ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ЖАРТЫЛАЙ ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚ
Техникалық шарттар
ГОСТ 16351-86 белгіленбеген ассортимент

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ
Технические условия
Ассортимент не учтенный ГОСТ 16351-86

ҚР СТ 243-2013

Ресми басылым

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ЖАРТЫЛАЙ ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚ

Техникалық шарттар

ГОСТ 16351-86 белгіленбеген ассортимент

ҚР СТ 243-2013

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 **ДАЙЫНДАП 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 мынадай заң нормалары жүзеге асырылды:

- 2004 ж. 9 қарашадағы № 603-II «Техникалық реттеу туралы» Кеден одағының Техникалық регламенті

2012ж. 9 қарашадағы № 68 «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 034/2013 Кеден одағының Техникалық регламенті

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

5 ҚР СТ 243-97 «Жартылай ысталған шұжықтар. Техникалық шарттар. Есепке алынбаған ассортимент 16351-70» **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 4
4 Классификациясы 4
5 Техникалық талаптар 4
6 Қабылдау ережелері 8
7 Бақылау әдістері 9
8 Тасымалдау және сақтау 10
9 Әзірлеуші кепілдігі 10
10 Ары қарай қолдануға арналған талаптар 10
А Қосымшасы (ақпараттық) 100 г өнімнің тағамдық құндылығы, жартылай ысталған шұжықтарға арналған нормалар 11
Библиография

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

ЖАРТЫЛАЙ ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚ

Техникалық шарттар

ГОСТ 16351-86 белгіленбеген ассортимент

Енгізілген күні 2015-01-01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт ет өнімдеріне - салқындатылған немесе мұздатылған түрінде және тамаққа тікелей қолданылатын және әртүрлі тағам өнімдері мен жеңіл тағамдарға арналған (ары қарай – шұжықтар) жартылай ысталған шұжықтарға таралады.

Стандарт сәйкестікті растау мақсатында жарамды болып табылады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін келесі сілтемелі нормативтік құжаттар қажет:

2011 жылдың 16 тамызында Кеден одағы комиссиясының шешімімен бекітілген № 880 «Буып-түю қауіпсіздігі туралы» Техникалық регламент (005/2011 КО ТР).

2011 жылдың 9 желтоқсанында Кеден одағы комиссиясының шешімімен бекітілген № 880 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Техникалық регламент (021/2011 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 Еуразиялық Кеңестің экономикалық комиссиясының шешімімен бекітілген № 58 «Тағам қоспалары мен хошиістендіргіштері және технологиялық көмекші құралдардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» Техникалық регламенті (029/2012 КО ТР)

2013 жылдың 9 қарашасында Кеден одағы комиссиясының шешімімен бекітілген № 68 «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Техникалық регламент (034/2013 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 1081-2002 Тамақ өнімдеріне арналған технологиялық нұсқаулықтар мен рецептуралар әзірлемелерінің тәртібі. Жалпы ережелер.

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

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

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

ҚР СТ 1759-2008 Сиыр еті. Техникалық шарттар.

ҚР СТ 2007-2010 Ет және өңделген ет өнімдері. Терминдер мен анықтамалар

ҚР СТ 2011-2010 Су, азық-түлік, мал азығы және темекі өнімдері. Хлорлы органикалық пестицидтерді хроматографиялық әдістермен анықтау.

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

ҚР СТ ИСО 11290-2-2008 Тағам өнімдері мен мал азығының микробиологиясы. Микроорганизмдерді есептеу мен айқындаудың горизонтальді әдісі. Listeria monocytogenes. 2-бөлім. Есептеу әдісі.

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 975-88 Гидратты кристал глюкоза. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1341-97 Өсімдік пергаменті. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. 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 6309-93 Тігуге арналған мақтадан жасалған және синтетикалық жіптер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7502-98 Өлшейтін металл рулеткалар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7697-82 Жүгері крахмалы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7699-78 Картоп крахмалы. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 7730-89 Целлюлозды үлдір. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7977-87 Даярланатын және жеткізілетін балғын сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8273-75 Орау қағазы. 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 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 тағамдары. Органолептикалық бағалауды жүргізудің жалпы шарттары.

ГОСТ 10131-93 Тамақ өнеркәсібі саласы өнімдері мен ауыл шаруашылығына және сіріңкелерге арналған көп айналымды ағаштан және ағаш материалдарынан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 10574-91 Ет тағамдары. Крахмалды анықтау әдісі.

ГОСТ 10970-87 Құрғақ майсыздандырылған сүт. Техникалық шарттар.

ГОСТ 11354-93 Тамақ өнеркәсібі саласы өнімдері мен ауыл шаруашылығына арналған көп айналымды ағаштан және ағаш материалдарынан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13513-86 Ет өнімдеріне және сүт өнімдеріне арналған гофраланған қатты қағаздан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 14192-96 Жүкті таңбалау.

ГОСТ 14961-91 Кендір жіптер және химиялық кендір талшықтар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16729-71 Кептірілген сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17308-88 Баулар. Техникалық шарттар.

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

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

ГОСТ 25292-82 Тағамдық шыжғырылған жануар майлары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 26574-85 Нан пісіруге арналған бидай ұны. Техникалық шарттар

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

ГОСТ 26669-85 Тамақ және дәм өнімдері. Сынаманы микробиологиялық талдауларға даярлау әдістері.

ГОСТ 26670-91 Тамақ өнімдері. Микроағзаларды өсіру әдістері

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 27569-87 Өткізілетін балғын сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 28498-90 Сұйықты шыны термометрлер. Жалпы техникалық талаптар. Сынақ әдістері.

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

ГОСТ 29050-91 Дәмдеуіштер.Ұнтақталған ақ және қара бұрыш. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 29055-91 Дәмдеуіштер. Күнзе. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29185-91 Тамақ өнімдері. Сульфитредуцирлеуші клостридий санын айқындау және анықтау әдістері.

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

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

ГОСТ 30178-96 Шикізаттар мен тамақ өнімдері. Уытты элементтерді анықтауға арналған атомды-абсорбциялық әдіс.

ГОСТ 30538-97 Тағам өнімдері. Атомды-эмиссионды әдіспен уытты элементтерді анықтауға арналған әдіс.

ГОСТ 31361-2008 Ақ құмшекер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 31479-2012 Ет және ет өнімдері. Құрамды сәйкестендіргіш гистологиялық әдіс.

ГОСТ 31796-2012 Ет және ет өнімдері. Құрам компоненттерінің құрылымын анықтауға арналған жеделдетілген гистологиялық әдіс.

ГОСТ Р 51766-2001 Шикізаттар мен тамақ өнімдері. Атомды-абсорбциялы күшәнді анықтау әдістері.

ГОСТ Р 54016-2010 Тамақ өнімдері. Цезий Cs-137 құрамын анықтау әдістері.

ГОСТ Р 54017-2010 Тамақ өнімдері. Стронций Sr-90құрамын 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 ҚР СТ 2007, 034/2013 КО ТР сәйкес терминдер қолданылады.

4 Жіктелуі

Осы стандарт бойынша өндірілетін шұжықтар былай жіктеледі:
Топ – ет өнімдері.
Түрі - шұжықтар.
Соның ішінде – жартылай ысталған.
Шұжықтар келесі сорттар мен атауларға бөлінеді:
жоғары сорт: алатаулық, қойдың, киевтік.
бірінші сорт: алакөлдік, алматылық, қазақша әуесқойлық, бухтарминдік, көкшетаулық, бауырдан жасалған, душанбелік, қазақстандық, целиндік, жолдық, далалық.
Екінші сорт: қарағандылық, қызылордалық, яиктік, есілдік, сары-арқа.
үшінші сорт: айрықша қосалқы өнімдік.

