ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ПІСІРІЛГЕН ШҰЖЫҚ ӨНІМДЕРІ

Жалпы техникалық шарттар

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

Общие технические условия

ҚР СТ 1035-2013

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігі
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ПІСІРІЛГЕН ШҰЖЫҚ ӨНІМДЕРІ

Жалпы техникалық шарттар

ҚР СТ 1035-2013

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігі
Техникалық реттеу және метрология комитеті
(Мемстандарт)

Астана

Алғысөз

1 Техникалық реттеу және метрология комитеті «Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» Республикалық мемлекеттік кәсіпорнымен және «Беккер и К» ЖШС-мен **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗІЛДІ**

2 Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті төрағасының 2013 жылғы 19 карашадағы №535-од бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ**

3 Осы стандартта Қазақстан Республикасының 2004 ж. 9 қарашадағы № 603-II «Техникалық реттеу туралы» заң нормалары және Кеден одағының мынадай техникалық регламенттері жүзеге асырылды:

2011 жылдың 16 тамызында КО бекітілген № 769 «Буып-түю қауіпсіздігі туралы» 005/2011 ТР

«Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы». 021/2011 КО ТР

2011 жылдың 9 желтоқсанында КО бекітілген № 881 «Тағам өнімдерінің бөліктерін таңбалау» 022/2011 ТР

2012 жылдың 20 маусымында КО бекітілген № 58 «Тағам қоспалары мен ароматизаторлары және технологиялық көмекші құралдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» 029/2012 ТР

2012ж. 9 қарашадағы КО бекітілген № 68 «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 034/2013 ТР

4 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2020 жыл**
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

5 ҚР СТ 1000-97 «Тағамдық қоспалар қосылған шұжық өнімдері. Техникалық шарттар» және ҚР СТ 1035-2006 «Пісірілген шұжық өнімдері. Жалпы техникалық шарттар» **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

Осы стандартқа енгізілген өзгерістер туралы ақпарат «Қазақстан Республикасының стандарттау бойынша нормативтік құжаттары» жыл сайын шығарылатын ақпараттық сілтемесінде, ал өзгеріс мәтіні «Ұлттық стандарттар» ай сайынғы ақпараттық сілтемесінде жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (жойылған) немесе ауыстырылған жағдайда тиісті ақпарат «Ұлттық стандарттар» ақпараттық сілтемесінде жарияланады.

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

Мазмұны

1 Қолданылу саласы……1

2 Нормативтік сілтемелер……1

3 Терминдер мен анықтамалар……5

4 Классификациясы……5

5 Жалпы техникалық талаптар……6

6 Қабылдау ережелері……11

7 Бақылау әдістері……12

8 Тасымалдау және сақтау……13

9 Әзірлеуші кепілдігі……14

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ПІСІРІЛГЕН ШҰЖЫҚ ӨНІМДЕРІ

Жалпы техникалық шарттар

Енгізілген күні 2015.01.01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт пісірілген шұжық өнімдері (ары қарай – шұжық өнімдері, пісірілген шұжық өнімдері, өнім, тағам) тамаққа тікелей қолданылатын және әртүрлі тағам өнімдері мен жеңіл тағамдарға арналған болып таралады.

Осы стандарт ГОСТ 23670 қарастырылғандай ассортимент болып таралмайды.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін келесі сілтемелі нормативтік құжаттар қажет:

2011 жылдың 9 желтоқсанында Кеден одағы комиссиясының шешімімен бекітілген № 880 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Техникалық регламенті (021/2011 КО ТР).

2013 жылдың 9 қарашасында Кеден одағы комиссиясының шешімімен бекітілген № 68 «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Техникалық регламенті (034/2013 КО ТР).

2011 жылдың 16 тамызында Кеден одағы комиссиясының шешімімен бекітілген № 769 «Буып-түю қауіпсіздігі туралы» Техникалық регламенті (005/2011 КО ТР).

2011 жылдың 9 желтоқсанында Кеден одағы комиссиясының шешімімен бекітілген № 881 «Тағам өнімдерінің бөліктерін таңбалау» Техникалық регламенті (022/2011 КО ТР)

2012 жылдың 20 шілдесінде бекітілген № 58 «Тағам қоспалары мен хошиістендіргіштері және технологиялық көмекші құралдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» Техникалық регламенті (029/2012 КО ТР)

ҚР СТ 1.60-2006 Қазақстан Республикасының Мемлекеттік техникалық реттеу жүйесі. Өнімді жеткізу кезіндегі сапа мен қауіпсіздікті қамтамасыз ету. Жалпы ережелер.

ҚР СТ 3.34-2003 Қазақстан Республикасының Мемлекеттік сертификаттау жүйесі. Сәйкестігін растау кезіндегі тағамдық өндіріс өнімдері мен ауылшаруашылығы өнімдерінің сәйкестігі. Жалпы талаптар.

ҚР СТ ЕЭК ООН 308-2012 Қой еті. Тұтас ет пен бөлінділер. Жеткізілім кезіндегі талаптар мен сапаны бақылау.

ҚР СТ ЕЭК ООН 326-2012 Сиыр еті. Тұтас ет пен бөлінділер. Жеткізілім кезіндегі талаптар мен сапаны бақылау.

ҚР СТ ЕЭК ООН 355-2012 Тауық еті. Ұшалар пен оның бөліктері. Жеткізілім кезіндегі талаптар мен сапаны бақылау.

ҚР СТ 982-95 Айран. Техникалық шарттар.

ҚР СТ 1064-2002 Қаймақ. Жалпы техникалық шарттар.

ҚР СТ 1081-2002 Тамақ өнімдеріне арналған технологиялық нұсқаулықтар мен рецептуралар әзірлемелерінің тәртібі. Жалпы ережелер.

ҚР СТ 1324-2010 Ішуге арналған сүт. Жалпы техникалық шарттар.

ҚР СТ 1330-2005 Үй құсының еті. Техникалық шарттар.

Ресми басылым

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

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

ҚР СТ 1485-2005 Ет және ет өнімдері. Майдың массалық үлесін анықтау әдісі.

ҚР СТ 1486-2005 Ет және ет өнімдері. Жалпы фосфордың массалық үлесін спектрофотометрикалық әдіспен анықтау.

ҚР СТ 1505-2006 Тағам өнімдері. Инверсиялық вольтамперометр әдісімен антибиотиктерді анықтау (левомицитин, тетрациклин тобы).

ҚР СТ 1509-2006 Радиациялық бақылау. Тағам өнімдерінің сынамасын іріктеу. Жалпы талаптар.

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

ҚР СТ 1728-2007 Ет және ет өнімдері. Буып-түю, таңбалау, тасымалдау және сақтау.

ҚР СТ 1729-2007 Ет және ет өнімдері. Қабылдау ережелері мен сынақ әдістері.

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

ҚР СТ 1759-2008 Сиыр еті. Техникалық шарттар.

ҚР СТ 2007-2010 Ет және етті өңдеу өнімдері. Терминдер мен анықтамалар.

ҚР СТ 2010-2010 Өсімдіктен және жануарлардан пайда болған су, жер, жемшөп, тамақ өнімдері. 2,4-Д (2,4-дихлорфенокси сірке қышқылы) хроматографиялы әдіспен анықтау.

ҚР СТ 2011-2010 Су, тамақ өнімдері, жем және темекі өнімдері. Хроматографиялы әдіспен хлороорганикалық пестицидтерді анықтау әдістері.

ҚР СТ 2069-2010 Қышқыл сүт өнімдері. Жалпы техникалық шарттар.

ҚР СТ 1345-2005 Биологиялық қауіпсіздік. Шикізаттар мен тамақ өнімдері. Биологиялық микрочипті қолдана отырып генетикалық модификациялау көздерін (ГМК) сәйкестендіру әдісі.

ҚР СТ 1346-2005 Биологиялық қауіпсіздік. Шикізаттар мен тамақ өнімдері. Өсімдіктерден пайда болған генетикалық модификациялау көздерін (ГМК) сәйкестендіру әдісі.

ҚР СТ ИСО 11290-2-2008 Жануарлар азығы мен тамақ өнімдерінің микробиологиясы. Айқындаудың горизонтальды әдісі мен микроағзаларды есептеу. Listeria monocytogenes. 2-бөлім. Есептеу әдісі.

ҚР СТ ИСО 24276-2010 Тамақ өнімдері. Генетикалық модификацияланған ағзаларды айқындау әдісі. Негізгі талаптар мен анықтамалар.

ҚР СТ ГОСТ Р 51301-2005 Тамақ өнімдері және өндірістік шикізат. Уытты элементтер құрамын инверсиялық вольтамперометрикалық әдіспен анықтау (кадмий, қорғасын, мыс, мырыш).

ҚР СТ ГОСТ Р 51447-2010 Ет және ет өнімдері. Сынаманы іріктеу әдісі.

ҚР СТ ГОСТ Р 51448-2010 Ет және ет өнімдері. Микробиологиялық зерттеулер үшін сынаманы дайындау.

ҚР СТ ГОСТ Р 50455-2008 Ет және ет өнімдері. Сальмонелді айқындау (арбитражды әдіс).

ҚР СТ ГОСТ Р 51574-2003 Тағамдық ас тұзы. Техникалық шарттар.

ҚР СТ ГОСТ Р 52480-2007 Ет және ет өнімдері. Құрамның құрылымдық компоненттерін анықтауға арналған жеделдетілген гитологиялық әдіс.

