара бұрыш	150	150	100	150	100	100	100
Үгітілген қызыл бұрыш	-	-	-	-	-	-	-
Үгітілген жұпар бұрыш	-	-	50	50	50	-	50
Үгітілген кардамон немесе жұпар жаңғақ	-	30	30	50	30	-	30
Үгітілген даршын	-	-	-	-	-	-	-
Үгітілген зире	-	-	-	-	50	100	-
Коньяк	250	-	250	250	-	-	-
Мадера	-	-	-	-	-	-	-
Тазартылған, үгітілген жас сарымсақ	50				200	60	
қабық	Сиыр тоқ ішегі № 3, 4, 5, диаметрі 45-55 мм жасанды қабық	Сиыр тоқ ішегі № 3, 4,5, диаметрі 45-55 мм жасанды қабық	Сиыр тоқ ішегі №3, 4, диаметрі 45-55 мм жасанды қабық	Сиыр тоқ ішегі №2,3,4, диаметрі 45-55 мм жасанды қабық	Орташа және кең сиыр бүйені	Кеш және орташа шошқа бүйені	Сиыр қуығы, сиыр бүйені №1,2, 3, диаметрі 45-55 мм жасанды қабық

Библиография

[1] КО ТР 034/2013 Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден Одағы Комиссиясының 2013 жылғы 9 қазандағы № 68 шешімімен бекітілген).

[2] КО ТР 021/2011 Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден Одағы Комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 880 шешімімен бекітілген).

[3] КО ТР 029/2012 Тағамдық қоспалар, хош иістендіргіштер мен технологиялық көмекші құралдардың қауіпсіздік талаптары (Еуразиялық экономикалық комиссия кеңесінің 2012 жылғы 20 шілдедегі № 58 шешімімен қабылданды)

[4] «Су көздеріне, шаруашылық-ауыз су мақсаты үшін су жинау орындарына, шаруашылық-ауыз сумен жабдықтауға және суды мәдени-тұрмыстық пайдалану орындарына және су объектілерінің қауіпсіздігіне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар» санитариялық қағидаларын бекіту туралы (Қазақстан Республикасы Ұлттық экономика министрінің 2015 жылғы 16 наурыздағы №209 бұйрығы. Қазақстан Республикасы Әділет министрлігінде 2015 жылғы 22 сәуірде № 10774 тіркелді).

[5] КО ТР 022/2011 Тағам өнімдері оларды таңбалау бөлігінде (Кеден Одағы комиссиясының 2011 жылғы 9 желтоқсандағы № 881 шешімімен бекітілген).

[6] КО ТР 005/2011 Буып-түю қауіпсіздігі туралы (Кеден Одағы комиссиясының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 769 шешімімен бекітілген).

ӘОЖ 664.934.4 **МСЖ 67.120.10**

Түйін сөздер: шикілей ысталған шұжықтар, сіңірінен тазартылған сиыр еті, сервелат, әуесқойлық шұжығы, мәскеулік шұжық.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Общие технические условия

СТ РК 1334-2015

Издание официальное

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

Астана

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Товариществом с ограниченной ответственностью «КазВод-Консалтинг»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 30 ноября 2015 года № 250-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» № 603-II от 9 ноября 2004 года, Закона Республики Казахстан «О языках в Республике Казахстан» N 151-I от 11 июля 1997 года

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2022 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 1334-2005 «Колбасы сырокопченые. Технические условия»

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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 инвестиции развитию Республики Казахстан.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на колбасы сырокопченые, предназначенные для непосредственного употребления в пищу.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

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

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

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-2014 Подпергамент. Технические условия.

ГОСТ 4197 -74 Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия.

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

ГОСТ 7190–2013 Изделия ликероводочные. Общие технические условия.

ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия.

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

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

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия.

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита.

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги.

ГОСТ 9957-2015 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод 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 11354-93 Ящики из древесины и древесных материалов многооборотные для продукции пищевых отраслей промышленности и сельского хозяйства. Технические условия.

ГОСТ 13459-68 Кишки говяжьи обработанные - черевы. Технические условия.

ГОСТ 13460-68 Кишки говяжьи обработанные. Круга. Технические условия.

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

ГОСТ 13741-91 Коньяки. Общие технические условия.

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 16334-70 Кишки говяжьи обработанные. Пикала. Технические условия.