5 Техникалық талаптар

5.1 Шұжықтар осы стандарттың 021/2011 КО ТР, 034/2013 КО ТР талаптарына сай болуы тиіс және ҚР СТ 1081 сәйкес әзірленген технологиялық нұсқаулықтар рецептуралар бойынша және белгіленген тәртіппен бекітілген тағам өнімін өндіру нысандарының санитарлық-эпидемиологиялық талаптарын сақтай отырып өндірілуі тиіс.

5.2 Сипаттамалар

5.2.1 Шұжықтар А қосымшасында келтірілген (А.1 кестесі) рецептуралары бойынша өндірілуі тиіс.
5.2.2 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша шұжықтар А қосымшасында келтірілген (А.2 кестесі) талаптарға сай болуы тиіс.
5.2.3 Микробиологиялық көрсеткіштер мен уытты элементтердің құрамының рұқсат етілген деңгейлері, пестицидтер, антибиотиктер, радионуклидтер, диоксиндер, бенз(а)пирендер 021/2011КО ТР және 034/2013 КО ТР талаптарына сай болуы тиіс.
5.2.4 Шұжықты өткізу үшін мыналарға рұқсат етілмейді:
- батон беткі қабаты лас болмауы тиіс;
- жарылған немесе сынған батон болмауы тиіс;
- бос турамалы болмауы тиіс;
- сұр дақтар мен үлкен қуыстар болмауы тиіс;
- турама қабық сыртына шығып кеткен болмауы тиіс (батонның бүтіндігін жоятын).
5.2.5 Консерванттардың массалық үлесі (оларды қолданған кезде) КО 029/2012 ТР рұқсат еткен деңгейінен аспауы тиіс.

5.3 Шикізат пен материалдарға қойылатын талаптар

5.3.1 Шұжықтарды әзірлеу үшін келесі шикізаттарды (ет өнімдері, тағамдық ингредиенттер, қоспалар, дәмдеуіштер) және қолданыстағы нормативтік құжаттар бойынша қосымша материалдарды пайдаланады, соның ішінде:
- ГОСТ 779, ҚР СТ 1759 бойынша сиыр етін;
- сиырдың сіңірлі еті – 35 % аспайтын май және ұлпа қосындысынан тұратын бұлшық етті ұлпа;

- бірінші сортты сиырдың сіңірлі еті - 6 % аспайтын май және ұлпа қосындысынан тұратын бұлшық етті ұлпа;

- екінші сортты сиырдың сіңірлі еті - 20 % аспайтын май және ұлпа қосындысынан тұратын бұлшық етті ұлпа;

- ГОСТ 7724 бойынша шошқа еті;

- шошқаның майсыз сіңірлі еті - 10 % аспайтын май және ұлпа қосындысынан тұратын бұлшық етті ұлпа;

- шошқаның жартылай майлы сіңірлі еті - 30-50 % май ұлпасынан тұратын бұлшық етті ұлпа немесе 60 % шошқаның майсыз сіңірлі еті мен 40 % шошқаның майлы сіңірлі етінен тұратын;

- ГОСТ 1935 бойынша қой еті мен лақ еті;

- бір сортты қойдың сіңірлі еті мен лақтың сіңірлі еті - 20 % аспайтын май және ұлпа қосындысынан тұратын бұлшық етті ұлпа;

- қойдың іш майы (тері асты майы және құйрық майы):

- сіңірлі ет пен қосалқы өнімдердің блоктары (сиыр еті, шошқа еті, шошқа мен сиыр етінің кесіндісі, сиыр етінің диафрагмасы, шошқаның терісі, бауыры, шошқаның және сиырдың бас еті) үйітілген;

- етті өңделген қосалқы өнімдер (сиырдың және шошқаның етті кесіндісі, сиыр етінің диафрагмасы, шошқаның терісі, бауыры, шошқаның және сиырдың бас еті);

- ГОСТ 27095 бойынша жылқы еті;

- бірінші сортты жылқының сіңірлі еті - 6 % аспайтын май және ұлпа қосындысынан тұратын бұлшық етті ұлпа;

- екінші сортты жылқының сіңірлі еті - 20 % аспайтын май және ұлпа қосындысынан тұратын бұлшық етті ұлпа;

- шошқа мен сиырдың бас еті;

- шошқаның құйқасы;

- қойдың тері асты майы;

- жылқының тері асты майы

- ГОСТ 25292 бойынша шошқаның шыжғырылған майы;

- ақуызды стабилизатор;

- сиыр өкпесінің ақуызды массасы;

- тағамдық сорпа;

- тағамдық өсімдік ақуызы (соялы);

- нитритті-тұзды қоспа;

- ГОСТ 10970, ГОСТ 4495 бойынша майсыздандырылған құрғақ сүт;

- ГОСТ 31361 бойынша құмшекер;

- ГОСТ 975 бойынша гидратты кристалды глюкоза;

- дәмдеуіштер мен дәмдеуіш экстракттары (даршын; зире; қалампыр; мускат жаңғағы; кардамон; ұнтақталған қыша; ұнтақталған паприка);

- ГОСТ 29050 бойынша ақ және қара бұрыш;

- ГОСТ 29045 хош иісті бұрыш;

- ГОСТ 29053 бойынша ұнтақталған қызыл бұрыш;

- ГОСТ 29055 бойынша күнзе;

- ГОСТ 13830 бойынша ас тұзы, ҚР СТ ГОСТ Р 51574 бойынша бірінші сорттан төмен емес қайнатпа немесе тасты, тұнба тұз, № 0, 1 және 2 ұнтақ тұнба;

- ГОСТ 7977, ГОСТ 27569 бойынша балғын сарымсақ;

- ГОСТ 16729 бойынша кептірілген сарымсақ;

- ас тұзымен консервіленген сарымсақ;

- үгітілген тоңазытылған сарымсақ;

- дәмдеуіштер мен сарымсақ экстраттары;

- бірінші сорттан кем емес ГОСТ 7699 бойынша картоп крахмалы;
- ГОСТ 7697 бойынша жүгері крахмалы;
- бірінші сорттан кем емес ҚР СТ 1482, ГОСТ 26574 бидай ұны;
- өңделген ішек бұралмалар: сиырдың бұралмасы, шеңберлер, синюгалар, өтпелер, қуықтар, өңештер, шошқаның бұралмасы мен қуықтары; қойдың бұралмасы мен синюгалары;
- денсаулық сақтау ұйымымен қолдануға рұқсат етілген шұжықтарға арналған жасанды қабықтар;
- ГОСТ 17308 бойынша қабық талшықтарынан жасалған жіп (№ 0,84; 1,00 ктекс) және вискоздан жасалған жіп (0,80 ; 1,00 ктекс);
- ГОСТ 14961 бойынша кендір жіп;
- ГОСТ 6309 бойынша сауда номері 10, "Экстра" және "Прима" үш таңбалы тігуге арналған мақта жіптер;
- консерванттар;
- ГОСТ 2874 бойынша ас суы.

5.3.2 Басқа да 5.3.4. мазмұндалған сапасы мен қауіпсіздік талаптарына сай ұқсас шикізаттар мен материалдарды қолдануға рұқсат етіледі.

5.3.3 Шұжық жасауға пайдаланылатын мал өнімдерінен алынған шикізаттар қолданыстағы мал дәрігерлік ережелер мен нормаларға сәйкес мал дәрігерлік санитарлы сараптау мен бағалауға жатады және бекітілген формадағы малдәрігерлік құжаттармен ілестірілуі тиіс.