ҚР СТ ГОСТ Р 52723-2010 Тағам өнімдері мен мал азықтары. Шикі құрамды (молекулярлы) анықтауға арналған экспресс әдіс.

ҚР СТ ГОСТ Р 51962-2005 Тамақ өнімдері мен азық-түліктік шикізат. Күшәннің массалық концентрациясын анықтауға арналған инверсиялық-вольтамперометриялық әдіс.

ГОСТ 8.579-2002 Мемлекеттік өлшем бірлігімен қамтамасыз ету жүйесі. Орауыштағы өлшеп оралған тауарлардың кез-келген түрінің санына оларды өндіргенде, өлшеп орағанда, сатқанда және импорттағанда қойылатын талаптар.

ГОСТ 427-75 Өлшеуге арналған металл сызғыштар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 779-55 Екіге және төртке бөлінген сиыр еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1129-93 Сұйық май. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1935-55 Қой мен лақ тұтас еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 2874-82 Ас суы. Гигиеналық талаптар мен сапаны бақылау.

ГОСТ 4495-87 Тұтас құрғақ сүт. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7502-98 Өлшейтін металл рулеткалар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7724-77 Ет. Екіге немесе төртке бөлінген шошқа еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8558.1-78 Ет өнімдері. Нитридті анықтау әдістері.

ГОСТ 9792-73 Шұжық өнімдері және шошқа етінен, қой етінен және сиыр етінен жасалатын тағамдар және сойылған басқа түрлі жануар және құс еттері. Қабылдау ережелері және сынаманы іріктеу әдістері.

ГОСТ 9793-74 Ет өнімдері. Ылғалды анықтау әдісі.

ГОСТ 9794-74 Ет өнімдері. Жалпы фосфорды анықтау әдісі.

ГОСТ 9957-73 Шұжық өнімдері және шошқа етінен, қой етінен және сиыр етінен жасалатын тағамдар. Хлорлы натрийді анықтау әдістері.

ГОСТ 9958-81 Шұжық өнімдері және еттен жасалатын тағамдар. Бактериологиялық талдау әдістері.

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

ГОСТ 10444.2-94 Тағам өнімдері. Staphylococcus aureus санын анықтау және айқындау әдістері.

ГОСТ 10444.12-88 Тағам өнімдері. Ашытқы мен өңезденген саңырауқұлақтарды анықтау әдісі.

ГОСТ 10444.15-94 Тағам өнімдері. Мезофилді аэробты және факультативті-аэробты микроағзалардың санын анықтау әдістері.

ГОСТ 10574-91 Ет өнімдері. Крахмалды анықтау әдістері.

ГОСТ 10970-87 Майсыз құрғақ сүт. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13277-79 Пастерленген сиыр сүті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13460-68 Сиырдың өңделген ішектері – шеңберлер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13461-68 Сиырдың өңделген ішектері. Сиыр синюгалары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13830-97 Ас тұзы. Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүктерді таңбалау.

ГОСТ 16333-70 Сиырдың өңделген ішектері. Сиыр қуықтары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16334-70 Сиырдың өңделген ішектері. Пикала. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16335-70 Сиырдың өңделген ішектері. Сиыр өтпелері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16406-70 Қойдың өңделген ішектері. Қой синюгалары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16867-71 Екіге немесе төртке бөлінген бұзау еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17286-71 Шошқаның өңделген ішектері. Шошқа қуықтары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 19496-93 Ет. Гистологиялық зерттеу әдістері.

ГОСТ ИСО 21569-2009 Тағам өнімдері. Генетикалық модификацияланған ағзаларды және өндіретін өнімдерді айқындауға арналған талдау әдістері. Нуклеин қышқылдары негізінде сапалы айқындау әдісі.

ГОСТ ИСО 21570-2009 Тағам өнімдері. Генетикалық модификацияланған ағзаларды және өндіретін өнімдерді айқындауға арналған талдау әдістері. Нуклеин қышқылына негізделген сандық әдістер.

ГОСТ ИСО 21571-2009 Тағам өнімдері. Генетикалық модификацияланған ағзаларды және өндіретін өнімдерді айқындауға арналған талдау әдістері. Нуклеин қышқылдарын экстрагирлеу.

ГОСТ ИСО 21572-2009 Тағам өнімдері. Генетикалық модификацияланған ағзаларды және өндіретін өнімдерді айқындауға арналған талдау әдістері. Протеинге негізделген әдістер.

ГОСТ 21784-76 Құс еті (құс, үйрек, қаз, үндік, цесар ұшалары). Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 23231-90 Шұжықтар және пісірілген ет өнімдері. Фосфатаза қалдық қышқыл белсенділігін анықтау әдістері.

ГОСТ 23392-78 Ет. Балғындықты химиялық және микроскопиялық жолмен талдау.

ГОСТ 23670-79 Пісірілген шұжықтар, жіңішке шұжықтар, қысқа шұжықтар, етті нандар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 25391-82 Бройлер балапандарының еттері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 26668-85 Тағам және дәм өнімдері. Микробиологиялық талдау үшін сынаманы іріктеу әдістері.

ГОСТ 26669-85 Тағам және дәм өнімдері. Микробиологиялық талдау үшін сынаманы дайындау.

ГОСТ 29185-91 Тағам өнімдері. Сульфитредуцирлеуші клостридтердің санын анықтау және айқындау әдістері.

ГОСТ 26927-86 Шикізаттар мен тамақ өнімдері. Сынапты анықтау әдісі.

ГОСТ 26929-94 Шикізаттар мен тамақ өнімдері. Сынаманы дайындау. Уытты элементтерді анықтауға арналған минералдаулар.

ГОСТ 26932-86 Шикізаттар мен тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдісі.

ГОСТ 26933-86 Шикізаттар мен тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдісі.

ГОСТ 26930-86 Шикізаттар мен тамақ өнімдері. Күшәнді анықтау әдісі.

ГОСТ 27095-86 Ет. Екіге бөлінген және төртке бөлінген жылқы еті мен тай еті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 27583-88 Тағамдық тауық жұмыртқалары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75) Ет және ет өнімдері. Нитритті анықтау әдісі.

ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78) Ет өнімдері. Крахмалды анықтау әдісі.

ГОСТ 30518-97 Тамақ өнімдері. Ішек таяқшаларының бактериялар санын анықтауға және айқындауға арналған әдістер (колиформды бактериялар).

ГОСТ 30519-97 Тамақ өнімдері. Salmonella тегі бактериясын айқындау әдісі.

ГОСТ 30178-96 Шикізаттар және тамақ өнімдері. Уытты элементтерді анықтауға арналған атомды-абсорбциялы әдіс.

ГОСТ 30538-97 Тамақ өнімдері. Уытты элементтерді атомды-эмиссиялық әдіспен анықтау.

ГОСТ 30363-96 Жұмыртқа өнімдері Жалпы техникалық шарттар.

ГОСТ 30726-2001 Тамақ өнімдері. Escherichia coli бактерия түрінің санын анықтау және айқындау әдістері.

ГОСТ 31107-2002 Ет және ет өнімдері. Ылғалдың массалық үлесін анықтау әдісі.

ГОСТ 31110-2002 Ет және ет өнімдері. Жалпы фосфордың массалық үлесін спектрофотометриялық әдіс арқылы анықтау.

ГОСТ 31199-2003 Ет және ет өнімдері. Сальмонелді анықтау (арбитражды әдіс).

ГОСТ 31361-2008 Ақ құмшекер. Техникалық шарттар.

МЗ СССР МУ 2142-80 «Судағы, тамақ өнімдеріндегі, мал азықтарындағы және темекі өнімдеріндегі хлороорганикалық пестицидтерді анықтау жөніндегі методикалық нұсқаулық.

ГОСТ Р 50454-92 Ет және ет өнімдері. E-scherichia coli болжамды колиформдық бактерияларды айқындау және есептеу (арбитражды әдіс).

ГОСТ Р 50455-92 Ет және ет өнімдері. Сальмонелді айқындау (Арбитражды әдіс).

ГОСТ Р 51444-99 Ет және ет өнімдері. Хлоридтердің массалық үлесін анықтауға арналған потенциометриялық әдіс.

ГОСТ Р 51446-99 Микробиология. Тамақ өнімдері. Микробиологиялық зерттеулердің жалпы ережелері.

ГОСТ Р 51447-99 Ет және ет өнімдері. Сынаманы іріктеу әдісі.

ГОСТ Р 51448-99 Ет және ет өнімдері. Микробиологиялық зерттеулерге арналған сынаманы дайындау әдісі.

ГОСТ Р 51479-99 Ет және ет өнімдері. Ылғалдың массалық үлесін анықтау әдісі.

ГОСТ Р 51480-99 Ет және ет өнімдері. Хлоридтердің массалық үлесін анықтау әдісі. Фольгард әдісі.

ГОСТ Р 51482-99 Ет және ет өнімдері. Жалпы фосфордың массалық үлесін анықтаудың спектрофотометрикалық әдісі.

ГОСТ Р 51604-2000 Ет және ет өнімдері. Құрамды сәйкестендірудің гистологиялық әдісі.

ГОСТ Р 52213-2008 Ет және ет өнімдері. Өсімдікті ақуыз қоспаларын анықтаудың гистологиялық әдісі.