ГОСТ 16402-70 Кишки свиные обработанные. Черевы свиные. Технические условия.

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

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

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

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов.

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия.

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия.

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

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия.

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

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия.

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия.

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий.

ГОСТ 29299-92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита.

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

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

ГОСТ 30726–2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichiacoli.

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

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

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

ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором.

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

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

ГОСТ 31903-2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков.

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний.

ГОСТ 32163–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания

стронция Sr-90.

ГОСТ 32164–2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137.

ГОСТ 32308-2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии.

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия.

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов (и классификаторов) на территории государства по соответствующему указателю стандартов (и классификаторов), составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) документом. Если ссылочный стандарт 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 термины по [1], а также следующий термин с соответствующим определением:

Колбасы сырокопченые: Колбасные изделия, подвегнутые в процессе изготовления осадке и (или) ферментации, холодному копчению и сушке.

4 Классификация

Колбасы сырокопченые вырабатывают следующих сортов и наименований:

- высший - брауншвейгская, зернистая, майкопская, московская, невская, особенная, свиная, сервелат, советская, столичная, суджук, туристские колбаски;
- первый сорт - любительская.

5 Общие технические требования

5.1 Колбасы сырокопченые изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по [1], [2], согласно технологическим инструкциям по СТ РК 1081.

Колбасы сырокопченые должны вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру в соответствии с таблицей Б.1 (приложение Б), технологический процесс производства, с соблюдением гигиенических требований, для предприятий пищевой промышленности по [1], [2],

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям колбасы сырокопченые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас сырокопченых					
	Брауншвейгской	Зернистой	Майкопской	Московской	Невской	Особенной
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша					
Консистенция	Плотная					
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно- красного, без серых пятен, пустот и содержит:					
	кусочки шпика размером 4-5 мм	кусочки шпика размеро м не более 3 мм	кусочки полужирной свинины размером не более 6 мм	кусочки шпика размером не более 6 мм		кусочки грудинки длиной не более 12 мм и шириной не более 5 мм
	белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки – желтоватый от копчения			белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки - желтоватый от копчения		
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый					
Форма и размер батонов	Прямые батоны длиной до 50 см с двумя перевязками на верхнем конце батона	Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона	Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на нижнем нижнем конце батона	Прямые батоны длиной до 50 см с двумя перевязками посередине	Батоны в виде колец с внутренним диаметром 8-15 см с отрезком шпагата в конце петли	Прямые батоны длиной до 50 см, перевязанные поперек через каждые 10 см с отрезком шпагата сверху

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас сырокопченых						
	свиной	сервелата	советской	столичной	суджука	туристских колбасок	любительской
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша						
Консистенция	Плотная						
Вид на разрезе	Фарш на разрезе равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит:						
	кусочки грудинки длиной 10-12 мм шириной 4-5 мм	кусочки свинины размером не более 3 мм	кусочки шпика размером не более 3 мм белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки – желтоватый от копчения		кусочки бараньего или говяжьего жира размером не более 3 мм	кусочки грудинки размером не более 4 мм	кусочки грудинки размером не более 8 мм
Запахи и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, солоноватый						
	с легким запахом чеснока				с легким запахом чеснока		
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной до 50 см перевяз анные поперек через каждые 10см	Прямые батоны длиной до 50 см с тремя перевяз ками на верхнем конце батона	Прямые батоны длиной до 50 см без поперечны х перевязок	Прямые батоны длиной до 50 см с тремя перевяз ками на равном расстоянии	Батоны в виде колец прессованные	Колбаски прессованны е длиной 12-15 см	Прямые батоны длиной до 50 см с четырьмя перевяз ками на ровном расстоянии

5.2.2 По физико-химическим показателям колбасы сырокопченые должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас					
	Брауншвейгской	Зернистой	Майкопской	Московской	Невской	Особенной
Массовая доля влаги, %, не более	27	25	30	30	27	25
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6	6	6	6	6	6
Массовая доля нитрита, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
Температура в толще батона, °С	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас сырокопченых						
	Брауншвейг-ской	Зернистой	Майкопской		Московской	Невской	Особенной
	Свиной	Сервелата	Советской	Столичной	Суджука	Туристских колбасок	Любительской
Массовая доля влаги, %, не более	25	30	25	27	30	27	30
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6	6	6	6	6	6	6
Массовая доля нитрита, % не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
Температура в толще батона, °С	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12

5.2.3 По микробиологическим показателям (КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки (калиформы), сульфитредуцирующие клостридии, S.aureus, Escherichia coli) колбасы сырокопченые должны соответствовать требованиям, установленным в [1], [2].

