ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ШИКІЛЕЙ ҚАҚТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР

Жалпы техникалық шарттар

КОЛБАСЫ СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Общие технические условия

ҚР СТ 1131-2015

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ШИКІЛЕЙ ҚАҚТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1131-2015

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 министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 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 1131-2002 «Шикілей қақталған 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 ҚАҚТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2017-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт тікелей тағамға қолдануға арналған шикілей қақталған шұжықтарға қолданылады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтеме нормативтік құжаттар қажет:

ҚР СТ 1081-2002 Тамақ өнімдеріне технологиялық нұсқаулықтарды және рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

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

ГОСТ 975-88 Гидратталған кристалл глюкоза. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1341-97 Өсімдік пергаменті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1760-2014 Пергамент асты. Техникалық шарттар.

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

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

ГОСТ 7724-77 Ет. Ұшада және жарты ұшада шошқа еті. 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 13459-68 Өңделген сиыр ішектері – ащы ішектер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10131-93 Өнеркәсіптің тағам өнімдері, ауыл шаруашылығы салаларының өнімдеріне және сіріңкелерге арналып жасалған ағаш сүрегінен және ағаш сүрегі материалдарынан жәшіктер. Техникалық шарттар.

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 13741-91 Коньяктар Жалпы техникалық шарттар.

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

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 14961-91 Зығыр және химиялық талшықты зығыр жіптер. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 18321–73 Сапаға статистикалық бақылау. Дара өнімнен кездейсоқ іріктемелер іріктеу әдістері.

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 27095-86 Жарты ұша мен бөлшектелген жылқы мен құлын еті. Техникалық шарттар.

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

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

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

ГОСТ 29052-91 Дәмдеуіштер. Кардамон. 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. Escherichiacoli текті бактерияларды айқындау және санын анықтау әдістері.

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 Staphylococcusaureus 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 стандартты қолданған кезде сілтемелік стандарттар мен жіктегіштердің 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 қолданған кезде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтемелік құжат ауыстырусыз жойылса, оған сілтеме берілген ереже осы сілтемені қозғамайтын бөлікте қолданылады.

3 Жіктеу

Шикілей қақталған шұжықтар технологиялық өңдеу тәсіліне қарай мынадай атауларда өндіріледі:

- Қазақстандық жоғары сұрыпты;
- Достық жоғары сұрыпты.

4 Жалпы техникалық талаптар

4.1 Негізгі көрсеткіштер мен сипаттамалар

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

4.2 Сипаттамалар

4.2.1 Органолептикалық көрсеткіштер бойынша Шикілей қақталған шұжықтар 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

1-кесте

Көрсеткіш атауы	Сипаттама	
	Достық	Қазақстандық
Сыртқы түрі мен консистенциясы	Батондар беті құрғақ, ашытқылардың ақ ұнды жаныбымен жабылған, дағы, жабысқақтығы, бұзылуы, фарш шығуы байқалмайды	
Иісі мен дәмі	Жағымды, өнімнің осы түріне тән, дәмдеуіштер мен қақтаудың сезілетін хош иісімен, бөгде дәм мен иіс жоқ, дәмі аздап қышқылдау	
Консистенция	Тығыз	
Кесіндідегі түрі	Фарш біртегіс араласқан, фарш түсі қызылдан күңгірт қызыл түске дейін, сұр дақтар, бос кеуектер байқалмайды және қызғылт реңкті ақ түсті өлшемі 3 мм артық емес қыртыс майдың кесектері болады.	
Батон нысаны, өлшемі мен оралуы	Ұзындығы 50 см тік батон, батонның жоғарғы шетінде бір рет шалынып оралған	Ұзындығы 30 см тік батон, тегіс қашықтықта төрт рет буылған

4.2.2 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша Шикілей қақталған шұжықтар 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

2-кесте

Көрсеткіштер атауы	Норма
Ылғалдың салмақтық үлесі, % артық емес	30
Ас тұзының салмақтық үлесі, %, артық емес	4,5
Натрий нитритінің салмақтық үлесі, %, артық емес	0,003
Майдың салмақтық үлесі, %, артық емес	Шикілей қақталған шұжықтар дайындалатын құжатқа сәйкес

4.2.3 Шикілей қақталған шұжықтар сатылуға батон ішінде температурасы 0^0С-тан төмен емес және 12°С жоғары емес түрде шығарылуы керек.