ГОСТ Р 53222-2008 Ет және ет өнімдері. Өсімдікті көмірсутек қоспаларын анықтаудың гистологиялық әдісі.

ГОСТ Р 53601-2009 Тамақ және өндірісті шикізат өнімдері. Масс-спектрометриялы детектордың жоғары тиімді сұйықтық хроматографиясының көмегі арқылы тетрациклин тобының антибиотиктерінің қалдық құрамын анықтау әдісі.

ГОСТ Р 54016-2010 Тағам өнімдері. Cs-137 цезий құрамын анықтау әдісі..

ГОСТ Р 54017-2010 Тағам өнімдері. Sr-90 стронций құрамын анықтау әдістері.

ЕСКЕРТПЕ Осы стандартты пайдалану кезінде жыл сайын шығарылатын ағымдағы жылдағы жағдайға «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар» және ағымдағы жылы жарияланған, ай сайын шығарылатын ақпараттық көрсеткіштерге сәйкес келетін ақпараттық көрсеткіш бойынша сілтемелік стандарттардың қолданысын тексерген дұрыс болады. Егер сілтеме құжаты ауыстырылған (өзгертілген) болса, онда осы стандартты пайдалану кезінде ауыстырылған (өзгертілген) құжатты басшылыққа алу керек. Егер сілтеме құжаты ауыстырусыз күшін жойған болса, онда оған сілтеме берілген ереже осы сілтемеге әсер етпейтін бөлікте

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта 034/2013 КО ТР және ҚР СТ 2007 сәйкес терминдер мен анықтамалар қолданылады.

4 Жіктелуі

Пісірілген шұжықтар өнімі мынадай түрлерге жіктеледі:

- шұжықтар;
- шұжықтар (пісірілген, қуыруға арналған, қуырылған);
- жіңішке шұжықтар;

- қысқа шұжықтар;
- шпикачкалар;
- турама салынған шұжық өнімдері;
- шұжық наны;
- басқа шұжық өнімдері.

Пісірілген шұжық өнімдері енгізілген ингредиенттерге байланысты тағамдық қоспалармен немесе оларсыз шығарылады.

Турама салынған пісірілген шұжық өнімдері енгізілген ингредиенттерге байланысты былай жіктеледі:

- өсімдік ақуыз қоспаларымен немесе оларсыз.
- өсімдік көмірсулары қоспаларымен немесе оларсыз.

Қолданылған шикізаттың сапасына байланысты пісірілген шұжық өнімдері жоғары, бірінші және екінші болып бөлінеді.

5 Жалпы техникалық талаптар

5.1 Шұжық өнімдері мен оларды өндіруші мекемелер КО 021/2011 ТР, КО 034/2013 ТР және нысанаға қойылатын тағам өнімдерін өндіруге байланысты белгіленген тәртіппен бекітілген осы стандарттың санитарлы – эпидемиологиялы талаптарына сай болуы тиіс және ҚР СТ 1081 техникалық нұсқаулықтары мен рецептуралар бойынша өндірілуі тиіс.

Рецептуралар мен технологиялық нұсқаулықтарда өнімнің спецификалық көрсеткіштері мен сипаттамалары көрсетіледі [сонымен қатар органолептикалық көрсеткіштері, кесілген түрі, сорты(егер бар болса), мөлшері, салмағы және батондарды байлау, формасы т.б].

Дайын өнімнің шығу нормасын, шикізат пен материал шығынын әзірлеуші мекеме белгілейді.

5.2 Сипаттамалар

5.2.1 Қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша сонымен қатар микробиологиялық нормативтер бойынша, гигиеналық талаптар мен радионуклидтің рұқсат етілген шегіне байланысты шұжық өнімдері КО 021 ТР және КО 034/2013 ТР талаптарына сай болуы тиіс.

Шұжық өнімдеріндегі жалпы фосфордың массалық үлесі 0,4 % аспауы тиіс.

Нитриттің массалық үлесі – 0,005 % артық емес.

5.2.2 Шұжық өнімдері өткізілімге өнім қалыңдығының 0 °С температурасынан төмен емес және 12 °С жоғары емес температурада айналымға түсуі тиіс.

5.2.3 Колбаса өнімдерінің сорттары қолданылатын өнімнің сапасы мен сортталуына байланысты мекемемен белгіленеді.

5.2.4 Шұжық өнімдері табиғи және/немесе жасанды қабықта байламмен немесе онсыз өндіріледі.

5.2.5 Жасанды қабықпен өндірілген кезде батон ұштарын бір немесе екі жағынан металл қысқыштармен (клипсалармен) ілмек салып бекітуге рұқсат етіледі..

5.2.6 Өнімнің с сапасын сипаттайтын органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштеріне байланысты шұжық өнімдері 1 және 2 кестеде көрсетілген талаптарға сай болуы тиіс.

1-кесте – Органолептикалық көрсеткіштер

Көрсеткіштер атауы	Сипаттамалар мен нормалар
Сыртқы түрі	Беткі қабаты таза, құрғақ, қабықтары бүлінбеген бекітілген нормалардан аспайтын шұжық батондары (кішкене батондар), шұжықшалар, жіңішке шұжықтар, қысқа шұжықтар, шпикачтар және басқа шұжық өнімдері. Беткі қабаты біркелкі қуырылған шұжық нандары.
Консистенциясы	Серпімді, созылымды, тығыз. Өкпе-бауырдан жасалған, паштетті: жағылатын, жұмсақ.
Иісі мен дәмі	Өнімнің өзіне тән дәмдеуіш иісімен, мөлшермен тұздалған, бөтен иіссіз және дәмсіз. Ыс дәмі рұқсат етіледі.

2 - кесте Физикалық-химиялық көрсеткіштер

Көрсеткіштер атауы	Сипаттамалар мен нормалар
Ылғалдың массалық үлесі, %, артық емес: Шұжықтар, шұжықтық нандар Шұжықшалар, жіңішке шұжықтар, қысқа шұжықтар, шпикачкалар және басқа шұжық өнімдері	 72 75
Хлоридтің массалық үлесі, %, артық емес	2,5
Крахмалдың массалық үлесі, %,артық емес	5
Қышқыл фосфатазаның қалдық белсенділігі %, артық емес	0,006

5.2.7 Шұжық өнімдерін тілінген жерлерінде 0,5 см аспайтын қуыстың болуына рұқсат етіледі.

5.2.8 Тағамдық және энергетикалық құндылығында 10 % аспайтын ауытқудың болуына рұқсат етіледі (өнім құрамында ақуыз бен май болған кезде).

5.2.9 Рұқсат етіледі:

- жылдың жылы мезгілінде (мамыр-қыркүйек) дайын өнімде ас тұзының массалық үлесінің 0,3 % - ға көбеюі;
- шұжық тілімінде шпик немесе қойдың құйрық майының базданбаған сары түсті реңдегі шикі майдың болуы.

5.2.10 Шұжық өнімдерін өткізуге тыйым салынады:

- бөтен иіс пен дәмнің болуы;
- өнімнің бетінде лас болуы;
- батондар (кішкене батондар) жарылған немесе сынған болса;
- батонның (кішкене батонның) бүтіндігіне нұқсан келтіретін қабық сыртына турама шығып кеткен болса;

- Тілімде сұр дақтардың және үлкен қуыстар болған кезде (0,5 см артық);
- батондарда (кішкене батондарда) жалпы мөлшері 2 см асатын сорпа майлы ісінулердің болуы;
- батондардың (кішкене батондардың) бойында ұзындығы 5см асатын слиптердің болуы; шұжықшаларда, жіңішке шұжықтарда, қысқа шұжықтарда, шпикачкаларда – ұзындығы 2 см асатын слиптердің болуы.

5.2.11 Материалдар мен шикізаттарға қойылатын талаптар

Шұжық өнімдерін әзірлеу үшін қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес келесі шикізаттар мен көмекші материалдар қажет, соның ішінде:

- ҚР СТ ЕЭК ООН 326, ГОСТ 779 бойынша сиыр еті;
- ҚР СТ ЕЭК ООН 308, ГОСТ 1935 бойынша қой еті;
- ГОСТ 7724 бойынша шошқа еті;
- ГОСТ 27095 бойынша жылқы еті;
- ГОСТ 16867 бойынша бұзау еті;
- ҚР СТ ЕЭК ООН 355, ГОСТ 21784 бойынша құс еті;
- ГОСТ 25391бойынша бройлер балапандарының еті;
- ГОСТ 16867 бойынша механикалық жолмен сүйегінен сылынып алған құс етінің блоктары;
- түйе еті;
- марал еті;
- етті қосалқы өнімдер;
- I және II категориялы етті қосалқы өнімдер;
- сіңірлі ет блоктары мен мұздатылған қосалқы өнімдер;
- сиыр, қой, шошқа, жылқы шикі майы;
- ГОСТ 13830 бойынша ас тұзы;
- ГОСТ 2874 ас суы;
- дәмдеуіштер және/немесе дәмдеуіштер қоспасы;
- дәмдеуіштер;
- ҚР СТ 1759 бойынша сиыр еті;
- ҚР СТ 1330 бойынша үй құсының еті;
- шұжық шпикі;
- шошқаның терісі;
- ГОСТ 13277 бойынша пастерленген сиыр сүті;
- ҚР СТ 1324 бойынша ішуге арналған сүт;
- ГОСТ 10970 бойынша майсыз құрғақ сүт;
- ГОСТ 4495 бойынша бүтін құрғақ сүт;
- ҚР СТ 2069 бойынша қышқыл сүт өнімдері;
- ҚР СТ 1064 бойынша қаймақ;
- ҚР СТ 982 бойынша айран;
- ҚР СТ 1482 бойынша бидай
- ГОСТ 1129 бойынша күнбағыс майы;
- өсімдік майы;
- ГОСТ 27583 тағамдық тауық жұмыртқалары;
- ГОСТ 30363 жұмыртқа ұнтағы;
- қуырылған құрғақ пияз;
- балғын пияз;
- кептірілген пияз;
- ас тұзымен консервіленген пияз;
- ҚР СТ ГОСТ Р 51574 бойынша 1 сорттан кем емес қайнатпа немесе тасты, тұнба, ұнтақ тұнба № 0,1,2 ас тұзы;