5.2.4 Содержание токсичных элементов (токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена, антибиотиков) должно

соответствовать требованиям, установленным в [2].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и вспомогательные материалы, применяемые при производстве колбас сырокопченых должны соответствовать требованиям по [1], [2], [3].

5.3.2 Для выработки колбас сырокопченых применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779 от взрослого скота;
- говядину жилованную высшего сорта - мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;
- говядину жилованную первого сорта - мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;
- баранину и козлятину по ГОСТ 1935 в остывшем, охлажденном и размороженном состоянии;
- баранину и козлятину жилованную односортную - мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- свинину по ГОСТ 7724 первой, второй, третьей и четвертой категорий;
- свинину жилованную нежирную - мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %;
- свинину жилованную полужирную - мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30-50%;
- свинину жилованную жирную - мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 50-85%;
- блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины) замороженные;
- шпик хребтовый по действующей нормативной документации;
- грудинку свиную с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;
- жир-сырец говяжий подкожный;
- жир - сырец бараний подкожный и курдючный в остывшем, охлажденном или замороженном состоянии;
- сахар по ГОСТ 33222;
- воду питьевую по [4];
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;
- изделия ликероводочные по ГОСТ 7190;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- коньяк по ГОСТ 13741;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- корицу по ГОСТ 29049;
- тмин по ГОСТ 29056;
- пергамент растительный по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- нитки швейные по ГОСТ 6309;
- рулетки измерительные по ГОСТ 7502;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- ящики из древесины по ГОСТ 11354;

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513;
- черевы говяжьи по ГОСТ 13459;
- круга говяжьи по ГОСТ 13460;
- пикала говяжьи по ГОСТ 16334;
- черевы свиные по ГОСТ 16402;
- шпагаты по ГОСТ 17308;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830;
- скрепки (клипсы) металлические по действующей нормативной документации;
- белковые искусственные оболочки, разрешенные к применению уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка должна соответствовать требованиям [1] и [5].

5.4.2 На каждой единице потребительской тары (упаковки) должна быть нанесена несмывающейся непахнущей краской маркировка или наклеена этикетка с указанием следующих обозначений:

- вида и наименования продукции;
- сорта;
- наименование предприятия-изготовителя и или товарного знака изготовителя (при наличии), его местонахождение;
- массовой доли жира;
- массы (нетто);
- состава продукта;
- единого знака обращения продукта на рынке;
- пищевой ценности в соответствии с таблицей А.1 (приложение А);
- условий хранения;
- даты выработки и срока годности;
- штрихового кода (при наличии);
- обозначение стандарта;
- информация о подтверждении соответствия установленным требованиям.

Транспортная тара и колбасная оболочка должна содержать следующую информацию:

- наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение и (или) товарный знак (при его наличии);
- наименование и состав продукта;
- пищевую ценность;
- условия хранения;
- даты выработки и срока годности;
- информация о подтверждении соответствия установленным требованиям;
- обозначение настоящего стандарта.

Информацию наносят на колбасную оболочку или имеющуюся этикетку.

Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Беречь от нагрева», «Скоропортящийся груз.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [6], обеспечивать сохранность и качество колбас сырокопченых при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.2 Колбасы сырокопченые упаковывают в ящики: деревянные многооборотные - по ГОСТ 11354, из гофрированного картона - по ГОСТ 13513 или в тару из других материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

5.5.3 Тара для упаковки колбас сырокопченых должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом, подпергаментом.

5.5.4 В ящик укладывают продукцию одного наименования. Допускается упаковывание нескольких наименований колбас сырокопченых в один ящик только по согласованию с потребителем.

5.5.5 Допускается упаковывать колбасы сырокопченые в отремонтированную и санитарнообработанную многооборотную тару, обеспечивающую сохранность и качество продукции.

Масса нетто в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, масса брутто продукции в многооборотной таре не должна превышать 30 кг, масса нетто в таре - оборудовании должна быть не более 250 кг.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки и отбор проб производят по ГОСТ 9792.

6.2 Приемку готового продукта производят партиями. Под партией понимают продукт, выработанный на одном предприятии, в одну смену. Результаты контроля распространяются на всю партию.