4.2.4 Шұжық батондарының ең қысқа ұзындығы 15 см болуы керек.

4.2.5 Микробиологиялық көрсеткіштер бойынша (ішек таяқшалары тобының бактериялары (калиформдар), сульфитредуцирлейтін клостридиилер, S.aureus, Escherichiacoli) Шикілей қақталған шұжықтар [1], [2] белгіленген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

4.2.6 Уытты элементтердің болуы (уытты элементтер, нитрозаминдер, нитриттер, пестицидтер, радионуклидтер, бенз(а)пирендер, антибиотиктер) [1] белгіленген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

4.2.7 Шикілей қақталған шұжықтарда технологиялық көмекші құралдар мен хош иістендіргіштердің болуы [3] белгіленген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

4.3 Шикізатқа қойылатын талаптар

4.3.1 Шикілей қақталған шұжықтарды өндіру үшін пайдаланылатын шикізат [1], [2], [3] талаптарына сәйкес келуі тиіс.

4.3.2 Шикілей қақталған шұжықтарды өндіру үшін мынадай шикізат пен материалдар қолданылуы керек:

- сиыр еті ГОСТ 779 бойынша;
- сіңірінен тазартылған жоғары сұрыпты сиыр еті – көрінетін қоспалары мен майлы тіндерінсіз бұлшық ет тіні;
- жылқы еті ГОСТ 27095 бойынша;
- сіңірінен тазартылған жоғары сұрыпты жылқы еті – бұлшық еті тіні ГОСТ 7724 бойынша;
- сіңірінен тазартылған жартылай майлы шошқа еті – май тіні құрамда 30-50% болатын бұлшық еті тіні немесе 60% майсыз сіңірінен айырылған шошқа еті мен 40% майлы сіңірінен айырылған шошқа етінен құралған бұлшық еті тіні;
- сіңірінен айырылған майсыз шошқа еті – 10 % артық емес май тінінің болуымен бұлшық еті тіні;
- шошқа төс еті мен 25% артық емес бұлшық ет тінінің болуымен бүйірлік және арқалық қыртыс май;
- ауыз су – [4] бойынша;
- Lacbacterium 31, 32 2- штаммынан және Micrococcus caseldticus 38 бір штаммынан тұратын, Қазақстан Республикасы санитарлық-эпидемиологиялық бақылау жөніндегі уәкілетті органы рұқсат еткен сұйық бактериалдық препарат;
- ГОСТ 13830 бойынша қайнатылған немесе тас, өзі шөгетін, № 0, 1 және 2 үгітілген, бірінші сұрыптан төмен емес тағамдық ас тұзы;
- азот қышқылды натрий (натрий нитриті) ГОСТ 4197 бойынша;
- қант ГОСТ 33222 бойынша;
- гидратты кристалл глюкоза ГОСТ 975 бойынша;
- қара және ақ бұрыш ГОСТ 29050бойынша;
- жұпар бұрыш ГОСТ 29045 бойынша;
- кардамон ГОСТ 29052 бойынша;
- жұпар жаңғақ ГОСТ 29048 бойынша;
- коньяк ГОСТ 13741 бойынша;
- зығыр жіптер ГОСТ 14961 бойынша;
- өңделген сиыр ішектері – тоқ ішектер ГОСТ 13459 бойынша;
- өңделген шошқа ішектері – шошқа тоқ ішектері ГОСТ 16402 бойынша;
- мақта-мата тігін жіптер ГОСТ 6309 бойынша;

- қолданыстағы нормативтік-техникалық құжаттама бойынша капрон тігін жіптер.

4.3.3 Шикілей қақталған шұжықтарды беті бойынша түсін елеулі өзгерткен, бір реттен артық мұздатылған, алты айдан артық сақталып мұздатылған жылқы етін, үш айдан артық сақталған мұздатылған шошқа етін, сарғайып кеткен қыртыс майды, піштірілмеген шошқа еркегінің етінен өндіру рұқсат етілмейді.

4.3.4 Шикілей қақталған шұжықтар 4-кестеде көрсетілген рецептура бойынша өндірілуі керек.

