

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Мясо и мясные продукты

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ ДИЕТИЧЕСКАЯ “ЮБИЛЕЙНАЯ”

Технические условия

СТ РК 1306-2004

Издание официальное

**Комитет по техническому регулированию и метрологии
Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан
(Госстандарт)**

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Республиканским государственным предприятием "Научно-производственный Центр перерабатывающей и пищевой промышленности" Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан, Техническим комитетом по стандартизации продукции мясомолочной отрасли - ТК 28

ВНЕСЕН Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 29 декабря 2004 года № 450

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2010 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан "О защите прав потребителей", "О языках в Республике Казахстан", "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

5 Настоящий стандарт гармонизирован с международными стандартами:

- ИСО 3811-79, в части применения арбитражного метода обнаружения и учета предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli.
- ИСО 3565-75, в части применения арбитражного метода обнаружения сальмонелл.
- ИСО 1841-2-96, в части потенциометрического метода определения массовой доли хлоридов.
- ИСО 7218-96, в части установления общих правил микробиологических исследований.
- ИСО 3100-1-91, в части отбора проб.
- ИСО 3100-2-88, в части методов подготовки проб для микробиологических исследований.
- ИСО 1442-97 в части метода определения массовой доли влаги.

- ИСО 1841-1-96, в части определения массовой доли хлоридов методом Фольгарда.
- ИСО 2918-75, в части метода определения нитрита.
- ИСО 5554-78, в части метода определения крахмала.

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

1 Область применения 1

2 Нормативные ссылки 1

3 Определения 5

4 Технические требования 5

5 Правила приемки 9

6 Методы контроля 10

7 Транспортирование и хранение 12

8 Гарантии изготовителя 13

Приложение А Пищевая и энергетическая ценность 14

Приложение Б Библиография 15

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

Мясо и мясные продукты

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ ДИЕТИЧЕСКАЯ «ЮБИЛЕЙНАЯ»

Технические условия

Дата введения 2006.01.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на колбасу вареную диетическую «Юбилейную» первого сорта, предназначенную для реализации потребителям и непосредственного употребления в пищу.

Требования, изложенные в таблице 1 (содержание нитрита натрия), пунктах 4.3-4.5, 4.9, разделах 6 и 7 обеспечивают безопасность продукта для жизни и здоровья людей.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

Стандарты Российской Федерации, приведенные в настоящем стандарте применяются в порядке, установленном СТ РК 1.9.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1.9-2003 Государственная система стандартизации Республики Казахстан. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов и нормативных документов по стандартизации, метрологии, сертификации и аккредитации.

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

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

Издание официальное

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия.

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

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

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

ГОСТ 4197-74 Натрий азотистокислый. Технические условия.

ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия.

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия.

ГОСТ 7975-68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия.

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. 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 убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги.

ГОСТ 9957-93 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 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

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 из 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 13830-97 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

ГОСТ 18158-72 Производство мясных продуктов. Термины и определения.

ГОСТ 19342-79 Печень крупного рогатого скота и свиней замороженная. Технические условия.

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

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения 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 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия.

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

ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала.

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

ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30519-97 (ГОСТ Р 50480-93) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella.

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

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

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

ГОСТ Р 51444-99 (ИСО 1841-2-96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов.

ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.

ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований.

ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод).

ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод).

ГОСТ Р 51479-99 (ИСО 1442-97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги.

ГОСТ Р 51480-99 (ИСО 1841-1-96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда.

ГОСТ Р 51921-2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes.

ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

3 Определения

В настоящем стандарте применяются термины и определения в соответствии с ГОСТ 18158.

4 Технические требования

4.1 Колбаса вареная диетическая «Юбилейная» первого сорта (далее вареная колбаса) должна вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта с соблюдением санитарных и ветеринарных правил и норм для предприятий мясной промышленности, по технологической инструкции, утвержденной по СТ РК 1081.

Вареная колбаса относится к скоропортящимся продуктам.

4.2 По органолептическим и физико-химическим показателям вареная колбаса должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

4.3 По микробиологическим показателям и наличию токсичных элементов вареная колбаса должна соответствовать требованиям, указанным в санитарных правилах [1].

4.4 Остаточные количества пестицидов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов не должны превышать допустимых уровней, установленных санитарными правилами [1].

4.5 Вареная колбаса должна отпускаться в реализацию при температуре в толще батона не ниже 0°С и не выше 12°С.

4.6 Не допускается для реализации вареная колбаса:

- с загрязнениями на поверхности;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с наплывами фарша над оболочкой, нарушающими целостность батона;
- с рыхлым фаршем;
- с наличием в батонах бульонно-жировых отеков более 2 см;
- с наличием слипов по всей длине батонов более 5 см.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки, пятен, слипов, наплыва фарша и бульонно-жировых отеков.

Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, вкус в меру соленый, без постороннего привкуса и запаха
Консистенция	Упругая
Вид на разрезе	Фарш однородный, равномерно перемешан, цвет фарша от ярко-розового до бледно-розового
Форма, размер и вязка батона	Батон прямой формы длиной 15-20 см с клипсами (скрепками) на концах батонов
Массовая доля влаги, % не более	72
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	3

4.7 Требования к сырью и материалам

4.7.1 Сырье и материалы, применяемые для выработки вареной колбасы, в том числе пищевые добавки, должны быть разрешены к применению органом государственного санитарно-эпидемиологическо-го надзора Республики Казахстан в установленном порядке.

4.7.2 Для выработки должны применяться следующие сырье:

говядина по ГОСТ 779 Мясо говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия;

говядина жилованная второго сорта по ГОСТ 779 Мясо говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой тканей не более 20%;

печень говяжья остывшая, охлажденная или замороженная по ГОСТ 19342;

тыква по ГОСТ 7975;

крахмал картофельный по ГОСТ 7699 не ниже первого сорта;

масло подсолнечное по ГОСТ 1129;

вода питьевая по ГОСТ 2874;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
сахар-песок по ГОСТ 21;
перец душистый по ГОСТ 29045;
кориандр по ГОСТ 29055;
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;
цветки ноготков лекарственных (календула) по действующей нормативной документации;

4.7.3 Не допускается использование для выработки вареной колбасы мяса и печени, замороженных более одного раза.

4.8 Упаковка

4.8.1 Вареная колбаса вырабатывается в натуральной и (или) искусственной оболочке в виде целых батонов, с поперечными перевязками или без них. Минимальная длина батона должна быть не менее 15 см.

При наличии искусственной оболочки допускается закрепление концов батона с одной или двух сторон металлическими скрепками с наложением петли.

4.8.2 Для вязки батонов вареной колбасы должны использоваться:

- шпагат по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- скрепки металлические и обхваты резиновые по действующей нормативной документации.

4.8.3 Допускается применение других материалов отечественного и импортного производства, разрешенных органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан для упаковки пищевых продуктов.

4.8.4 Колбасу вареную упаковывают в многооборотную деревянную тару по ГОСТ 11354, картонную по ГОСТ 13513 или в тару из других материалов, разрешенных органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора республики для упаковки пищевых продуктов.

4.8.5 Ящики должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха. Дно и стенки ящика выстилают пергаментом по ГОСТ 1341 или

подпергаментом по ГОСТ 1760 таким образом, чтобы свободные края бумаги закрывали продукт сверху.

Масса брутто ящика не должна превышать 20 кг.

4.9 Маркировка

4.9.1 Колбаса вареная, при продаже, должны сопровождаться информацией для потребителя (далее - маркировка) в соответствии с СТ РК 1010.

Информацию наносят на колбасную оболочку, бандероль, клеящуюся этикетку и (или) ярлык (клипсу), прикрепляемые к одному из концов колбасы, или на листы-вкладыши, вкладываемые в транспортную тару.

4.9.2 Потребительская маркировка должна содержать, в том числе, следующую информацию:

- наименование, название продукта, сорт и надпись "диетическая";
- наименование изготовителя и его юридический адрес;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта, включая пищевые добавки, их индексы или названия;
- пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта, согласно приложению А;
- надпись: "Сделано в Казахстане" или "Сделано в Республике Казахстан";
- дата и час изготовления;
- условия хранения;
- срок хранения;
- штриховой код (при наличии);
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о сертификации.

4.9.3 Маркировка транспортной тары должна производиться в соответствии с ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

4.9.4 Маркировка должна наноситься на государственном, русском, и, при необходимости других языках, должна быть прочной, четкой и легко читаемой. Способы и средства нанесения маркировки не должны влиять на качество и безопасность упакованного продукта.

4.9.5 Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную транспортную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки по ГОСТ 9792.

5.2 Контроль качества и безопасности, применяемых сырья и материалов осуществляется при входном контроле на соответствие установленным требованиям нормативных документов, с учетом документов их подтверждающих (в том числе: сертификатов качества, ветеринарных сертификатов).

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

Контроль на наличие бактерий рода Salmonella проводится не реже одного раза в 10 дней, Staphylococcus aureus - одного раза в месяц.

Гистологическая идентификация состава продукта проводится в случае разногласий с потребителем и надзорными органами.

5.4 Органолептические и физико-химические показатели вареной колбасы определяются предприятием-изготовителем в каждой партии.

5.5 Соответствие продукции требованиям безопасности контролируется при сертификации в соответствии с правилами государственной системы сертификации Республики Казахстан.

5.6 Требования безопасности при проведении микробиологических анализов - в соответствии с санитарными правилами [2].

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

5.8 Контролирующие организации проводят контроль качества и безопасности продукции в пределах своей компетенции.