- ГОСТ 31361бойынша ақ қант;
- тағамдарды қақтауға арналған ағаш шикізаттары (шырша тұқымдас ағаштардың ұнтағынан басқа);
- нитритті тұздаушы қоспа;
- ГОСТ 13460, ГОСТ 13461, ГОСТ 16333, ГОСТ 16334, ГОСТ 16335 бойынша сиырдың өңделген ішектері;
- ГОСТ 16406 бойынша қойдың өңделген ішектері;
- ГОСТ 17286 шошқаның өңделген ішектері;
- отандық және шетелдік өндірушілердің тағамдық қоспалары:
1) тағамдық хошиістендіргіштер;
2) күшейткіштер, дәм мен иіс модификаторлары;
3) тәттілендіргіштер;
4) тағамдық қышқылдар;
5) қышқыл реттеуіштер;
6) тағамдық бояуыштар;
7) бояғыш стабилизаторлары (фиксаторлар);
8) эмульгаторлар;
9) стабилизаторлар;
10) қойылтқыштар;
11) қопсытқыштар;
12) сілікпе агенттері, сілікпе жасағыштар (гель жасағыштар);
13) толтырғыштар;
14) консерванттар;
15) антиқышқылдандырғыштар;
16) ылғалұстағыш агенттер;
- газды орталар;
- жетілуді жеделдеткіштер;
- ферментті препараттар (ферменттер);
- катализаторлар;
- комплексті тағамдық қоспалар.

5.2.12 Шұжық өнімдерін өндіру үшін осы стандартпен қарастырылған, КО 021/2011 ТР және КО 034/2013 қауіпсіздік және сапа талаптарымен қамтамасыз ететін белгіленген тәртіптегі жарамды және рұқсат етілген басқа да шикізаттар мен материалдарды қолдануға болады.

5.2.13 Шұжық өнімдерін өндіруге арналған отандық және шет елдік шикізаттар мен материалдар сапа және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша мынадай талаптарға сай болуы тиіс:

- Қазақстан Республикасында қолданылатын техникалық регламенттер;
- шикізат пен материалдардың нақты түрлеріне арналған нормативтік құжаттар;
- ҚР СТ 1.60 сәйкес шикізатты жеткізу келісім шарты;
- Қазақстан Республикасының мал дәрігерлік-санитарлық бақылауы.

5.2.14 Шұжық өнімдері сіңірлі ет өнімдерінен технологиялық нұсқаулықтарға сай өндірілуі тиіс. Сапасы төмен ет өнімдерін қолдануға рұқсат етілмейді.

5.2.15 Тағам қоспалары және оларды қолдану ережелері КО 029/2011 ТР белгіленген талаптарға сай болуы тиіс.

5.3 Буып-түю

5.3.1 шұжық өнімдері мынадай болып шығарылады:
- тұтынушы орауышында немесе онсыз;

- өлшеп оралған немесе өлшеп оралмаған күйде.

5.3.2 Орауыш түрлері:

- вакуумсыз, тағам өнімдерімен әрекет етуге рұқсат етілген әр түрлі материалдан жасалған орауыштарда;
- вакуумдық;
- модификацияланған газды атмосферада.

5.3.3 Шұжық өнімдерін орау былай жүргізіледі:

- салмағы бойынша;
- бүтін батон түрінде (шұжықтар);
- жартылай батон түрінде;
- салмағы 200г бастап 1000 г дейін болатын бүтін кесек түрінде (үлестік тілім);
- қабықсыз салмағы 100г бастап 350г дейін болатын тілім күйінде (сервирленген тілім);
- тұтынушы орауышына топ күйінде: жіңішке шұжықтар, қысқа шұжықтар, шпикалар, шұжықшалар;
- модификацияланған газдық атмосферада тұтынушы орауышына салмағы 5 кг артық емес.

5.3.4 Орауыш материалдары:

- мөлдір үлдір материалдарынан жасалған пакеттер;
- пергамент, пергамент тәріздес;
- Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген полимерлі біріктірілген материалдан жасалған пакеттер;
- инертті газдар немесе Қазақстан Республикасында рұқсат етілген шұжықты орауға арналған газ қоспалары;
- басқа материалдар.

Вакуум астында (немесе газды ортада) шұжық өнімдері газ өткізбейтін мөлдір материалдан жасалған пакеттермен оралады.

5.3.5 Шұжық өнімдерін өндіргенде қолданылатын орауыш материалдар Қазақстан Республикасының мемлекеттік санитарлы эпидемиологиялық қызметі мүшелерінің рұқсатымен қолданылуы тиіс.

5.3.6 Оралған өнім салмағынан ауытқу ГОСТ 8.579 сәйкес белгіленген нормалардан аспауы тиіс.

5.3.7 Жеткізілім үшін және сауда бөлімдеріне шұжықтарды көп айналымдық полимерлі немесе қалайы ыдыстарға, гофротарға орайды.

5.3.8 Ыдыс таза, құрғақ, көгермеген және бөтен иіссіз болуы тиіс.

5.3.9 Көп айналмалы ыдыста қақпақ болуы тиіс. Қақпақ болмаған жағдайда ыдысты орауыш қағазбен, пергаментпен немесе пергамент тәрізді қағазбен немесе басқа материалмен жабуға болады.

Буып-түйетін материалдар ыдыс, гофротара, орайтын қағаз, пергамент, пергамент тәрізді немесе басқа материалдар қолданыстағы нормативті құжаттар негізінде жасалуы тиіс.

5.3.10 Брутто массасы 30 кг аспауы тиіс.

5.3.11 Тұтынушы және көліктік орауыш (ыдыс) 005/2011 КО ТР сәйкес келуі тиіс.

5.4 Таңбалау

5.4.1 Тұтынушы таңбалауы

Сауда желілері арқылы өткізілетін және қабылданатын шұжық өнімдерінде КО 022/2011 және КО 034/2013 сәйкес мемлекеттік және орыс тілінде тұтынушы таңбасы болуы тиіс. Қосымша таңбалау өндіруші қалауымен басқа тілде жазылады.

Ақпарат шұжық қабығына жазылады шұжықтың бір ұшына бекітілетін қосымша бет, бандорель, желімделетін затбелгі және (немесе) ярлык (клипстер) немесе көліктік ыдысқа салынатын қосымша беттер.

Бөлшектеп сату желілерінде өлшеп оралған немесе өлшеп оралмаған және тікелей оралған шұжықтар туралы ақпарат сату залында өнімнің тікелей жақындығында әр тұтынушы ыдысының санында қоса тіркелген ақпараттық парақтарда немесе өнім бағасы жазылған қағазда сатушымен көрсетілуі тиіс. Өндіруші өнімге Қазақстан Республикасының заңнамасына қайшы келмейтін өндірушіні немесе тұтынушыны қызықтыратын ақпарат жазуына болады.

5.4.2 Көліктік таңбалау

Көліктік таңбалау ГОСТ 14192 бойынша өнімді сипаттайтын «Тез бұзылатын жүк» манипуляциялық белгісімен, сонымен қатар көліктік ыдыстың дөңес жағына трафарет, мөр көмегімен сонымен қатар мемлекеттік және орыс тілінде жазылған затбелгіні ішкі және сыртқы жағынан жапсыру арқылы немесе қосымша парақшаны қолданады онда мыналар көрсетілуі тиіс:

- өндіруші мекеменің атауы мен тұрған жері және оның тауарлық белгісі (егер бар болса);
- буып-түйілген өнімнің салмағы және/немесе орауыштың саны (қажет болғанда);
- өнімнің атауы мен аты;
- өндірілген күні мен сағаты.

Тұтынушы келісімі бойынша (тапсырыс беруші) жергілікті өткізуге көп айналымдық өнім ыдыстарына таңба салмауға рұқсат етіледі.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Қабылдау ережелері, топтамаларды анықтау және сынаманы іріктеу қосымша бөлімдеріндегі пісірілген шұжық өнімдеріне қолданатын ҚР СТ 1729, ҚР СТ ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, ГОСТ Р 51447 бойынша жүзеге асырылады.

6.2 Шикізаттар мен материалдарға қолданылатын сапа мен қауіпсіздікті бақылау сонымен қатар антибиотиктер, пестицидтер және радионуклидтер құрамы кіріс бақылауында бекітілген талаптарға мен оларды растайтын құжаттарға сәйкес жүзеге асады.