5.3.4 Шұжықтарды өндіруге арналған отандық және шет елдік шикізаттар мен материалдар соның ішінде тағамдық қоспалар сапа көрсеткіштері мен қауіпсіздігі жөнінде талаптарға сай болуы тиіс:

- КО 021/2011 ТР;
- КО 029/2012 ТР;
- Қазақстан Республикасындағы қолданыстағы техникалық регламенттер;
- нақты шикізаттар мен материалдар түрлеріне арналған нормативтік құжаттар;
- ҚР СТ 1.60 сәйкес шикізатты жеткізу шарттары

5.3.5 Шұжықтарды әзірлеуге мыналарды қолдануға болмайды:

- беткі қабатының түсі өзгерген ет;
- бір реттен артық мұздатылған ет;
- 6 айдан артық сақталған мұздатылған шошқа еті;
- шпик, шошқа төсі, сарғайған немесе базданған шошқа майы.

5.4 Буып-түю

5.4.1 Шұжықтарды орауға пайдаланылатын ыдыстар мен материалдар олардың тағам өнімдерімен әрекет етуі тиістігін белгілейтін, тасымалдау және сақтау кезінде өнімнің бүтіндігі мен тауарлық түрін қамтамасыз ететін нормативтік және техникалық құжаттарға 005/2011КО ТР талаптарына сай болуы тиіс.

5.4.2 Шұжықтарды өлшенген және орап өлшенген түрде шығарады.

5.4.3 Жергілікті өткізілім үшін салмағы 300 г. кем емес бүтін емес шұжық батондарына рұқсат етіледі. Кесілген ұштары ГОСТ 7730 бойынша үлдірден жасалған майлықтармен оралған болуы тиіс, ГОСТ 1341 бойынша пергаментпен оралған, ГОСТ 1760 бойынша пергамент секілді немесе басқа материалдардан жасалған қолдануға денсаулық сақтау ұйымдарымен рұқсат етілген және кендірмен (жіппен) немесе резеңке баумен байланған болуы тиіс. Бүтін емес шұжық батондары топтаманың 5 % аспауы тиіс.

5.4.4 Шұжықтарды вакуум астында немесе түрлендірілген атмосфера жағдайында мөлдір газ жібермейтін үлдірлерге немесе пакеттерге орайды:

- нетто салмағы 500 г кем емес бүтін батондар;
- нетто салмағы 200г бастап 500г дейін болатын бүтін кесектермен;
- нетто салмағы 70г бастап 350г дейін болатын тілімдермен (үстелге даяр кесінділер).

Батондарды топтап полимер орауышқа буып-түюге болады.

5.4.5 Өлшеп салынған өнімнің салмағының ауытқуы ГОСТ 8.579 сәйкес белгіленген нормалардан ауытқымауы тиіс.

5.4.6 Шұжықтарды көп айналымдық ыдыстарға орайды, ГОСТ 10131 және ГОСТ 11354 бойынша ағаш, ГОСТ 13513 гофраланған картон, көп айналымдық қалайы полимерлі жәшіктерге және қолданыстағы нормативтік құжаттар бойынша полимерлі немесе денсаулық сақтау ұйымдарымен рұқсат етілген басқа материалдардан жасалған ыдыстарға немесе контейнерлерге немесе ыдыс-құралдарына орайды.

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

5.4.8 Көп айналмалы ыдыста қақпақ болуы тиіс. Қақпақ болмаған жағдайда ГОСТ 8273 бойынша ыдысты орауыш қағазбен, ГОСТ 1341 бойынша пергаментпен немесе ГОСТ 1760 бойынша пергамент тәрізді қағазбен жабуға болады.

5.4.9 Көп айналымды ыдыстағы өнімнің брутто салмағы 30 кг аспауы тиіс.

5.4.10 Көліктік ыдыстың әр бірлігіне бір атаулы, бір күнде жасалған және жарамдылық мерзімі бірдей шұжықтарды орайды.

5.5 Таңбалау

5.5.1 Таңбалау 022/2011 КО ТР және ТР ТС 034/2013 талаптарына сәйкес болуы тиіс.

5.5.2 Бөлшектеп сату желілері арқылы түсетін және таралатын шұжықтарда мемлекеттік және орыс тілінде жазылған таңбалар болуы тиіс.

Ақпарат шұжық қабығына жазылады шұжықтың бір ұшына бекітілетін қосымша бет, бандорель, желімделетін затбелгі және (немесе) затбелгі (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.

Таңбада келесі ақпараттар болуы тиіс:

- тобы көрсетілген өнім атауы (етпен), түрі (шұжық), сорты мен термиялық жағдайы (салқындатылған немесе қатырылған);
- әзірлеушінің тұрған орны мен атауы (елді-мекенін алғанда заңды мекен-жайы және заңды мекен-жайымен сәйкес келмеген жағдайда өндіріс мекен-жайы);
- өндірушінің тауар белгісі (болған жағдайда);
- өнімнің құрамы;
- тағамдық қоспалар;
- тағамдық құндылықтар;
- жарамдылық мезгілі;
- өндірілген күні мен оралған күні;
- сақтау шарттары;
- нетто салмағы (өлшеніп оралған өнім үшін);
- жазу: «вакуум астында оралған» (вакуум астында оралған жағдайда);
- жазу: «қорғалған атмосферада оралған» (газда түрлендірілген ортаны қолданған кезде);

- осы стандарттың белгілері;
- ГМО (ГМИ) бар (жоқ) ақпараттар;
- Кедендік одақ мемлекет-мүшелері нарығындағы ұсыныс жасау белгісі.

5.5.3 Көліктік таңбалауда ГОСТ 14192 бойынша «Тез бұзылатын жүк», «Температураны шектеу» манипуляциялық белгілері жазылады.

5.5.4 Әр көліктік ыдыс бірлігіне таңбалауды мөр, трафарет сонымен қатар желімдеу жолымен немесе затбелгі ішіне немесе қосымша бетке мемлекеттік және орыс тілінде жазу арқылы жүзеге асады онда мыналар жазылады:

- тағам өнімінің атауы;
- тағам өнімінің саны;
- әзірлеушінің атауы және тұрған жері немесе жеке әзірлеуші кәсіпкердің аты-жөні;
- өндірушінің тауар белгісі (бар болған жағдайда);
- оралған өнімнің салмағы және/немесе орауыш саны (қажет болған жағдайда);
- өнімнің аты мен атауы;
- тағамдық өнімнің топтамасын сәйкестендіретін мәлімет (мысалы топтама нөмірі)
- өндірілген күні;
- сақтау шарттары;
- жарамдылық мерзімі;
- осы стандарт белгілері;
- сәйкестікті растайтын ақпарат.

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 ГОСТ 9792 бойынша жүзеге асырылады.

6.2 Шұжықтардың әр топтамасын төмендегілер көрсетілген сапасы туралы куәлікпен жібереді:

- куәлік нөмірі мен оның берілген күні;
- әзірлеушінің атауы мен оның мекен-жайы;
- өнімнің атауы (тобы, сорты, түрі және өнімнің термиялық жағдайы көрсетілген);
- әзірленген күні мен оралған күні;
- топтама;
- өнімнің жарамдылық мерзімі;
- өнімді сақтау шарттары;
- көліктік ыдыстың бірлік саны және нетто салмағы;
- осы стандарттың белгілері;
- сәйкестікті растау туралы ақпарат.

6.3 Органолептикалық көрсеткіштерді әр топтамада анықтайды.

6.4 Физикалық-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштерінің сонымен қатар уытты элементтердің, антибиотиктердің, пестицидтердің, радионуклидтердің, бен(а)пирендердің, нитрозаминдердің, консерванттардың кезеңділігі мен тәртібін өндірістік бақылау бағдарламасын әзірлеуші бекітеді.

Шұжық құрамындағы диоксин мөлшерін бақылау жол апаты, техногенді немесе табиғи апаттар кезінде қоршаған ортаға диоксиннің түсуін тудыратын экологиялық жағдайдың нашарлауында олардың өндірістік шикізатта болуы мүмкін негізделген жағдайда жүргізіледі;

6.5 Қажет жағдайда шұжықтың шикізаттық құрамының сәйкестігін және генетикалық үлгіге айналған көздерін ГОСТ 31479, ГОСТ 31796 бойынша жүргізеді.