5.9 Споры при разногласиях в оценке качества и безопасности продукции решаются в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для проведения контроля по ГОСТ 9792, ГОСТ Р 51447.

6.2 Определение органолептических показателей по ГОСТ 9959, внешнего вида - визуальным контролем.

6.3 Размеры батонов вареной колбасы определяют с помощью металлической линейки по ГОСТ 427 длиной 300 мм, ценой деления 1 мм, с погрешностью измерения ±0,1 мм или рулеткой металлической из нержавеющей стали номинальной длины 1 м с прямоугольным торцом на вытяжном конце ленты по ГОСТ 7502, 2 класса точности.

Контроль массы нетто единицы готового продукта проводят на весах с диапазоном измерений от 0,1 до 10 кг с допускаемой погрешностью от ±2,5 до ±5 г.

6.4 Определение массовой доли влаги по ГОСТ 9793 или ГОСТ Р 51479.

6.5 Определение массовой доли поваренной соли по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444 или ГОСТ Р 51480.

6.6 Определение массовой доли крахмала по ГОСТ 10574 или ГОСТ 29301.

6.7 Определение массовой доли нитрита натрия по ГОСТ 8558.1 или ГОСТ 29299.

6.8 Методы подготовки проб для микробиологических исследований по ГОСТ Р 51448. Общие правила проведения микробиологических исследований по ГОСТ Р 51446. Методы бактериологического анализа по ГОСТ 9958.

6.9 Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli по ГОСТ 30726 или ГОСТ Р 50454.

6.10 Обнаружение сальмонелл по ГОСТ 30519 или ГОСТ Р 50455.

6.11 Подготовка проб к определению токсичных элементов по ГОСТ 26929.

Определение токсичных элементов:

- ртути по ГОСТ 26927;
- мышьяка по ГОСТ 26930 или ГОСТ Р 51962;
- свинца по ГОСТ 26932;
- кадмия по ГОСТ 26933.

Определение токсичных элементов также может проводиться по ГОСТ 30178; ГОСТ 30538 или ГОСТ Р 51301.

6.12 Остаточные количества антибиотиков, содержание пестицидов, радионуклидов и гормональных препаратов определяются по документам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, другим документам, утвержденным в установленном порядке.

6.13 Определение температуры в толще продукта производят стеклянным жидкостным термометром с температурной шкалой от 0^0С до 150^0С по ГОСТ 28498.

6.14 Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518.

6.15 Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes по ГОСТ Р 51921.

6.16 Определение дрожжей и плесневых грибов ГОСТ 10444.12.

6.17 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов по ГОСТ 10444.15.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Вареную колбасу транспортируют в специально предназначенных транспортных средствах (изотермических кузовах без холода, охлаждаемых кузовах, рефрижераторах), в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продуктов, действующими на соответствующем виде транспорта и при наличии санитарного паспорта, оформленного в установленном порядке.

7.1.2 В теплое время года транспортирование осуществляется при температуре не выше 6^0С:

- не более шести часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами;
- не более одного часа в изотермических кузовах без холода.

7.1.3 Не допускается транспортирование вареной колбасы без транспортной упаковки (навалом).

7.2 Хранение

7.2.1 Вареная колбаса хранится на предприятии-изготовителе и в торговой сети в подвешенном состоянии, разложенной на стеллажах (полках, поддонах) холодильных камер или упакованной в транспортную тару при температуре не ниже 2°С и не выше 8°С, при относительной влажности воздуха от 75% до 80%.

7.2.2 При хранении картонные ящики укладывают штабелями высотой не более 1,3 м, деревянные и полимерные - не более 1,8 м.

7.2.3 Срок хранения вареной колбасы с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2°С до плюс 8°С не более 72 часов.

7.2.4 Продукция должна храниться в местах, исключающих контакт с влагой. Не допускается хранение вареной колбасы вместе с рыбой, луком, фруктами, другими сильно пахнущими пищевыми и непищевыми видами продукции.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие вареной колбасы требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Приложение А
(обязательное)

Пищевая и энергетическая ценность

А.1 Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта должна соответствовать таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г	Жир, г	Энергетическая ценность, ккал
Колбаса вареная диетическая «Юбилейная»	15,89	10,00	169

Приложение Б
(справочное)

Библиография

[1] Сан ПиН 4.01.071-03 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

[2] СП 1.2.006-93 Санитарные правила по безопасности работ с микроорганизмами. Часть 1.

УДК 637.524.036.1:006.354 МКС 67.120.10 КПВЭД 15.13.12

Ключевые слова: колбаса вареная диетическая "Юбилейная" первого сорта, технологическая инструкция, микробиологические показатели, токсичные элементы, антибиотики, радионуклиды, область применения, нитрит натрия, крахмал, ассортимент, технические требования, правила приемки, сертификационные испытания, методы контроля, транспортирование, хранение, гарантии изготовителя

gost.e-ecolog.ru