6.3 Дайын шұжық өнімдерінің әр топтамасы органолептикалық көрсеткіштер бойынша қабылдануы тиіс сонымен қатар таңбалау мен орау әзірлеуші мекемесінің қызметіне сәйкес және мекемеде сапа бақылауының өткендігін растайтын ілеспе құжаттар арқылы (мөрмен) рәсімделуі тиіс.

6.4 Шұжық өнімдерінің сапасын сипаттайтын физикалық-химиялық көрсеткіштер соның ішінде (ақуыз бен майды құрайтын) тағам жөнінде және энергетикалық құндылықтары бекітілген кезеңділік бойынша іске асырылады. Қышқыл фосфотазаның қалған белсенділігін өнімнің дайындалу барысындағы бағалау кезінде анықтайды.

6.5 Натрий нитриті мен жалпы фосфордың массалық үлес көрсеткіштері (оларды қолданған кезде) айына бір рет анықталады.

6.6 Уытты заттар құрамын бақылау нитрозаминдер, диоксиндер және микробиологиялық көрсеткіштер кезеңді түрде жүзеге асырылады. Бақылау кезеңділігі санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау саласындағы уәкілетті ұйымдардың келісімімен белгіленеді.

6.7 Шұжық өнімдерінің міндетті талаптарға сай келуін растау КО 021/2011ТР және

КО 034/2013 ТР сәйкес жүзеге асады. Өнімнің сәйкестілігі ҚР СТ 3.34 бойынша жүзеге асады.

6.8 Бақылаушы ұйымдар өз құзыреті шегінде осы стандартқа сәйкестігін растауды тексеруге таңдаулы бақылау өткізулеріне болады, егер тұтынушы тараптан түскен шағымдар болса осы стандарттың барлық талаптарына сай тексеру жүргізе алады.

Сақтау мерзімі 72 сағаттан артық емес шұжық өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылауды өткізу үшін өнімнің белгілі түріне белгіленген нормативті құжаттармен екі еселенген сынаманы іріктеу жүргізіледі.

6.9 Шұжық өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылған өндіруші мен бақылаушы ұйым және тұтынушы арасындағы келіспеушіліктер туындаған кезде арбитражды талдауларды аккредитті белгіленген тәртіптегі ұйым (зертхана) Кеден одағының тізіліміне енгізілген сәйкестікті растауға байланысты жүзеге асырады.

7 Бақылау әдістері

7.1 Шұжық өнімдерінің сәйкестендіру әдістері балғындығын ГОСТ 19496, ГОСТ 23392, ҚР СТ ГОСТ Р 52480, ҚР СТ ГОСТ Р 52723, ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52213, ГОСТ Р 53222 бойынша жүзеге асады.

7.2 Органолептикалық көрсеткіштердің бағалары мен жалпы шарттарын тексеру ҚР СТ 1731, ГОСТ 9959 бойынша жүзеге асады.

7.3 Ылғалдың массалық үлесін ҚР СТ 1484, ГОСТ 31107, ГОСТ 9793 бойынша анықтайды.

7.4 Хлордың массалық үлесін ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444 немесе ГОСТ Р 51480 бойынша анықтайды.

7.5 Крахмалдың массалық үлесін ГОСТ 10574 немесе ГОСТ 29301 бойынша анықтайды.

7.6 Дайын өнім батондарының мөлшерін ГОСТ 427 бойынша металл сызғыш немесе ГОСТ 7502 бойынша металл рулетка көмегімен өлшейді.

7.7 Сыртқы түрі мен дайын өнімнің формасын тексеруді визуальды бақылаумен жүргізеді.

7.8 Майдың массалық үлесі ҚР СТ 1485, ГОСТ 23042 бойынша анықталады.

7.9 Тағамдық және энергетикалық құндылығы белгіленген тәртіппен бекітілген бойынша есептеу әдісімен жүзеге асады. Тағам қоспаларын бақылау зерттеуге рұқсаты бар белгіленген тәртіптегі ұйымдармен жүзеге асады.

7.10 Батон қалыңдығындағы температураны анықтау шкаласы бар термометрмен және өлшеу қателігі 0,5 °С аспайтын қолданыстағы нормативті құжатқа сәйкес жүргізіледі.

7.11 Дайын шұжық өнімдерінің салмағын бақылау өлшеу дәлдігі 1,0 г дейін болатын қолданыстағы құжатқа сәйкес жүргізіледі.

7.12 Генетикалық модициялық сәйкестендіру нысандарының әдістері ҚР СТ ИСО 24276, ҚР СТ 1345, ҚР СТ 1346, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572 бойынша жүзеге асады.

7.13 Хлороорганикалық пестицидтерді анықтау ҚР СТ 2011 және НӘ 2142 бойынша жүзеге асады.

7.142,4-Д (2,4-дихлорфенокс сірке қышқылы) ҚР СТ 2010 бойынша анықталады..

7.15 Антибиотиктерді анықтау (тетрациклин топтары) ҚР СТ 1505, ГОСТ Р 53601 бойынша анықталады.

7.16 Сынаманы іріктеу және радионуклидтерді анықтау (Стронций-90 және цезий - 137) ҚР СТ 1509 және ҚР СТ 1623, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017 бойынша жүзеге асады.

7.17 Микробиологиялық көрсеткіштерді анықтауға арналған сынаманы сұрыптау және дайындау ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ҚР СТ ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 51448 бойынша жүзеге асады.

7.18 Микробиологиялық көрсеткіштерді жүргізудің жалпы ережелері ГОСТ Р 51446 бойынша жүзеге асады.

7.19 Қышқыл фосфотазаның қалдық белсенділігін ГОСТ 23231 бойынша анықтайды.

7.20 Натрий нитритінің массалық үлесін ГОСТ 8558.1 немесе ГОСТ 29299 бойынша анықтайды.

7.21 Жалпы фосфордың массалық үлесін – ҚР СТ 1486, ГОСТ 9794, ГОСТ 31110, ГОСТ Р 51479 бойынша анықтайды.

7.22 Микробиологиялық көрсеткіштерін анықтау:

7.22.1 Бактериологиялық талдау әдістері ГОСТ 9958 бойынша.

7.22.2 Ішек таяқшалары топтарының бактерияларын анықтау (колиформ бактериялары) ГОСТ 30518-97 бойынша жүзеге асады.

7.22.3 Salmonella тегінің бактерияларын айқындау ГОСТ 30519-97, ГОСТ 31199 (арбитражды әдіс), ҚР СТ ГОСТ Р 50455 (арбитражды әдіс), ГОСТ Р 50455 бойынша жүзеге асады.

7.22.4 Сульфитредуцирлеуші клостридий санын айқындау ГОСТ 29185 бойынша жүзеге асады.

7.22.5 Ашытқылар мен саңырауқұлақ өңездерін анықтау әдістері ГОСТ 10444.12 бойынша жүзеге асады.

7.22.6 Staphylococcus aureus санын айқындау және анықтау әдістері ГОСТ 10444.2 бойынша жүзеге асады.

7.22.7 Escherichia coli бактерия түрлерінің санын айқындау және анықтау ГОСТ 30726 бойынша жүзеге асады.

7.22.8 Listeria monocytogenes микроағзаларын айқындау және есептеу ҚР СТ ИСО 11290-2 бойынша жүзеге асады.

7.22.9 Колиформ бактериялары мен Escherichia coli (арбитражды әдіс) айқындау және есептеу ГОСТ Р 50454 бойынша жүзеге асады.

7.22.10 Мезофильді аэробы және факультативтік-анаэробты микроағзалардың санын анықтау ГОСТ 10444.15 бойынша жүзеге асады.

7.23 Уытты элементтерді анықтауға арналған сынаманы дайындау - ГОСТ 26929 бойынша жүзеге асады.

7.24 Уытты элементтерді анықтау: сынап - ГОСТ 26927 бойынша;

- күшән- ГОСТ 30538, ГОСТ 26930 бойынша;

- қорғасын - ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ҚР СТ ГОСТ Р 51301 бойынша;

- кадмий - ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ҚР СТ ГОСТ Р 51301 бойынша.

7.25 Нитразаминдер мен диоксиндерді анықтау (НДМА және НДЭА сомасы) белгіленген тәртіпте бекітілген қолданыстағы әдістемелерге сәйкес жүзеге асады.

8 Тасымалдау және сақтау

8.1 Өнімді тасымалдау және сақтау ҚР СТ 1728 сәйкес жүзеге асырылуы тиіс шұжық өнімдеріне қатысты бөлімдерінде сонымен қатар осы бөлімнің талаптарына сай болуы тиіс.

8.2 Шұжық өнімдерін белгіленген тәртіппен бекітілген тез бұзылатын тағам жүктерін тасымалдау ережелеріне сәйкес және бекітілген үлгідегі санитарлы төлқұжаты

бар изотермиялық кузовты авторефрижераторлар немесе фургон автокөліктерімен тасымалдайды.

8.3 Шұжық өнімдерін әзірлеу мекемесінде және сауда желілерінде ілінген күйде немесе тоңазытқыш камераларының стеллаждарында (сөрелерде, поддондарда) плюс 2 °С төмен емес және минус 8 °С жоғары емес температурада сақтайды.

Вакуум астында немесе газдық ортада оралған шұжық өнімдерін стеллаждарында (сөрелерде, поддондарда) немесе ыдыстарда жаюлы күйде плюс 2 °С төмен емес және минус 8 °С жоғары емес температурада сақтайды.