6.3. Каждая партия выпускаемой продукции должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия-изготовителя на соответствие установленным требованиям нормативных документов и оформлена подтверждающими документами (паспорт качества, сертификат соответствия).

Подлинник подтверждающего документа хранится на предприятии-изготовителе, получателю выдается его копия.

6.4 Периодичность контроля микробиологических показателей, токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, и радионуклидов устанавливается уполномоченным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, но не реже одного раза в 3 месяца.

6.5 Органолептические и физико-химические показатели определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.6 Соответствие требованиям безопасности контролируется при проведении процедуры подтверждения соответствия, установленным требованиям.

6.7 Контролирующие организации проводят контроль качества и безопасности колбас сырокопченых в пределах своей компетенции.

6.8 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве продукции, взятом от той же партии продукта. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.9 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества продукта выполняет испытательный центр (лаборатория), аккредитованная в установленном порядке.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям производится по ГОСТ 9792, ГОСТ 31904.

7.2 Контроль органолептических показателей проводят по ГОСТ 9959.

7.3 Контроль температуры в толще готового продукта осуществляют стеклянными жидкостными термометрами (нертутными) по ГОСТ 28498 со шкалой температуры от 0°С до 10°С, а также электронными термометрами по действующей нормативной документации.

7.4 Проверку размеров батонов готового продукта проводят с помощью металлической рулетки по ГОСТ 7502. Проверку формы готового продукта проводят визуальным контролем.

7.5 Определение массовой доли влаги определяют по ГОСТ 9793.

7.6 Определения нитрита по ГОСТ 29299.

7.7 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) по 9957.

7.8 Массовую долю нитрита натрия определяют по ГОСТ 8558.1 и ГОСТ 29299.

7.9 Массовую долю жира определяют по ГОСТ 23042.

7.10 Бактериологические исследования производят по ГОСТ 9958.

7.11 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца по ГОСТ 26929, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия по ГОСТ 26929, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.12 Определение пестицидов по ГОСТ 32308.

7.13 Определение антибиотиков по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

7.14 Определение радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

7.15 Подготовка проб для микробиологических анализов по ГОСТ 26669.

7.16 Методы культивирования микроорганизмов по ГОСТ 26670.

7.17 Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий по ГОСТ 29185.

7.18 Определение бактерий вида Escherichiacoli по ГОСТ 30726.

7.19 Метод выявления бактерий рода Salmonella по ГОСТ 31659.

7.20 Методы определения стафилококков и Staphylococcus aureus по ГОСТ 31746.

7.21 Методы выявления бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 31747.

7.22 Содержание нитрозаминов, бенз(а)пирена по действующей нормативной документации.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасы сырокопченые транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевой продукции, действующими на транспорте соответствующего вида.

8.2 Колбасы сырокопченые выпускают в реализацию, транспортируют и хранят (в том числе на предприятии-изготовителе) с температурой, в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения.

8.3 Колбасы сырокопченые, неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие колбас сырокопченых требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

9.2 Сроки годности и условия хранения колбас сырокопченых, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель.

Приложение А
(обязательное)

Таблица А.1- Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г

Вид продукции	Сорт	Наименование продукции	Белок, г	Жир, г	Калорийность, ккал/кДж
Сырокопченые колбасы	Высший сорт	Свиная	13,0	57,3	568/137
		Советская	23,0	47,0	515/123
		Особенная	21,8	46,6	507/121
		Брауншвейгская	27,7	42,4	492/117
		Московская	24,8	41,5	473/113
		Майкопская	23,6	41,4	467/112
		Сервелат	24,0	40,5	461/110
		Туристские колбаски	24,7	41,7	475/113
		Суджук	30,3	37,9	463/110
		Невская	20,8	50,1	534/128
		Зернистая	9,09	63,2	608/255
	Первый сорт	Столичная	24,0	43,4	487/116
		Любительская	20,9	47,8	514/123

Приложение Б

(обязателъное)