4-кесте

Шикізат, дәмдеуіштер мен материалдар атауы	Норма	
	Достық	Қазақстандық
Тұздалмаған шикізат, кг (100 кг-ға)		
Сіңірінен айырылған жоғары сұрыпты сиыр еті	-	35
Сіңірінен айырылған майсыз шошқа еті	-	35
Сіңірінен айырылған жоғары сұрыпты жылқы еті	60	
Сіңірінен айырылған жартылай майлы шошқа еті	20	-
Шошқаның арқа қыртыс майы	20	30
Дәмдеуіштер мен материалдар, г (100 кг тұздалмаған шикізатқа арналған)		
Тағамдық ас тұзы	3500	3500
Қант немесе глюкоза	200	200
Натрий нитриті	10	10
Үгітілген ақ немесе қара бұрыш	180	180
Үгітілген жұпар бұрыш	70	70
Кардамон немесе жұпар жаңғақ	70	70
Сұйық бактериалдық препарат, мл	600	600
Коньяк, мл	250	250
Ескертпелер 1 600 мл сұйық бактериалдық препаратта кемінде 1000 млрд өміршең бактерия жасушалары болуы тиіс. 2 300 мл ашытқы жүзгінінде кемінде 500 млрд өміршең жасушалар болуы тиіс. Жүзгіннің осындай саны 100 кг фаршқа арналған белок қабығын өңдеу үшін қажет болады.		

4.4 Таңбалау

4.4.1 Таңбалау [5] талаптарына сәйкес келуі тиіс.

4.4.2 Оралған Шикілей қақталған шұжықтардың әрбір бірлігінде [1], [5] талаптарына жауап беретін және өнімді сипаттайтын таңбалауы болуы керек.

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

- өнім түрі мен атауы;
- сұрыпы;
- кәсіпорын-дайындаушы атауы немесе дайындаушының тауарлық белгісі (болған жағдайда) оның орналасқан орны;
- салмағы (таза);
- өнім құрамы;
- тағамдық құндылығы;
- сақтау шарттары;
- дайындалған күні;
- жарамдылық мерзімі;

- базарда тағам айналымының бірыңғай белгісі;
- сызықтық код (болған жағдайда);
- стандарт белгіленуі;
- белгіленген талаптарға сәйкестікті растау туралы ақпарат.

Көліктік орау мен тұтынушылық орауда 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;
- жарамдылық мерзімі;
- белгіленген талаптарға сәйкестігін растау туралы ақпарат;
- осы стандарт белгіленуі.

Көліктік таңбалау – [1], [4] бойынша ГОСТ 14192 сәйкес «Қызудан сақтау», «Жылдам бұзылатын жүк» деген ескерту жазулары немесе айла-шарғылық белгілер жапсырылып жүргізіледі.

4.5 Буып-түю

4.5.1 Тұтынушы және көліктік орауы мен буып-түю материалдары [6] талаптарына сәйкес келуі тиіс.

4.5.2 Шикілей қақталған шұжықтарды ГОСТ 10131 және ГОСТ 11354 бойынша бірнеше айналымды ағаш жәшіктерге немесе осы стандартты қабылдаған мемлекеттерде мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органдары қолдануға рұқсат еткен басқа материалдардан жасалған орауларға буып түйеді.

4.5.3 Шикілей қақталған шұжықтарға арналған орау таза, құрғақ, зеңсіз және бөгде иіссіз болуы керек. Жәшік түбі мен қабырғаларына қағаздың бос шеттері өнімді үстінен жабатындай етіп ГОСТ 1341 бойынша пергамент немесе ГОСТ 1760 бойынша подпергамент төсейді.

Бірнеше айналымды орауыштың қақпағы болуы керек. Қақпақ болмаған жағдайда жергілікті сатуға арналған ыдысты орау қағазымен, ГОСТ 1341 бойынша пергамент немесе ГОСТ 1760 бойынша подпергаментпен жабады.

4.5.4 Шикілей қақталған шұжықтарды ГОСТ 13459, ГОСТ 16402 бойынша сиыр және шошқа тоқ ішектерінде өндіреді.

Шикілей қақталған шұжықтарды жасанды қақпақта, баспа белгілерінің қабықта болуы жағдайда көлденең буусыз шығару рұқсат етіледі.

Жәшіктің жалпы салмағы 20 кг артық болмауы керек.

5 Қабылдау ережелері

5.1 Қабылдау және сынамаларды іріктеуді ГОСТ 9792, ГОСТ 18321 және ГОСТ 26929 бойынша жүргізеді.