6.6 Ең болмаса бір көрсеткіштен сынақтың қанағаттандырылмаған нәтижесін алған кезде сол топтамадан алынған екі еселі мөлшерде қайтадан сынақ жүргізіледі.

Қайтадан жасалған сынақ нәтижелері соңғы болып табылады және барлық топтамаларға таралады.

6.7 Шұжықтардың сапа бағасы мен қауіпсіздігіндегі келіспеушілік тұтынушы мен әзірлеуші және бақылаушы ұйымдар арасындағы төрелік талдауды белгіленген тәртіппен белгіленген аккредиттелген сәйкестіктегі ұйым (зертхана) орындайды.

7 Бақылау әдістері

7.1 Органолептикалық бағалауға, физикалық-химиялық және микробиологиялық бақылауды жүргізуге арналған сынаманы іріктеу ГОСТ 9792, ГОСТ 26668 бойынша жүзеге асады.

Уытты элементтерді анықтауға арналған сынамауға дайындық - ГОСТ 26929 бойынша жүзеге асады.

Микробиологиялық бақылауға арналған сынамауға дайындық - ГОСТ 26669 бойынша жүзеге асады.

7.2 Органолептикалық көрсеткіштерін анықтау – ҚР СТ 1731, ГОСТ 9959 бойынша жүзеге асады.

7.3 Физикалық-химиялық көрсеткіштерін анықтау:

- хлорлы натридің массалық үлесін (ас тұзы) ГОСТ 9957 бойынша анықтайды;
- ылғалдың массалық үлесін ГОСТ 9793 бойынша анықтайды;
- ақуыздың массалық үлесін ГОСТ 25011 бойынша анықтайды;
- майдың массалық үлесін ГОСТ 23042 бойынша анықтайды;
- крахмалдың массалық үлесін ГОСТ 10574, ГОСТ 29301бойынша анықтайды;
- натрий нитритінің массалық үлесін ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299 бойынша анықтайды.

7.4 Микробиологиялық көрсеткіштерін – ГОСТ 9958, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ҚР СТ ИСО 11290-2 бойынша және /немесе бекітілген әдістің белгіленген тәртібі бойынша анықтайды.

7.5 Уытты элементтердің құрамын анықтау – ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 бойынша жүзеге асады;

- сынапты - ГОСТ 26927 бойынша;
- күшәнді - ГОСТ 26930 бойынша;
- қорғасынды - ГОСТ 26932 бойынша;
- кадмийді - ГОСТ 26933 бойынша.

7.6 Хлорлы органикалық пестицидтерді анықтау - ҚР СТ 2011 бойынша жүзеге асады.

7.7 Радионуклидтерді анықтау - ҚР СТ 1623, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017 бойынша жүзеге асады.

7.8 Нитразамин, диоксин, антибиотиктер, бензапирен, консерванттар мен гормоналды препараттарды анықтау қолданыстағы белгіленген тәртіппен бекітілген және қолданылатын әдістер арқылы жүзеге асады.

7.9 Дайын өнімнің батон мөлшерін тексеруді ГОСТ 427 бойынша металл сызғышпен немесе ГОСТ 7502 бойынша металл өлшеуішпен жүзеге асады.

7.10 Батон қалыңдығының температурасын анықтау ГОСТ 28498 бойынша қолданыстағы нормативтік құжат бойынша термометр арқылы жүзеге асырылады.

7.11 Дайын шұжықтардың салмағын бақылау қолданыстағы нормативтік құжат бойынша өлшеу дәлдігі 1,0 г дейінгі барлық таразыларда жүзеге асырылады.

7.12 Тағамның құндылығы бекітілген тәртіпте белгіленген әдістің есептеу жолымен

анықталады. Тағам қоспаларын бақылау зерттеуге рұқсаты бар ұйымдармен белгіленген тәртіпте жүзеге асады.

7.13 Белгіленген тәртіпте қолдануға арналған басқа да стандарттар мен құжаттармен қарастырылған соның ішінде Қазақстан Республикасында рұқсат етілген бақылау әдістерін қолдануға рұқсат етіледі.

8 Тасымалдау және сақтау

8.1 Шұжықтарды тамақ жүктерін тасымалдау ережелеріне сәйкес жабық көлік құралдарымен берілген қолданылатын көлікте тасымалдайды.

8.2 Шұжықтарды батон қалыңдығында мынадай температурада өткізеді және тасымалдайды: салқындатылған күйде 0°С бастап 6 °С дейінгі температурада, тоңазытылған күйде қауіпсіздік пен сапасын қам тамасыз ететін минус 10 °С жоғары емес температурада.

8.3Шұжықтарды ілулі күйде ауаның 75-78 % салыстырмалы ылғалдылығында 12 °С артық емес температурада 10 тәулікке дейін сақтайды.

Жәшіктерге буып-түйілген шұжықтарды салқындататын бөлмеде 6 °С артық емес температурада және ауаның 75-78 % салыстырмалы ылғалдығында 15 тәуліктен асырмай сақтайды.

Салқындатылмайтын бөлмеде шұжықтарды 20 °С аспайтын температурада 3 тәулікке дейін сақтауға рұқсат етіледі.

8.4 Шұжықтың консерванттар қолданған кездегі жарамдылық мерзімі мен сақтау шарттарының сақталуына, өнімнің сапасына және қауіпсіздігіне кепілдік беруін әзірлеуші бекітеді.

8.5 Тоңазытылған шұжықтарды минус 10 °С артық емес температурада бүтін батон күйінде 90 тәуліктен асырмай сақтайды.

9 Әзірлеуші кепілдігі

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

10 Ары қарай қолдануға арналған талаптар

Қолдануға жарамсыз қалдықтар мен өнімдердің және/немесе олардың ары қарай қолдануы [1] талаптарына сәйкес жүзеге асады.

А қосымшасы
(ақпараттық)

100 г өнімнің тағамдық құндылығы, жартылай ысталған шұжықтарға арналған нормалар

А.1-кестесі

Көрсеткіштер атауы	**Жартылай ысталған шұжықтарға арналған сипаттамалар мен мөлшерлер**						
	алатаулық	**қой еті**	**киевтік**	**алакөлдік**	**алматылық**	**қазақша әуесқой-лық**	**бухтар-миндік**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
Сыртқы түрі	Беткі қабаты таза, құрғақ, дақсыз, қабығы бүлінбеген, турама сыртына шықпаған батондар						
Консистенциясы	Серпімді						
Тілгендегі түрі	Турама біркелкі араластырылған, сұр дақтар мен қуыстар жоқ және мыналардан тұрады:						
	мөлшері 8 мм аспайтын төс кесектері	мөлшері 12 мм аспайтын түсі ақ немесе қызғылт төс және шпик кесектері	мөлшері 12 мм аспайтын түсі ақ немесе қызғылт төс және шпик кесектері , мөлшері 8-12 мм жартылай майлы шошқа еті	мөлшері 6 мм аспайтын түсі қызғылттан қою қызылға дейінгі төс кесектері	мөлшері 8 мм төртбұрыш түріндегі төс және шпик кесектері	мөлшері 8 мм аспайтын қой еті кесектері	мөлшері 8-12 мм аспайтын жартылай майлы шошқа еті кесектері
Иісі мен дәмі	Осы өнімнің түріне тән дәмдеуіштермен, ысталған, сарымсақ иісімен, тұздалған, азырақ ащы бөтен дәмі мен иісі жоқ						