Таблица Б.1 – Рецептура колбас сыркопченых

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас					
	брауншвейгской	зернистой	майкопской	московской	невской	особенной
1	2	3	4	5	6	7
	Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)					
Говядина жилованная высшего сорта	45	45	-	75	10	40
Г овядина жилованная первого сорта	-	-	-	-	-	-
Свинина жилованная нежирная	25	-	25	-	55	10
Свинина жилованная полужирная	-	-	75	-	-	-
Свинина жилованная жирная	-	-	-	-	-	-
Баранина жилованная односортная или говядина жилованная первого сорта	-	-	-	-	-	-
Грудинка свиная	-	-	-	-	-	50
Шпик хребтовый	30	55		25	35	-
Жир-сырец бараний подкожный или курдючный	-	-	-	-	-	-

Окончание Таблицы Б.1

1	2	3	4	5	6	7
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)						
Соль поваренная пищевая	3500	3500	3500	3500	3500	3500
Нитрит натрия	10	10	10	10	10	10
Сахар-песок	200	200	200	200	200	200
Перец черный или белый молотый	100	100	200	150	100	100
Перец красный молотый	-	100	-	-	-	-
Перец душистый молотый	-	-	50	-	50	50
Кардамон или мускатный орех молотые	30	-	50	25	30	30
Корица молотая	-	-	-	-	100	-
Тмин молотый	-	-	-	-	-	-
Коньяк	-	-	250	-	250	-
Чеснок свежий очищенный измельченный		200				
Оболочка	Говяжьи круга № 2,3,4, искусственные обо-лочки диметром 45-55 мм	Говяжьи круга № 5, искусственные оболочки диаметром 50-60 мм	Говяжьи круга № 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45-55 мм	Говяжьи круга № 1, 2,3, исскус-ственные оболочки диаметром 45-55 мм	Говяжьи черевы экстра и широкие	Говяжьи круга № 3, 4, 5, исскусственные оболочки диаметром 45-55 мм

Таблицы Б.2 - Рецептуры сырокопченых колбас

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас						
	свиной	сервелата	советской	столичной	суджука	туристских колбасок	любитель-ской
	Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)						
1	2	3	4	5	6	7	8
Говядина жилованная высшего сорта	-	25	20	35	-	40	-
Говядина жилованная первого сорта	-	-	-	-	-	-	65
Свинина жилованная нежирная	40	25	50	35		20	
Свинина жилованная полужирная	-	-	-	-	-	-	-
Свинина жилованная жирная	-	-	-	-	-	-	-
Баранина жилованная односортная или говядина жилованная первого сорта	-	-	-	-	90	-	-
Грудинка свиная	60	-	-	-	-	40	35
Шпик хребтовый	-	-	30	30	-	-	-
Жир-сырец бараний подкожный или курдючный	-	-	-	-	10	-	-

Окончание таблицы Б.2

1	2	3	4	5	6	7	8
	Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)						
Соль поваренная пищевая	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500
Нитрит натрия	10	10	10	10	10	10	10
Сахар-песок	200	200	200	200	100	200	200
Перец черный или белый молотый	150	150	100	150	100	100	100
Перец красный молотый	-	-	-	-	-	-	-
Перец душистый молотый	-	-	50	50	50	-	50
Кардамон или мускатный орех молотые	-	30	30	50	30	-	30
Корица молотая	-	-	-	-	-	-	-
Тмин молотый	-	-	-	-	50	100	-
Коньяк	250	-	250	250	-	-	-
Мадера	-	-	-	-	-	-	-
Чеснок свежий очищенный измельченный	50				200	60	
Оболочка	Говяжьи круга № 3, 4, 5, искусственные оболочки диаметром 45-55 мм	Говяжьи круга № 3, 4,5, искусственные оболочки диаметром 45-55 мм	Говяжьи круга №3, 4,искусственные оболочки диаметром 45-55 мм	Говяжьи круга № 2, 3,4, искусственные оболочки диаметром 45-55 мм	Говяжьи черевы средние и широкие	Свиные черевы широкие и средние	Говяжьи пикала, говяжьи круга №1, 2, 3, искусствен- ные оболочки диаметром 45-55 мм

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 68).

[2] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

[3] ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58).

[4] Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к водоисточникам, местам водозабора для хозяйственно-питьевых, хозяйственно-питьевому водоснабжению и местам культурно-бытового водопользования и безопасности водных объектов» (приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 16 марта 2015 года № 209.Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан от 22 апреля 2015 года № 10774).

[5] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881).

[6] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769).

УДК 664.934.4 **МКС 67.120.10**

Ключевые слова: сырокопченые колбасы, говядина жилованная, сервелат, колбаса любительская, московская колбаса.

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