5.2 Дайын өнімді – Шикілей қақталған шұжықтарды қабылдауды топтап жүргізеді. Топтама ретінде бір кәсіпорында, бір ауысымда өндірілген өнімді қабылдайды. Бақылау нәтижелері барлық топтамаға таратылады.

5.3. 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 ресімделуі тиіс.

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

5.4 Органолептикалық көрсеткіштерді әр топтамада анықтайды.

5.5 Физика-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштерді, сондай-ақ уытты элементтер, антибиотиктер, пестицидтер, радионуклидтер, бенз(а)пиреннің, нитрозаминдердің болуын бақылау тәртібі мен кезеңділігін өндірістік бақылау бағдарламасында дайындаушы белгілейді.

5.6 Қауіпсіздік талаптарына сәйкестік ветеринарлық-санитарлық сараптама жүргізу кезінде бақыланады.

5.7 Рецептурада бұлшық етінің салмақтық үлесін фарш дайындау кезінде ет шикізатын салу кезінде бақылайды.

5.8 Көрсеткіштердің біреуінен болсын қанағаттанарлықсыз сынау нәтижелерін алған жағдайда өнімнің сол топтамасынан алынған үлгілердің екі еселенген санында қайта сынау өткізеді.

5.9 Қайта сынау нәтижелері қорытынды болып табылады және барлық топтамаға таратылады.

5.10 Бақылау ұйымдары өздерінің құзыреті шегінде шикілей қақталған шұжықтардың сапасы мен қауіпсіздігіне бақылау өткізеді.

5.11 Өнім сапасын бағалауда келіспеушіліктер жағдайында төрелік талдауды осы стандартты қабылдаған мемлекетте белгіленген тәртіпте аккредиттелген сынау орталығы (зертхана) орындайды.

6 Бақылау әдістері

6.1 Сынамаларды іріктеу және сынауға дайындау ГОСТ 9792, ГОСТ 31904 бойынша жүргізіледі.

6.2 Органолептикалық көрсеткіштерді бақылауды ГОСТ 9959 бойынша жүргізеді.

6.3 Ылғалдың салмақтық үлесін ГОСТ 9793 бойынша анықтайды.

6.4 Ас тұзының салмақтық үлесін ГОСТ 9957 бойынша анықтайды.

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

6.6 Майдық салмақтық үлесін ГОСТ 23042 бойынша анықтайды.

6.7 Бактериологиялық зерттеулерді ГОСТ 9958 бойынша жүргізеді.

6.8 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.

6.9 Пестицидтерді анықтау ГОСТ 32308 бойынша.

6.10 Антибиотиктерді анықтау ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 бойынша.

6.11 Радионуклидтерді анықтау ГОСТ 32161, ГОСТ 32164 бойынша.

6.12 Микробиологиялық көрсеткіштерді анықтау ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 30726, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ31903 бойынша.

7 Тасымалдау және сақтау

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

7.2 Шикілей қақталған шұжықтарды кез келген өлшеу нүктесінде сақтау температурасына сәйкес келетін температурамен сатуға шығарады, тасымалдайды және сақтайды (оның ішінде дайындаушы-кәсіпорында).

7.3 Кәсіпорын-дайындаушы белгілеген сақтау температурасы 75 - 78% дейінгі салыстырмалы ауа ылғалдығы кезінде плюс 12°С-тан жоғары болмауы керек.

7.4 Шикілей қақталған шұжықтардың сақталуын, өнім сапасы мен қауіпсіздігіне кепілдік беретін жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттарын дайындаушы белгілейді.

8 Дайындаушы кепілдігі

Белгіленген сақтау мерзімі ішінде сақтау және тасымалдау шарттарын сақтаған жағдайда, дайындаушы Шикілей қақталған шұжықтардың осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепіл береді.

Библиография

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

[2] КО ТР 034/2013 Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы (Кеден Одағы Комиссиясының 2013 жылғы 9 қазандағы № 68 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 637.525 **МСЖ 67.120**

Түйінді сөздер: Шикілей қақталған шұжықтар, фарш, шұжық қабығы, жылқы еті, сиыр еті, органолептикалық және физикалық – химиялық көрсеткіштер, микробиологиялық көрсеткіштер.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Общие технические условия

СТ РК 1131-2015

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 1131-2002 «Колбасы сыровяленые. 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 СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Общие технические условия

Дата введения 2017-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на колбасы сыровяленые, 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 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. 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 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. 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 9957-73 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 13459-68 - Кишки говяжьи обработанные - черевы. Технические условия.