А.1-кестесі *(жалғасы)*

Көрсеткіштер атауы	**Жартылай ысталған шұжықтарға арналған сипаттамалар мен мөлшерлер**						
	алатаулық	**қой еті**	**киевтік**	**алакөлдік**	**Алматы-лық**	**қазақша әуескөй-лық**	**бухтар-миндік**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
Батондардың формасы, мөлшері және оларды байлау	мөлшері 20см бастап 50 см болатын тік батондар, ортасынан бір байланған және батон ұшы баумен байланған	Бұрама салынған бұрамалы батондар:		Ұзындығы 50 см болатын ұшы екі рет көлденең байланған тік батондар Бұрамалы батондардың ұзындығы 30-35 см	Ұзындығы 20см бастап 50 см болатын тік батондар		
		бір байламды ішкі диаметрі 10-15 см болатын сақина	ұзындығы 18-22 см болатын жартылай сақина		ортасынан бір байланған және батон ұшы баумен байланған	екі рет көлденең байланған ортасынан бір байланған және батон ұшы баумен байланған	екі рет көлденең байланған ортасынан бір байланған және батон ұшы баумен байланған
Ылғалдың массалық үлесі %, артық емес	37	42	38	48	43	50	52
Ас тұзының массалық үлесі %, артық емес	4,5	4,5	4,3	4,0	4,5	4,5	4,5
Натрий нитридтің массалық үлесі % артық емес	0,003	0,005	0,005	0,005	0,003	0,003	0,003

А.1-кестесі *(жалғасы)*

Көрсеткіш-тер атауы	Жартылай ысталған шұжықтарға арналған сипаттамалар мен мөлшерлер						
	Көкшетау-лық	**Бауыр-дан жасалған**	**душанбелік**	**Қазақстан-дық**	**целиндік**	**жолдық**	**далалық**
1	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
Сыртқы түрі	Беткі қабаты таза, құрғақ, дақсыз, қабығы бүлінбеген, турама сыртына шықпаған батондар						
Тілгендегі түрі	Турама біркелкі араластырылған, сұр дақтар мен қуыстар жоқ және мыналардан тұрады:						
	Мөлшері 8 мм аспайтын сиырдың майлы ет кесектері	Мөлшері 16-25мм аспайтын майлы шошқа еті мен бауыр кесектері	Мөлшері 6 мм аспайтын ақ түсті құйрық май кесектері	Мөлшері 6 мм аспайтын ақ түсті құйрық май кесектері	Мөлшері 8-12 мм аспайтын майлы сиыр етінің кесектері	Мөлшері 6 мм аспайтын шпик кесектері	Мөлшері 6-8 мм аспайтын майлы шошқа ет кесектері
Батондардың формасы, мөлшері және оларды байлау,	50 см дейін болатын тік батондар көлденеңінен екі рет байланған біреуі батон үстінен біреуі батон астынан	Бұрамалы батондар аздап иілген формада ұзындығы 20-30 см	Тік және аздап иілген ұзындығы 50 см дейін жететін батондар: Батонның төменгі ұшы екі рет көлденеңнен байланған батондар	Тік және аздап иілген ұзындығы 50 см дейін жететін батондар: Батонның төменгі ұшы үш рет көлденеңнен байланған батондар	50 см дейін болатын тік батондар 5 см сайын көлденеңнен байланған бұралған батондар бірінші батон ұзындығы 15-20 см болады	50 см дейін жететін аздап иілген тік батондар ортасынан бір байланған және ұшынан бір байланған	50 см дейін болатын тік батондар үстіңгі ұшы үш рет байланған және бұралған ұзындығы 15-20 см болатын ортасынан бір рет байланған соңғы батонда

А.1-кестесі *(жалғасы)*

Көрсеткіштер атауы	Жартылай ысталған шұжықтарға арналған сипаттамалар мен мөлшерлер						
	Көкшетау-лық	Бауыр-дан жасалған	душанбелік	Қазақстан-дық	целиндік	жолдық	далалық
1	9	10	11	12	13	14	15
Консистенция	Серпімді						
Иісі мен дәмі	Осы өнімнің түріне тән дәмдеуіштермен, ысталған, сарымсақ иісімен, тұздалған, азырақ ащы бөтен дәмі мен иісі жоқ						
Ылғалдың массалық үлесі %, артық емес	45	55	43	44	52	45	47
Ас тұзының массалық үлесі %, артық емес	4,5	4,5	4,5	4,5	4,0	4,5	3,0
Крахмалдың массалық үлесі, % артық емес	-	-	-	-	-	-	2,0
Натрий нитридтің массалық үлесі % артық емес	0,003	-	0,003	0,005	0,005	0,005	0,005

А.1-кестесі *(жалғасы)*

Көрсеткіштер атауы	**Жартылай ысталған шұжықтарға арналған сипаттамалар мен мөлшерлер**					
	Қарағанды-лық	**қызылордалық**	**яиктік**	**есілдік**	**Сарыарқа-лық**	**айрықша қосалқы өнім**
1	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**
Сыртқы түрі	Беткі қабаты таза, құрғақ, дақсыз, қабығы бүлінбеген, турама сыртына шықпаған батондар					
Консистенциясы	Серпімді					
Тілгендегі түрі	Турама біркелкі араластырылған, сұр дақтар мен қуыстар жоқ және мыналардан тұрады:					
	мөлшері 8-12 мм болатын төртбұрыш жылқы майы кесектері	мөлшері 8-12 мм болатын шошқаның майлы еті кесектері	мөлшері 16-25 мм болатын құйқа кесектері	мөлшері 12 мм аспайтын шошқа етінің кесектері	Майлы шошқа етінің кесектері мен шпиктер және мөлшері 6 мм аспайтын қой етінің кесектері	Қосалқы өнімдердің кесектері мен мөлшері 5 мм аспайтын қосалқы өнімдер кесектері
Иісі мен дәмі	Осы өнімнің түріне тән дәмдеуіштермен, ысталған, сарымсақ иісімен, тұздалған, азырақ ащы бөтен дәмі мен иісі жоқ					

А.1-кестесі *(жалғасы)*

Көрсеткіштер атауы	Жартылай ысталған шұжықтарға арналған сипаттамалар мен мөлшерлер					
	Қарағанды-лық	**қызылордалық**	**яиктік**	**есілдік**	**сарыарқалық**	**айрықша қосалқы өнім**
1	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**
Батондардың формасы, мөлшері және оларды байлау,	50 см дейін болатын тік батондар көлденеңінен екі рет байланған біреуі батон үстінен біреуі батон астынан	Ұзындығы 50 см болатын ұшы екі рет көлденең байланған тік батондар Бұрамалы батондардың ұзындығы 20 см	Бұрамалы батондар аздап иілген формада ұзындығы 20-25 см	50 см дейін болатын тік батондар үстіңгі ұшы үш рет байланған және бұралған ұзындығы 20-25 см болатын ортасынан бір рет байланған соңғы батонда	50 см дейін болатын тік батондар көлденеңінен екі рет байланған біреуі батон үстінен біреуі батон астынан	Бұрамалы батондар аздап иілген формада ұзындығы 15-25 см
Ылғалдың массалық үлесі %, артық емес	50	48	45	53	52	60
Ас тұзының массалық үлесі %, артық емес	4,5	4,5	4,5	4,0	4,5	4,5
Крахмалдың массалық үлесі, % артық емес	0,003	0,003	0,005	0,005	0,005	0,005
Натрий нитридтің массалық үлесі % артық емес	-	-	5,5	2,0	-	4,3