8.4 Технологиялық процесстер аяқталғаннан кейінгі шұжық өнімдерінің жарамдылық мерзімі плюс 2 °С төмен емес және минус 8 °С жоғары емес температурада:

- табиғи қабықта:
- жоғары сорт – 72 сағаттан артық емес;
- бірінші және екінші сорт – 48 сағаттан артық емес;
- жасанды қабықта – 10 тәуліктен артық емес.

8.5 Технологиялық процесстер аяқталғаннан кейінгі вакуум астында немесе газдық ортада оралған шұжықтардың жарамдылық мерзімі плюс 2 °С төмен емес және минус 8 °С жоғары емес температурада:

- кесілмеген күйде– 12 тәуліктен артық емес;
- үлестік келісімде – 10 тәуліктен артық емес;
- сервисті келісімде – 7 тәуліктен артық емес.

8.6 Полиамидті (бу ылғал сіңірмейтін) орауышта оралған пісірілген шұжықтардың жарамдылық мерзімі 10 тәуліктен 45 тәулікке дейін.

8.7 Әзірлеу кезінде және орауыштардың жаңа технологиясын ендірген кезде шұжық өнімдерінің жарамдылық мерзімі белгіленген тәртіппен олардың сапасы мен қауіпсіздігінің осы стандартқа сай болуын растайтын ұзартылуы мүмкін. Сонымен қатар жарамдылық мерзімі технологиялық нұсқаулықта көрсетіледі.

8.8 Шұжық өнімдерін өткізу кезінде өнімнің белгіленген тәртіппен нормативтік құжатқа сәйкес келуін растайтын құжатты көрсету арқылы жүзеге асады.

8.9 Дайын шұжық өнімінің жарамдылық мерзімін әзірлеуші анықтайды. Қабықты ашқаннан кейін өнімді 0°С бастап 6°С дейін 72 сағаттан артық сақтауға болмайды.

9 Әзірлеуші кепілдігі

9.1 Сақтау және тасымалдау шарттарын сақтаған кезде әзірлеуші шұжықтардың осы стандартқа сәйкестігіне кепілдік береді.

9.2 Шұжық өнімдерінің сақтау мерзімі 8.4, 8.5, 8.6, 8.7 бойынша.

ӘОЖ 637.524.036.1:006.354 **МСЖ** 67.120.10 **ЭҚТ ӨЖ** 10.13.14

Түйін сөздер: пісірілген шұжық өнімдері, шұжықтар, шұжықтар (пісірілген, қуыруға арналған, қуырылған), жіңішке шұжықтар, қысқа шұжықтар, шпикачкалар, шұжықты нандар; сыртқы түрі, құрамы, иісі мен дәмі; ылғалдың, хлоридтің, крахмалдың, натрий нитридінің, жалпы фосфордың массалық үлесі; микробиологиялық нормативтер, гигиеналық талаптар мен рұқсат етілген деңгейдегі радионуклидтер, буып-түю; таңбалау; қабылдау ережелері; бақылау әдістері; тасымалдау және сақтау; сақтау мерзімі.

Ескертулер үшін



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

Общие технические условия

СТ РК 1035-2013

Издание официальное

Комитет технического регулирования и метрологии
Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан
(Госстандарт)

Астана

Предисловие

1 **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» Комитета технического регулирования и метрологии и ТОО «Беккер и К»

2 **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 19.11.2013 г. № 535-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 9.11.2004 № 603-IV и технических регламентов Таможенного союза:

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 г. № 769.ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9.12.2011 г. № 881.

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07.2012 г № 58

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9.10.2013 г. № 68.

4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2020 год

ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН СТ РК 1000-97 «Изделия колбасные с пищевыми добавками. Технические условия» и СТ РК 1035-2006 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

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

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

Содержание

1 Область применения.....1

2 Нормативные ссылки.....1

3 Термины и определения.....5

4 Классификация.....5

5 Общие технические требования.....6

6 Правила приемки.....11

7 Методы контроля.....12

8 Транспортирование и хранение.....13

9 Гарантии изготовителя.....14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

Общие технические условия

Дата введения 2015.01.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия колбасные вареные (далее – колбасные изделия, вареные колбасные изделия, изделия, продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Настоящий стандарт не распространяется на ассортимент, предусмотренный ГОСТ 23670.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 г. № 769.

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880.

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9.12.2011 г. № 881.

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9.10.2013 г. № 68.

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07.2012 г № 58.

СТ РК 1.60-2006 Государственная система технического регулирования Республики Казахстан. Обеспечение качества и безопасности при поставках продукции. Основные положения.

СТ РК 3.34-2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Идентификация продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства при ее подтверждении соответствия. Общие требования.

СТ РК ЕЭК ООН 308-2012 Баранина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.

СТ РК ЕЭК ООН 326-2012 Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.

СТ РК ЕЭК ООН 355-2012 Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества.

СТ РК 982-95 Кефир. Технические условия.

СТ РК 1064-2002 Каймак. Общие технические условия.

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

СТ РК 1324-2010 Молоко питьевое. Общие технические условия.

СТ РК 1330-2005 Мясо домашней птицы. Технические условия.

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

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

Издание официальное

СТ РК 1485-2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли жира.

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

СТ РК 1505-2006 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицитин, тетрациклиновая группа).

СТ РК 1509-2006 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования.

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

СТ РК 1728-2007 Мясо и мясные продукты. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

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

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

СТ РК 1759-2008 Говядина. Технические условия.

СТ РК 2007-2010 Мясо и продукты переработки мяса. Термины и определения.

СТ РК 2010-2010 Вода, почва, фураж, продукты питания растительного и животного происхождения. Определение 2,4-Д (2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты) хроматографическими методами.

СТ РК 2011-2010 Вода, продукты питания, корма и табачные изделия. Определение хлорорганических пестицидов хроматографическими методами.

СТ РК 2069-2010 Продукция кисломолочная. Общие технические условия.

СТ РК 1345-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа.

СТ РК 1346-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения.

СТ РК ИСО 11290-2-2008 Микробиология продуктов питания и животных кормов. Горизонтальный метод обнаружения и подсчета микроорганизмов Listeria monocytogenes. Часть 2. Метод подсчета.

СТ РК ИСО 24276-2010 Продукты пищевые. Методы выявления генетических модифицированных организмов и их производных. Основные требования и определения.

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

СТ РК ГОСТ Р 51447-2010 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

СТ РК ГОСТ Р 51448-2010 Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований.

СТ РК ГОСТ Р 50455-2008 Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод).

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

СТ РК ГОСТ Р 52480-2007 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава.

СТ РК ГОСТ Р 52723-2010 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный).

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

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

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 1935-55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия.

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

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. 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 9794-74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора.

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

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 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

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

ГОСТ 13461-68 Кишки говяжьи обработанные. Синюги говяжьи. Технические условия.

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 16333-70 Кишки говяжьи обработанные. Пузыри мочевые говяжьи. Технические условия.

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

ГОСТ 16335-70 Кишки говяжьи обработанные. Проходники говяжьи. Технические условия.

ГОСТ 16406-70 Кишки бараньи обработанные. Синюги бараньи. Технические условия.

ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ 17286-71 Кишки свиные обработанные. Пузыри мочевые свиные. Технические условия.

ГОСТ 19496-93 Мясо. Метод гистологического исследования.

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

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

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот.

ГОСТ ИСО 21572-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы основанные на протеине.

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

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

ГОСТ 23231-90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфотазы.

ГОСТ 23392-78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести.

ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлебы мясные. Технические условия.

ГОСТ 25391-82 Мясо цыплят бройлеров. Технические условия.

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.

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

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

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 27583-88 Яйца куриные пищевые. 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 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

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

ГОСТ 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 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия.

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

ГОСТ 31107-2002 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги.

ГОСТ 31110-2002 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора.

ГОСТ 31199-2003 Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод).

ГОСТ 31361-2008 Сахар белый. Технические условия».

МЗ СССР МУ 2142-80 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое.

ГОСТ Р 50454-92 Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий E-scherichia coli (Арбитражный метод).

ГОСТ Р 50455-92 Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (Арбитражный метод).

ГОСТ Р 51444-99 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов.

ГОСТ Р 51446-99 Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.

ГОСТ Р 51447-99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

ГОСТ Р 51448-99 Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований.

ГОСТ Р 51479-99 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги.

ГОСТ Р 51480-99 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда.

ГОСТ Р 51482-99 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора.

ГОСТ Р 51604-2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава.

ГОСТ Р 52213-2008 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок.

ГОСТ Р 53222-2008 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок.

ГОСТ Р 53601-2009 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором.

ГОСТ Р 54016-2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.

ГОСТ Р 54017-2010 «Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины в соответствии с ТР ТС 034/2013 и СТ РК 2007.

4 Классификация

Вареные колбасные изделия подразделяются на виды:

- колбасы;
- колбаски (вареные, для жарки, жареные);
- сосиски;

- сардельки;
- шпикачки;
- фаршированные колбасные изделия;
- хлеб колбасный;
- другие колбасные изделия.

Вареные колбасные изделия, в зависимости от введенных ингредиентов, вырабатываются с пищевыми добавками или без них.

Фаршированные вареные колбасные изделия, в зависимости от введенных ингредиентов, подразделяются на:

- с растительными белковыми добавками или без них,
- с растительными углеводными добавками или без них.