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

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

ГОСТ 13741-91 Коньяки. Общие технические условия.

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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

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

ГОСТ 18321–73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции.

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

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

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

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

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия.

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

ГОСТ 29299–92 (ISO 2918–75) 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 Escherichia coli.

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. 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 Классификация

Колбасы сыровяленые в зависимости от способа технологической обработки производятся следующих наименований:

- Казахстанская высшего сорта;
- Достык высшего сорта.

4 Общие технические требования

4.1 Основные показатели и характеристики

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

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям колбасы сыровяленые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Достык	Казахстанская
Внешний вид и консистенция	Поверхность батонов сухая, покрытая белым мучнистым налетом дрожжей, без пятен, слипов, повреждений, наплывов фарша	
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и вяления, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка кисловатый	
Консистенция	Плотная	
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от красного до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером не более 3 мм белого цвета с розовым оттенком	
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на верхнем конце батона	Прямые батоны длиной до 30 см, с четырьмя перевязками на равном расстоянии

4.2.2 По физико-химическим показателям колбасы сыровяленые должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателей	Норма
Массовая доля влаги, % не более	30
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
Массовая доля жира, %, не более	В соответствии с документом, по которому изготавливаются колбасы сыровяленые

4.2.3 Колбасы сыровяленые должны выпускать в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0^0С и не выше 12°С.

4.2.4 Минимальная длина батонов колбасы должна быть 15 см.

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

4.2.6 Содержание токсичных элементов (токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена, антибиотиков) должно соответствовать требованиям, установленным в [1].

4.2.7 Содержание технологических вспомогательных средств и ароматизаторов в колбасах сыровяленых должно соответствовать требованиям, установленным в [3].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Сырье, используемое для производства колбас сыровяленых, должно соответствовать требованиям [1], [2], [3].

4.3.2 Для выработки колбас сыровяленых применяется следующие сырье и материалы:

- говядина по ГОСТ 779;
- говядина жилованная высшего сорта - мышечная ткань без видимых включений и жировой ткани;
- конина по ГОСТ 27095;
- конина жилованная высшего сорта - мышечная ткань по ГОСТ 7724;
- свинина жилованная полужирная - мышечная ткань с содержанием жировой ткани 30-50% или составленная из 60% свинины жилованной нежирной и 40% свинины жилованной жирной;
- свинина жилованная нежирная - мышечная ткань с содержанием жировой ткани не более 10%;
- грудинка свиная и шпик боковой и хребтовый с содержанием мышечной ткани, не более 25%;
- питьевая вода по - [4];
- жидкий бактериальный препарат, состоящий из 2-х штаммов Lacbacterium 31, 32 и одного штамма Micrococcus caseldticus 38 разрешенные уполномоченным органом санитарно-эпидемиологического надзора;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, выварочная или каменная, самосадочная, садочная, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;
- сахар по ГОСТ 33222;
- глюкоза кристаллическая гидратная по ГОСТ 975;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;

- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- коньяк по ГОСТ 13741;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- кишки говяжьи обработанные - черевы по ГОСТ 13459;
- кишки свиные обработанные - черевы свиные по ГОСТ 16402;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309;
- нитки швейные капроновые по действующей нормативно-технической документации.

4.3.3 Не допускается вырабатывать колбасы сыровяленые из мяса, заметно изменившего цвет на поверхности, замороженного более одного раза, замороженной конины, хранившейся более шести месяцев, замороженной свинины, хранившейся более трех месяцев, шпика с пожелтением, подсвинков и некастрированных самцов (хряков).

4.3.4 Колбасы сыровяленые должны вырабатываться по рецептуре, указанной в таблице 4.

Таблица 4

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма	
	Достык	Казахстанская
Несоленое сырье, кг (на 100 кг)		
Говядина жилованная высшего сорта	-	35
Свинина жилованная нежирная	-	35
Конина жилованная высшего сорта	60	
Свинина жилованная полужирная	20	-
Шпик свиной хребтовой	20	30
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)		
Соль поваренная пищевая	3500	3500
Сахар или глюкоза	200	200
Нитрит натрия	10	10
Перец черный или белый молотый	180	180
Перец душистый молотый	70	70
Кардамон или мускатный орех	70	70
Жидкий бактериальный препарат, мл	600	600
Коньяк, мл	250	250

Примечания

1 600 мл жидкого бактериального препарата должны содержать не менее 1000 млрд жизнеспособных клеток бактерий.