А.2-кестесі

Шикізаттар, дәмдеуіштер және материалдар атауы	Жартылай ысталған шұжықтарға арналған мөлшерлер						
	алатаулық	қой еті	киевтік	алакөлдік	алматылық	қазақша әуесқойлық	бухтар-миндік
1	2	3	4	5	6	7	8
Тұздалмаған шикізат, кг(100кг шаққанда)							
Бірінші сортты сіңірлі сиыр еті	-	-	-	45	-	-	-
Жартылай майлы сіңірлі шошқа еті	30	-	18	20	25	-	40
Майсыз сіңірлі шошқа еті	-	-	42	-	-	-	-
Бір сортты сіңірлі қой еті	-	-	-	-	-	50	-
Бір сортты сіңірлі қой еті немесе лақ еті	-	50	-	-	-	-	-
Бірінші сортты сіңірлі жылқы еті немесе түйе еті	30	-	-	-	-	50	-
Екінші сортты сіңірлі жылқы еті немесе түйе еті	-	-	-	-	50	-	-
Бір сортты сіңірлі марал еті	-	-	-	-	-	-	40
Шошқаның төс еті	40	-	-	-	-	-	-

А.2-кестесі *(жалғасы)*

Шикізаттар, дәмдеуіштер және материалдар атауы	Жартылай ысталған шұжықтарға арналған мөлшерлер						
	алатаулық	қой еті	киевтік	алакөлдік	алматылық	қазақша әуесқойлық	бухтар-миндік
1	2	3	4	5	6	7	8
Шошқа төс еті немесе шошқа шпигі	-	50	40	25	25	-	-
Сиыр өкпесіндегі ақуызды масса	-	-	-	10	-	-	-
Соялық ақуыз немесе натрий казеинаты	-	-	-	-	-	-	4
Ақуызға арналған су	-	-	-	-	-	-	16
Дәмдеуіштер мен материалдар, г (тұздалмаған шикізаттың 100 кг шаққанда)							
Тағамдық ас тұзы	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000
Натрий нитриті	5	7,5	7,5	6,8	5	5	5
Құмшекер немесе глюкоза	100	100	100	135	100	100	100
Ұнтақталған қара бұрыш	-	100	-	-	-	-	-
Ұнтақталған қара немесе ақ бұрыш	100	-	90	100	100	100	100
Ұнтақталған хошиісті бұрыш	-	-	50	75	-	-	-
Ұнтақталған қызыл бұрыш	-	100	-	-	-	-	-
Ұнтақталған күзен	-	-	-	-	-	-	50

А.2-кестесі *(жалғасы)*

Шикізаттар, дәмдеуіштер және материалдар атауы	Жартылай ысталған шұжықтарға арналған мөлшерлер						
	алатаулық	қой еті	киевтік	алакөлдік	алматылық	қазақша әуесқой-лық	бухтар-миндік
1	2	3	4	5	6	7	8
Тазаланған немесе ас тұзымен консервіленген немесе ұнтақталған тоңазытылған балғын сарымсақ	150	500	100	200	200	100	200
Кептірілген сарымсақ	-	-	-	100	100	50	100
Қабық	Сиыр шеңберлері №4,5 диаметрі 35-60 мм болатын жасанды қабықтар	Диаметр-лері 32-44 мм сиыр бұ-ралмалары	Диаметрлері 37 мм кем болмайтын шошқа бұ-ралмалары	Сиыр шеңберлері №3,4,5, сиыр бұ-ралмалары диаметрі 45-60 мм жасанды "Экстра", қабықтары	Жылқы бұ-ралмалары және сиыр шеңберлері №1,2,3	Сиыр шеңберлері №3,4, жылқы бұ-ралмалары	Диаметрі 37 мм кем емес сиыр және шошқа бұ-ралмалары, диаметрі 45-60 мм жасанды қабықтар

А.2-кестесі *(жалғасы)*

Шикізаттар, дәмдеуіштер және материалдар атауы	Жартылай ысталған шұжықтарға арналған мөлшерлер						
	Көкше-таулық	бауыр	Душанбе-лік	Қазақстан-дық	целиндік	жолдық	далалық
1	9	10	11	12	13	14	15
Тұздалмаған шикізат, кг (100кг шаққанда)							
Майлы сіңірлі сиыр еті	45	-	-	-	58	-	-
Бірінші сортты сіңірлі сиыр еті	-	-	-	-	25	-	-
Екінші сортты сіңірлі сиыр еті	-	-	50	-	-	60	40
Майлы сіңірлі шошқа еті	-	40	-	-	-	-	-
Жартылай майлы сіңірлі шошқа еті	-	-	-	25	-	25	-
Майлы сіңірлі шошқа еті немесе шошқа құйқасы	-	-	-	-	-	-	18
Бір сортты сіңірлі қой еті немесе лақ еті	-	-	25	60	-	-	-
Бірінші сортты сіңірлі жылқы еті немесе түйе еті	55	-	-	-	-	-	-
Шошқа шпикі	-	-	-	-	-	15	-
Қойдың шикі құйрық майы	-	-	-	15	-	-	-
Қойдың шикі құйрық майы немесе қойдың тері асты майы	-	-	25	-	-	-	-

А.2-кестесі *(жалғасы)*

Шикізаттар, дәмдеуіштер және материалдар атауы	Жартылай ысталған шұжықтарға арналған мөлшерлер						
	Көкшетау-лық	бауыр	Душанбе-лік	Қазақстан-дық	целиндік	жолдық	далалық
1	9	10	11	12	13	14	15
Сиыр етінің кесіндісі	-	-	-	-	-	-	40
Шошқа етінің кесіндісі	-	-	-	-	7,5	-	-
Қой немесе жылқы немесе түйе бауыры	-	60	-	-	-	-	-
Сиырдың желіні	-	-	-	-	7,5	-	-
Ұн немесе крахмал	-	-	-	-	2,0	-	2,0
Дәмдеуіштер мен материалдар, г (100кг тұздалмаған шикізат үшін)							
Тағамдық ас тұзы	3000	2500	3000	3000	3000	3000	3000
Натрий нитриті	5	-	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5
Құмшекер немесе глюкоза	200	-	100	100	-	135	100
Ұнтақталған қара бұрыш	-	200	-	150	100	-	-
Ұнтақталған қара немесе ақ бұрыш	100	-	150	-	-	90	100
Ұнтақталған хош иісті бұрыш	100	-	-	-	-	75	-
Ұнтақталған күнзе	-	-	-	50	-	-	50

А.2-кестесі *(жалғасы)*

Шикізаттар, дәмдеуіштер және материалдар атауы	Жартылай ысталған шұжықтарға арналған мөлшерлер						
	Көкше-таулық	бауыр	душанбелік	Қазақстан-дық	целиндік	жолдық	далалық
1	9	10	11	12	13	14	15
Қант пен бөлек дәмдеуіштер орнына №3 дәмдеуіш қоспалары	-	-	-	-	-	200	-
№6 дәмдеуіш қоспалары немесе қант пен бөлек дәмдеуіштер орнына №7 дәмдеуіштер	-	-	-	-	-	300	250
Тазаланған немесе ас тұзымен консерві-ленген немесе ұнтақ-талған тоңазытылған балғын сарымсақ	200	500	200	200	200	200	250
Кептірілген сарымсақ	100	250	100	100	100	100	125
Қабық	Сиыр шеңберлері №2,3,4 диаметрі 45-60 мм жасанды қабықтар	Диаметрі 32-44 мм сиыр бұралмалары диаметрі 35-60 мм шошқа бұрамалары	№2, 3, 4, 5 сиыр шеңберлері мен диаметрі 35-60 мм жасанды қабықтар	№2, 3, 4, 5 сиыр шеңберлері және диаметрі 35-60 мм жасанды қабықтар	Сиыр бұрамалары және диаметрі 45-60 мм жасанды қабықтар	Сиыр бұрамалары №1, 2, 3, 4, сиыр шеңберлері, сиыр бұрамалары және диаметрі 45-65 мм жасанды қабықтар	Сиыр бұрамалары, диаметрі 45-60 мм жасанды қабықтар