В зависимости от качества применяемого сырья вареные колбасные изделия подразделяются на сорта: высший, первый и второй.

5 Общие технические требования

5.1 Колбасные изделия и предприятия для их производства должны соответствовать ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 и санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам по производству пищевой продукции, утвержденным в установленном порядке, требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям по СТ РК 1081.

В рецептурах и технологических инструкциях указываются специфические показатели и характеристики продукции [в том числе органолептические, вид на разрезе, сорт (при наличии), размер, масса и вязка батонов (батончиков), форма и др.].

Нормы выхода готовой продукции, расход сырья и материалов устанавливает предприятие-изготовитель.

5.2 Характеристики

5.2.1 Колбасные изделия по показателям безопасности, в том числе по микробиологическим нормативам, гигиеническим требованиям и допустимым уровням радионуклидов, должны соответствовать ТР ТС 021 и ТР ТС 034/2013.

Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) в колбасных изделиях не должна превышать 0,4 %.

Массовая доля нитрита – не более 0,005 %.

5.2.2 Колбасные изделия должны отпускаться в реализацию при температуре в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 12 °С.

5.2.3 Сорт колбасных изделий устанавливается предприятием – изготовителем в зависимости от качества и сортности применяемого сырья.

5.2.4 Колбасные изделия вырабатываются в натуральной и (или) искусственной оболочках с поперечными перевязками или без них.

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

5.2.6 По органолептическим и физико-химическим показателям, характеризующим качество продукции, колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в Таблице 1 и в Таблице 2.

Таблица 1 – Органолептические показатели

Наименование показателей	Характеристика и норма
Внешний вид	Батоны (батончики) колбас, колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек, и других колбасных изделий с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, слипов, превышающих установленные нормы. Хлебы колбасные с чистой сухой равномерно обжаренной поверхностью.
Консистенция	Упругая, эластичная, плотная. Ливерные, паштетные: мажущаяся, мягкая.
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, в меру соленый, с ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха. Допускается аромат копчения.

Таблица 2 – Физико-химические показатели

Наименование показателей	Характеристика и норма
Массовая доля влаги, %, не более: Колбасы, хлебы колбасные Колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки и другие колбасные изделия	 72 75
Массовая доля хлоридов, %, не более	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006

5.2.7 На разрезе колбасных изделий допускается наличие пористости, не превышающей 0,5 см.

5.2.8 Допускается отклонение по пищевой (содержанию в продукте белка и жира) и энергетической ценности в пределах, не превышающих 10 %.

5.2.9 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май-сентябрь);
- наличие на разрезе колбас единичных кусков шпика или жира-сырца бараньего курдючного с желтоватым оттенком без признаков осаливания.

5.2.10 Не допускаются для реализации колбасные изделия:

- с наличием постороннего вкуса и запаха;
- с загрязнениями на поверхности изделия;
- с лопнувшими или поломанными батонами (батончиками);
- с наплывами фарша над оболочкой, нарушающими целостность батона (батончика);
- с наличием на разрезе серых пятен и крупных пустот (более 0,5);
- с наличием в батонах (батончиках) бульонно-жировых отеков в общей сложности

более 2 см;

- с наличием слипов по всей длине батонов (батончиков) колбас - длиной более 5 см; колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек – длиной более 2 см.

5.2.11 Требования к сырью и материалам

Для выработки колбасных изделий должны применяться следующее сырье и вспомогательные материалы по действующей нормативной документации, в том числе:

- говядина по СТ РК ЕЭК ООН 326, ГОСТ 779;
- баранина по СТ РК ЕЭК ООН 308, ГОСТ 1935;
- свинина по ГОСТ 7724;
- конина по ГОСТ 27095;
- телятина по ГОСТ 16867;
- птица по СТ РК ЕЭК ООН 355, ГОСТ 21784;
- мясо цыплята бройлеров по ГОСТ 25391;
- блоки из мяса птицы механической обвалки по ГОСТ 16867;
- верблюжатина;
- мясо марала;
- субпродукты мясные;
- субпродукты мясные I и II категории;
- блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные;
- жир-сырец говяжий, бараний, свиной, конский;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
- вода питьевая по ГОСТ 2874;
- специи и (или) смесь специй;
- пряности;
- говядина по СТ РК 1759;
- мясо домашней птицы по СТ РК 1330;
- шпик колбасный;
- шкурка свиная;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко питьевое по СТ РК 1324;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- продукция кисломолочная по СТ РК 2069;
- сметана по СТ РК 1064;
- кефир по СТ РК 982;
- мука пшеничная по СТ РК 1482;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло растительное;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583;
- яичный порошок по ГОСТ 30363;
- лук поджаренный сухой;
- лук репчатый свежий;
- лук репчатый сушеный;
- лук репчатый, консервированный поваренной солью;
- соль поваренная пищевая по СТ РК ГОСТ Р 51574 выварочная или каменная, самосадочная, садочная помолов № 0,1,2 не ниже первого сорта;
- сахар белый по ГОСТ 31361;
- древесное сырье для копчения продуктов (кроме опилок деревьев хвойных пород);
- нитритно-посолочная смесь;

- кишки говяжьи обработанные по ГОСТ 13460, ГОСТ 13461, ГОСТ 16333, ГОСТ 16334, ГОСТ 16335;
- кишки бараньи обработанные по ГОСТ 16406;
- кишки свиные обработанные по ГОСТ 17286;
- овощи, грибы, зелень свежие, сушеные, соленые, консервированные; орехи (миндаль, фисташки, фундук, кешью и т.д.); крупы (рисовая, манная, перловая, пшенная и т.д.);
- пищевые добавки отечественного и импортного производства:

1) ароматизаторы пищевые;
2) усилители, модификаторы вкуса и аромата;
3) подсластители;
4) кислоты пищевые;
5) регуляторы кислотности;
6) красители пищевые;
7) стабилизаторы (фиксаторы) окраски;
8) эмульгаторы;
9) стабилизаторы;
10) загустители;
11) разрыхлители;
12) агенты желирующие, желеобразователи (гелеобразователи);
13) наполнители;
14) консерванты;
15) антиокислители;
16) агенты влагоудерживающие;

-среды газовые;
- ускорители созревания;
- препараты ферментные (ферменты);
- катализаторы;
- комплексные пищевые добавки.

5.2.12 Допускается использовать другое сырье и материалы, пригодные и разрешенные, в установленном порядке, для производства колбасных изделий, обеспечивающие требования по качеству и безопасности, предусмотренные настоящим стандартом, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013.

5.2.13 Отечественное и зарубежное сырье и материалы, в том числе пищевые добавки, применяемые для производства колбасных изделий по показателям качества и безопасности, должны соответствовать требованиям:

- технических регламентов, действующих на территории Республики Казахстан;
- нормативных документов на конкретные виды сырья и материалов;
- условий контракта на поставку сырья в соответствии с СТ РК 1.60;
- ветеринарно-санитарного контроля Республики Казахстан.

5.2.14 Колбасные изделия должны вырабатываться из мясного сырья, жилованного в соответствии с технологической инструкцией. Не допускается использовать мясное сырье, имеющее признаки недоброкачественности.

5.2.15 Пищевые добавки и порядок их применения при производстве колбасных изделий должны соответствовать требованиям и нормам, установленным ТР ТС 029/2011.

5.3 Упаковка

5.3.1 Изделия колбасные выпускаются:

- в потребительской упаковке или без нее;

- в расфасованном и нефасованном виде.

5.3.2 Виды упаковки:

- без вакуума, в упаковках из различных материалов, разрешенных к контакту с пищевыми продуктами;
- вакуумная;
- в модифицированной газовой атмосфере.

5.3.3 Упаковка колбасных изделий производится:

- по массе;
- целыми батонами (колбасы);
- по половине батона;
- целым куском массой от 200 до 1000 г (порционная нарезка);
- ломтиками массой нетто от 100 до 350 г без оболочки (сервировочная нарезка);
- группой в потребительскую упаковку: сосиски, сардельки, шпикачки, колбаски;
- в потребительскую упаковку в модифицированной газовой атмосфере массой не более 5 кг.

5.3.4 Упаковочные материалы:

- пакеты из прозрачных пленочных материалов;
- пергамент, подпергамент;
- пакеты из полимерных комбинированных материалов, разрешенных к применению в Республики Казахстан;
- инертные газы или смеси газов для упаковки колбас, разрешенные в Республике Казахстан;
- другие материалы.

Под вакуумом (или в газовой среде) колбасные изделия упаковываются в пакеты из прозрачных газонепроницаемых материалов.

5.3.5 Отклонения от массы фасованной продукции не должны превышать норм, установленных в соответствии с ГОСТ 8.579.

5.3.6 Для доставки в пункты продаж колбасные изделия упаковывают в многооборотную полимерную или алюминиевую тару, гофротару.

5.3.7 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

5.3.8 При транспортировании продукции без потребительской упаковки транспортная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом, подпергаментом или другими материалами.

5.3.9 Масса брутто не должна превышать 30 кг.

5.3.10 Потребительская и транспортная упаковка (тара) должна соответствовать ТР ТС 005/2011.

5.4 Маркировка

5.4.1 Потребительская маркировка

Колбасные изделия, поступающие и реализуемые через розничную торговую сеть, должны иметь потребительскую маркировку в соответствии с ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 034/2013 на государственном и русском языках. Дополнительная маркировка наносится на других языках по желанию производителя.