2 300 мл суспензии дрожжевой должны содержать не менее 500 млрд жизнеспособных клеток. Такое количество суспензии необходимо для обработки белковой оболочки, предназначенной для 100 кг фарша.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна соответствовать требованиям [5].

4.4.2 Каждая единица упакованных колбас сыровяленых должна иметь маркировку, характеризующую продукцию, и отвечающую требованиям [1], [5].

4.4.3 На каждой единице потребительской упаковки должна быть должна быть нанесена несмывающейся непахнущей краской маркировка или наклеена этикетка с

указанием следующей информации:

- вид и наименования продукции;
- сорт;
- наименование предприятия-изготовителя и или товарного знака изготовителя (при наличии), его местонахождение;
- масса (нетто);
- состав продукта;
- пищевая ценность;
- условия хранения;
- дата изготовления;
- срок годности;
- единый знак обращения продукта на рынке;
- штриховой код (при наличии);
- обозначение стандарта;
- информация о подтверждении соответствия установленным требованиям.

Транспортная упаковка и потребительская упаковка должна содержать следующую информацию:

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

Транспортная маркировка - по [1], [4] с нанесением манипуляционных знаков или предупредительных надписей: «Беречь от нагрева», «Скоропортящийся груз по ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка и упаковочные материалы должны соответствовать требованиям [6].

4.5.2 Колбасы сыровяленые упаковывают в ящики: деревянные многооборотные по ГОСТ 10131 и ГОСТ 11354, или в упаковку из других материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора в государствах, принявших настоящий стандарт.

4.5.3 Упаковка для колбас сыровяленых должна быть чистой, сухой, без плесени и 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.

Многооборотная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760.

4.5.4 Колбасы сыровяленые вырабатывают в говяжьих и свиных черевах по ГОСТ 13459, ГОСТ 16402.

Допускается вырабатывать колбасы сыровяленые в искусственной оболочке без поперечных перевязок при наличии на оболочке печатных обозначений

Масса брутто ящика должна быть не более 20 кг.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки и отбор проб производят по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321 и ГОСТ 26929.

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

5.3. Каждая партия выпускаемой продукции должна быть проверена отделом технического контроля (лабораторией) предприятия-изготовителя на соответствие установленным требованиям нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и оформлена подтверждающими документами.

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

5.4 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических и микробиологических показателей, а также токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена, нитрозаминов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

5.6 Соответствие требованиям безопасности контролируется при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.

5.7 Массовую долю мышечной ткани в рецептуре контролируют по закладке мясного сырья при изготовлении фарша.

5.8 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, производят повторное испытание на удвоенном количестве образцов, взятых от той же партии продукта.

5.9 Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.10 Контролирующие организации проводят контроль качества и безопасности сыровяленых колбас в пределах своей компетенции.

5.11 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества продукта выполняет испытательный центр (лаборатория), аккредитованные в установленном порядке в государстве принявшем настоящий стандарт.

6 Методы контроля

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

6.2 Контроль органолептических показателей проводят по ГОСТ 9959.

6.3 Массовую долю влаги определяют по ГОСТ 9793.

6.4 Массовую долю поваренной соли определяют по ГОСТ 9957.

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

6.6 Массовую долю жира определяют по ГОСТ 23042.

6.7 Бактериологические исследования проводят по ГОСТ 9958.

6.8 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.

6.9 Определение пестицидов по ГОСТ 32308.

6.10 Определение антибиотиков по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903

6.11 Определение радионуклидов по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

6.12 Определение микробиологических показателей по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 30726, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 31903.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасы сыровяленые 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.

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

7.3 Температура хранения, установленная предприятием-изготовителем, должна быть не выше 12°С при относительной влажности воздуха от 75 до 78%.

7.4 Сроки годности и условия хранения колбас сыровяленых, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель.

8 Гарантии изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие качества колбас сыровяленых требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования в течение установленных сроков хранения.

Библиография

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

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

[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 637.525 **МКС 67.120**

Ключевые слова: колбасы сыровяленые, фарш, колбасная оболочка, конина, говядина, органолептические и физико - химические показатели, микробиологические показатели.

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