А.2-кестесі *(жалғасы)*

Шикізаттар, дәмдеуіштер және материалдар атауы	Жартылай ысталған шұжықтарға арналған мөлшерлер					
	қарағандылық	қызыл ордалық	яиктік	есілдік	Сарыарқа-лық	Айрықша қосалқы тағам
1	16	17	18	19	20	21
Тұздалмаған шикізат, кг (100кг шаққанда)						
Екінші сортты сіңірлі сиыр еті	-	-	-	-	30	-
Майлы сіңірлі шошқа еті немесе шошқа құйқасы	-	20	-	-	15	-
Шошқа құйқасы	-	-	17	-	-	-
Бірінші сортты сіңірлі жылқы немесе түйе еті	80	-	-	-	-	-
Шпик немесе шошқаның төс еті	-	-	-	-	10	-
Жылқының тері асты майы	20	-	-	-	-	-
Қой мен сиыр өкпесі	-	10	-	-	-	-
Сиырдың бас еті	-	-	-	35	45	-
Сиырдың немесе қойдың ет кесіндісі	-	65	-	-	-	-

А.2-кестесі *(жалғасы)*

Шикізаттар, дәмдеуіштер және материалдар атауы	Жартылай ысталған шұжықтарға арналған мөлшерлер					
	қарағандылық	қызыл ордалық	яиктік	есілдік	Сарыарқа-лық	Айрықша қосалқы тағам
1	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**
Сиыр етінің кесіндісі	-	-	78	-	15	-
Шошқа етінің кесіндісі	-	-	-	63	-	-
Сиыр, қой, шошқа еттерінің кесіндісі, сиыр, шошқа бас еттері, сиыр, қой,шошқа жүректері	-	-	-	-	-	97
Ұн немесе крахмал	-	5	5	2	-	3
Дәмдеуіштер мен материалдар, г (тұздалмаған шикізаттың 100 кг шаққанда)						
Ұн немесе крахмал	-	5	5	2	-	3
Ас тұзы	3000	3000	3000	3000	3000	3000
Натрий нитриті	5	5	7,1	7,5	7,5	7,5
Құмшекер немесе глюкоза	100	80	100	80	100	80
Ұнтақталған қара бұрыш	-	-	100	-	-	-

А.2-кестесі *(жалғасы)*

Шикізаттар, дәмдеуіштер және материалдар атауы	Жартылай ысталған шұжықтарға арналған мөлшерлер					
	Қарағанды-лық	қызыл ордалық	яиктік	есілдік	Сарыарқа-лық	Айрықша қосалқы тағам
1	16	17	18	19	20	21
Ұнтақталған қара немесе ақ бұрыш	100	80	-	70	100	80
Ұнтақталған күнзе	-	40	50	40	30	40
№6 дәмдеуіш қоспалары немесе қант пен бөлек дәмдеуіштер орнына №7 дәмдеуіштер	-	200	-	-	-	200
Тазаланған немесе ас тұзымен консерві-ленген немесе ұнтақталған тоңазытылған балғын сарымсақ	250	200	200	200	250	200
Дәмдеуіштер мен материалдар, г (тұздалмаған шикізаттың 100 кг шаққанда)						
Кептірілген сарымсақ	125	100	100	100	125	100
Қабық	Жылқы бұрамалары немесе сиыр шеңберлері	№4, 5, сиыр шеңберлері, сиыр бұрамалары және жіңішке және орташа шошқа бұрамалары диаметрі 35-60 мм қабықтар	Диаметрі 32-44 мм сиыр бұрамалары, диаметрі 37 мм артық шошқа бұрамалары	диаметрі 27-44 мм сиыр және шошқа бұрамалары, диаметрі 40-65 мм жасанды қабықтар	Жіңішке, орташа сиыр бұрамалары және жіңішке, орташа шошқа бұрамалары	диаметрі 32 мм аспайтын сиыр бұ-рамалары, шошқа бұрамала ры

1ЕСКЕРТПЕ Жылдың жылы мезгілінде натрий нитритті егу мөлшерін жартылай азайтуға рұқсат етіледі.

2ЕСКЕРТПЕ Алыс аймақтарға тасымалдауға және сақтауға арналған шұжықтар үшін натрий нитритті егу мөлшерін тұздалмаған шикізаттың 100 кг 10 мг көбейтуге рұқсат етіледі.

3 ЕСКЕРТПЕ Қолдануға рұқсат етіледі:

Жоғары сортты жартылай ысталған шұжықтар сонымен қатар өндірістік ақаулары бар (сынған, деформацияланған батондар, қабықтары бүлінген шұжықтар, май мен сорпасы ағып тұрған, қабық сыртына тұрама шығып тұрған) жоғары және бірінші сортты шикілей ысталған, пісіріліп-ысталған шұжықтарды жасанды қабықтарынан тазалап 3% дейінгі шикізат массасын рецептура үстінен қосып бірінші сортты жартылай ысталған шұжықтар әзірлейді;

бірінші және екінші сортты жартылай ысталған шұжықтар – сол мөлшердегі екінші сортты жартылай ысталған шұжықтарды өндіргенде;

екінші және үшінші сортты жартылай ысталған шұжықтар - сол мөлшердегі үшінші сортты жартылай ысталған шұжықтарды өндіргенде;

қолдану нұсқаулықтарына сәйкес дәмдеуіштер мен сарымсақ экстрактын қолдану;

хош иісті бұрыштың орнына ұнтақталған күнзе жолдық шұжықтарды өндіру кезінде 100 кг шикізатқа 40 г мөлшерде қолданылады;

қарағандылық шұжықты әзірлеу кезінде 5% мөлшерінде ақуызды тұрақтандырғыш жылқы еті орнына пайдаланылады;

алматылық шұжықты әзірлеу кезінде шпик орнына құйрық майды қолданады;

қой етінен жасалған шұжықтар үшін шпик немесе төс орнына құйрық майды қолданады;

барлық мал түрінің стерилденген етін 10% мөлшерінде жылқы етімен тең мөлшерде және 20 кг артық емес ет кесектерін қызылордалық шұжықтарды әзірлеу кезінде қолданады;

далалық шұжығын әзірлеу кезінде 1 және 4 % мөлшерде соя ақуызы немесе 1 және 4 % натрий казеині 5% екінші сортты сіңірлі жылқы еті орнына су;

яик шұжықтарын әзірлеу кезінде 20% артық емес стерилденген сиыр етін тең болатын сиыр кесек етімен алмастырады;

айрықша қосалқы өнімді шұжықтарды әзірлеу кезінде малдың барлық түрінің 20% артық емес стерилденген еті тең мөлшердегі ет кесектері, бас еттері, диафрагмалар, жүректер пайдаланылады;

сарыарқа шұжығын өндіру кезінде;

сиыр диафрагмасын, сиыр бас еті орнына шошқа немесе қойдың 50% мөлшердегі;

шошқа құйқасының орнына шошқа бас еті;

шпик пен төс орнына қойдың құйрық майы шикі май немесе тері асты майы.

Библиография

[1] «Адамның өмірі мен денсаулығына және жануарларға, қоршаған ортаға қауіп төндіретін тағам өнімдерін кәдеге жарату және жою ережесін бекіту туралы» Қазақстан Республикасы үкіметінің 2008 жылғы 15 ақпандағы № 140 қаулысы.

ӘОЖ 664.84/.85 **МСЖ** 67.120.10 **ЭҚТ ӨЖ** 10.13.14

Түйін сөздер: жартылай ысталған шұжықтар, қауіпсіздік, буып-түю, таңбалау, сақтау

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Ассортимент не учтенный ГОСТ 16351-86

СТ РК 243-2013

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

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 19 ноября 2013 г № 535-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан:
- «О техническом регулировании» от 9 ноября 2004 г № 603-II;
Технических регламентов Таможенного союза:
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 ВЗАМЕН СТ РК 243-97 «Колбасы полукопченые. Технические условия. Ассортимент не учтенный 16351-70»

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 10
9 Гарантии изготовителя 10
10 Требования к утилизации 10
Приложение А (информационное) Пищевая ценность в 100 г продукта, нормы для полукопченых колбас 11
Библиография

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ
Технические условия
Ассортимент не учтенный ГОСТ 16351-86

Дата введения с 2015-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты - полукопченые колбасы, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее колбасы).