Маркировка продукции может наноситься на любые носители, не противоречащие требованиям указанных технических регламентов, в том числе на колбасную оболочку, вкладыш, бандероль, клеящуюся этикетку и (или) ярлык (клипсу), прикрепляемые к одному концу колбасного изделия или продукта и др.

Изготовитель может наносить на продукцию другую интересующую его и потребителя информацию, не противоречащую законодательству Республики Казахстан.

5.4.2 Транспортная маркировка

Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и маркировка, характеризующая продукцию, также наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары при помощи штампа, трафарета, а также путем наклеивания или вкладывания внутрь этикетки или листа-вкладыша на государственном и русском языках, на которых указываются:

-наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, его товарный знак (при наличии);

- масса упакованного продукта и (или) количество упаковок (при необходимости);
- наименование и название продукта;
- час и дата изготовления.

Допускается по согласованию с потребителем (заказчиком) не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки, определение партии и отбор проб производят по СТ РК 1729, СТ РК ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, ГОСТ Р 51447, в части положений, применимых к вареным колбасным изделиям.

6.2 Сырье и материалы, поступающие на производство должны иметь документы установленного образца, подтверждающие их качество и безопасность.

6.3 Каждая партия готовых колбасных изделий должна быть принята по органолептическим показателям, а также наличию маркировки и упаковки, соответствующей службой предприятия-изготовителя и сопровождаться документом (штампом), подтверждающим проведение контроля качества продукции на предприятии.

6.4 Физико-химические показатели, характеризующие качество колбасных изделий, в том числе по пищевой (содержанию белка, жира) и энергетической ценности, определяются с установленной на предприятии периодичностью. Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.5 Показатели массовой доли нитрита натрия и общего фосфора (в случае их применения) определяются не реже одного раза в месяц.

6.6 Контроль содержания токсичных элементов, нитрозаминов, диоксинов и микробиологических показателей осуществляется периодически. Периодичность контроля устанавливается по согласованию с уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического надзора.

6.7 Подтверждение соответствия колбасных изделий обязательным требованиям осуществляется в соответствии с ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013. Идентификация продукции по СТ РК 3.34.

6.8 Контролирующие организации в пределах своей компетенции имеют право проводить выборочный контроль на соответствие продукции обязательным требованиям настоящего стандарта, а в случае жалоб потребителей - всем требованиям стандарта.

Для проведения контроля качества и безопасности колбасных изделий со сроком хранения не более 72 часов производится отбор удвоенного количества проб, с другими сроками годности в порядке, установленном нормативными документами на конкретный вид продукта.

6.9 Арбитражные анализы при разногласиях в оценке качества и безопасности колбасных изделий между изготовителем, потребителем и контролирующими органами выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория) по подтверждению соответствия, включенные в Реестр Комиссии Таможенного союза.

7 Методы контроля

7.1 Методы идентификации и определения свежести колбасных изделий по ГОСТ 19496, ГОСТ 23392, СТ РК ГОСТ Р 52480, СТ РК ГОСТ Р 52723, ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52213, ГОСТ Р 53222.

7.2 Проверку общих условий и оценку органолептических показателей производят по СТ РК 1731, ГОСТ 9959.

7.3 Массовую долю влаги определяют по СТ РК 1484, ГОСТ 31107, ГОСТ 9793.

7.4 Массовую долю хлоридов определяют по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444 или ГОСТ Р 51480.

7.5 Массовую долю крахмала определяют по ГОСТ 10574 или ГОСТ 29301.

7.6 Проверку размеров батонов готового продукта производят с помощью металлической линейки по ГОСТ 427 или металлической рулетки по ГОСТ 7502.

7.7 Проверка внешнего вида и формы готового продукта проводят визуальным контролем.

7.8 Массовая доля жира определяется - по СТ РК 1485, ГОСТ 23042.

7.9 Пищевая и энергетическая ценность определяется расчетным путем по методике, утвержденной в установленном порядке. Контроль за пищевыми добавками проводится в установленном порядке органами, имеющими разрешения на исследования.

7.10Определение температуры в толще батона производят термометром со шкалой и погрешностью измерения не более 0,5 °С в соответствии с действующей нормативной документацией.

7.11 Контроль массы готовых колбасных изделий производят на весах с точностью взвешивания до 1,0 г по действующей нормативной документации.

7.12 Методы идентификации генетически модифицированных объектов по СТ РК ИСО 24276, СТ РК 1345, СТ РК 1346, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572.

7.13 Определение хлорорганических пестицидов по СТ РК 2011 и МУ 2142.

7.14 Определение 2,4-Д (2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты) по СТ РК 2010.

7.15 Определение антибиотиков (тетрациклиновая группа) по СТ РК 1505, ГОСТ Р 53601.

7.16 Отбор проб и определение радионуклидов (Стронций-90 и цезий -137) по СТ РК 1509 и СТ РК 1623, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

7.17 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей - по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, СТ РК ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 51448.

7.18 Общие правила проведения микробиологических исследований - по ГОСТ Р 51446.

7.19 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют по ГОСТ 23231.

7.20 Массовую долю нитрита натрия определяют по ГОСТ 8558.1 или ГОСТ 29299.

7.21 Массовая доля общего фосфора – по СТ РК 1486, ГОСТ 9794, ГОСТ 31110, ГОСТ Р 51479.

7.22 Определение микробиологических показателей:

7.22.1 Методы бактереологического анализа по ГОСТ 9958.

7.22.2 Определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518-97.

7.22.3 Выявление бактерий рода Salmonella по ГОСТ 30519-97, по ГОСТ 31199 (арбитражный метод), СТ РК ГОСТ Р 50455 (арбитражный метод), ГОСТ Р 50455.

7.22.4 Выявление и определение количества сульфитредуцирующих клостридий по ГОСТ 29185.

7.22.5 Определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12.

7.22.6 Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus по ГОСТ 10444.2.

7.22.7 Выявление и определение количества бактерий вида Escherichia coli. по ГОСТ 30726.

7.22.8 Обнаружение и подсчет микроорганизмов Listeria monocytogenes по СТ РК ИСО 11290-2.

7.22.9 Метод обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод) по ГОСТ Р 50454.

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

7.23 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.

7.24 Определение токсичных элементов: ртути - по ГОСТ 26927;

- мышьяка - по ГОСТ 30538, ГОСТ 26930;
- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТ РК ГОСТ Р 51301;
- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТ РК ГОСТ Р 51301.

7.25 Определение нитраминов (сумма НДМА и НДЭА) и диоксинов осуществляется в соответствии с действующими методиками, утвержденными и применяемыми в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение продукции должно осуществляться в соответствии с СТ РК 1728, в части применимой к колбасным вареным изделиям, а также требованиям настоящего раздела.

8.2 Колбасные изделия транспортируют в авторефрижераторах или автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся пищевых грузов, действующими на данном виде транспорта, утвержденными в установленном порядке и при наличии санитарного паспорта установленного образца.

8.3 Колбасные изделия хранят на предприятии-изготовителе и в торговой сети в подвешенном состоянии или разложенными на стеллажах (полках, поддонах) холодильных камер при температуре не ниже плюс 2 °С и не выше 8 °С.

Колбасные изделия, упакованные под вакуумом или в газовой среде, хранят разложенными на стеллажах (полках, поддонах) или в таре при температуре не ниже 2 °С и не выше 8 °С.

8.4 Срок годности колбасных изделий с момента окончания технологического процесса при температуре хранения не ниже 2 °С и не выше 8 °С:

- в натуральной оболочке:
- высшего сорта – не более 72 часов;
- первого и второго сорта – не более 48 часов;
- в искусственной оболочке – не более 10 суток.

8.5 Срок годности колбасных изделий, упакованных под вакуумом или в газовой среде с момента окончания технологического процесса при температуре хранения не ниже 2 °С и не выше 8 °С:

- без нарезки – не более 12 суток;
- при порционной нарезке – не более 10 суток;
- при сервировочной нарезке – не более 7 суток.

8.6 Срок годности вареных колбасных изделий, упакованных в полиамидные (паровлагонепроницаемые) оболочки от 10 суток до 45 суток.

8.7 При внедрении новых технологий изготовления и упаковки сроки годности

колбасных изделий могут быть увеличены в установленном порядке при подтверждении соответствия их качества и безопасности требованиям настоящего стандарта. При этом сроки годности указываются в технологической инструкции.

8.8 Реализация колбасных изделий осуществляется при наличии документа, подтверждающего в установленном порядке соответствие продукции установленным требованиям безопасности.

8.9 Сроки годности готовых колбасных изделий определяет изготовитель.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие колбасных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

9.2 Срок годности колбасных изделий по 8.4, 8.5, 8.6, 8.7.

УДК 637.524.036.1:006.354 **МКС** 67.120.10 **КПВЭД** 10.13.14

Ключевые слова: изделия колбасные вареные, колбасы, колбаски (вареные, для жарки, жареные), сосиски, сардельки, шпикачки, хлебы колбасные; внешний вид, консистенция, запах и вкус; массовая доля влаги, хлоридов, крахмала, нитрита натрия, общего фосфора; микробиологические нормативы, гигиенические требования и допустимые уровни радионуклидов, упаковка; маркировка; правила приемки; методы контроля; транспортирование и хранение; срок годности.

Для заметок

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