Стандарт пригоден для целей подтверждения соответствия.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы.:

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) утвержден решением комиссии Таможенного союза № 769 от 16 августа 2011г.

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) утвержден решением комиссии Таможенного союза № 880 от 9 декабря 2011г.

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) утвержден решением комиссии Таможенного союза № 881 от 9.12.2011 г.

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012г № 58

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013) утвержден решением комиссии Таможенного союза № 68 от 9.10.2013 г.

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

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

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

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

СТ РК 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

Издание официальное

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

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

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

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 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. 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 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия.

ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия.

ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия.

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

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия.

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

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия.

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита.

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

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Метод 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 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала.

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка груза.

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

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушенный. Технические условия.

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

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

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

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия.

ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. 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 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 токсичных элементов.

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

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

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

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

ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Техническе условия.

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

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

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

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

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия.

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

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

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

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

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

ГОСТ 31361-2008 Сахар белый. Технические условия.

ГОСТ 31479-2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава.

ГОСТ 31796-2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава.

ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка.

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, СТ РК 2007.

4 Классификация

Колбасы, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:
Группа – продукты мясные.
Вид - колбасы.
Подвид – полукопченые.
Колбасы вырабатывают следующих наименований и сортов:
высший сорт: алатауская, баранья, киевская.
первый сорт: алакольская, алматинская, казахская любительская, бухтарминская, кокчетавская, печеночная, душанбинская, казахстанская, целинная, дорожная, степная.
второй сорт: карагандинская, кызылорлинская, яицкая, ишимская, сары-арка.
третий сорт: особая субпродуктовая.

5 Технические требования

5.1 Колбасы должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции и рецептурам, разработанных в соответствии с СТ РК 1081, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к объектам по производству пищевой продукции, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 Колбасы должны вырабатываться по рецептурам указанным в Приложении А (Таблица А.1).
5.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в Приложении А (Таблица А.2).
5.2.3 Микробиологические показатели и допустимые уровни содержания токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов, бенз(а)пирена должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013.
5.2.4 Не допускается для реализации колбасы:
- имеющая загрязнения на поверхности батона;
- с лопнувшими и поломанными батонами;
- с рыхлым фаршем;
- с наличием серых пятен и крупных пустот;
- с наплывами фарша над оболочкой (нарушающими целостность батона).
5.2.5 Массовая доля консервантов (при их применении) не должна превышать уровней, допустимых ТР ТС 029/2012.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления колбас применяют следующее сырье (включая мясное сырье, пищевые ингредиенты, добавки, пряности) и вспомогательные материалы по действующей нормативной документации, в том числе:
- говядину по ГОСТ 779, СТ РК 1759;

- говядину жилованную - мышечную ткань с содержанием жировой и соединительной тканей, не более 35 %;

- говядину жилованную первого сорта - мышечную ткань с содержанием соединительной и жировой тканей, не более 6 %;

- говядину жилованную второго сорта - мышечную ткань с содержанием соединительной и жировой тканей, не более 20 %;

- свинину по ГОСТ 7724;

- свинину жилованную нежирную - мышечную ткань с содержанием жировой ткани, не более 10 %;

- свинину жилованную полужирную - мышечную ткань с содержанием жировой ткани 30-50 % или составленную из 60 % свинины жилованной нежирной и 40 % свинины жилованной жирной;

- баранину и козлятину по ГОСТ 1935;

- баранину и козлятину жилованную односортную - мышечную ткань с содержанием жировой и соединительной тканей, не более 20 %;

- жир-сырец бараний (подкожный и курдючный):

- блоки из жилованного мяса и субпродуктов (говядины, свинины, баранины, обрези мясной свиной и говяжьей, диафрагмы говяжьей, шкурки свиной, печени, голов свиных и говяжьих) оженные;

- субпродукты мясные обработанные (обрезь мясную свиную и говяжью, диафрагму говяжью, шкурку свиную, печень, мясо голов свиных и говяжьих);

- конину по ГОСТ 27095;

- конину жилованную первого сорта - мышечную ткань с содержанием жировой и соединительной тканей, не более 6 %;

- конину жилованную второго сорта - мышечную ткань с содержанием жировой и соединительной тканей, не более 20 %;

- мясо свиных и говяжьих голов;

- щековину свиную;

- жир бараний подкожный;

- жир конский подкожный

- жир свиной топленый по ГОСТ 25292;

- белковый стабилизатор;

- белковую массу из говяжьих легких;

- бульон пищевой;

- белок растительный пищевой (соевый);

- нитритно-посолочная смесь;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970, ГОСТ 4495;

- сахар-песок по ГОСТ 31361;

- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

- пряности и экстракты пряностей (корица; тмин; гвоздика; орех мускатный; кардамон; горчица молотая; паприка молотая);

- перец черный и белый по ГОСТ 29050;

- перец душистый по ГОСТ 29045;

- перец красный молотый по ГОСТ 29053;

- кориандр по ГОСТ 29055;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, по СТ РК ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;

- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;

- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;

- чеснок, консервированный поваренной солью;

- чеснок, замороженный измельченный;
- экстракты пряностей и чеснока;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;
- муку пшеничную по СТ РК 1482, ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;
- кишки обработанные: говяжьи черевы, круга, синюги, проходники, пузыри мочевые, пищеводы, свиные черевы и пузыри мочевые; бараньи черевы и синюги;
- искусственные оболочки для колбас, разрешенные к применению органом здравоохранения;
- шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 (№ 0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,80 ; 1,00 ктекс);
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309 торговый номер 10, марки "Экстра" и "Прима" в три сложения;
- консерванты;
- воду питьевую по ГОСТ 2874.

5.3.2 Допускается использовать другое аналогичное сырье и материалы, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.4.

5.3.3 Сырье животного происхождения, используемое для изготовления колбас, подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и оценке, в соответствии с действующими ветеринарными правилами и нормами и должно сопровождаться ветеринарными документами установленной формы.

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

- ТР ТС 021/2011;
- ТР ТС 029/2012;
- 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.

5.3.5 Для изготовления колбас не допускается применять:

- мясо, заметно изменившее цвет на поверхности;
- мясо, замороженное более одного раза;
- замороженную свинину, хранившуюся более 6 месяцев;
- шпик, грудинку свиную, свинину жирную с признаками осаливания или с пожелтением.

5.4 Упаковка

5.4.1 Тара и материалы, используемые для упаковывания колбас, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005/2011, нормативных и технических документов, устанавливающих возможность их применения для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивать сохранность и товарный вид продукта при транспортировании и хранении.

5.4.2 Колбасы выпускают весовыми и в фасованном виде.

5.4.3 Допускаются для местной реализации нецелые батоны колбасы массой не менее 300 г. При этом срезанные концы должны быть обернуты салфеткой из целлофана по ГОСТ 7730, пергамента по ГОСТ 1341,подпергамента по ГОСТ 1760 или других материалов, разрешенных к применению органом здравоохранения, и перевязаны шпагатом (нитками) или резиновой обхваткой. Количество нецелых батонов должно не превышать 5 % от партии.

5.4.4 Колбасы упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами массой нетто не менее 500 г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 г до 500 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 70 г до 350 г.

Допускается групповая упаковка батонов в полимерную пленку.

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

5.4.6 Колбасы упаковывают в многооборотную тару - деревянную по ГОСТ 10131 и ГОСТ 11354, из гофрированного картона по ГОСТ 13513, в ящики полимерные многооборотные алюминиевые и полимерные по действующей нормативной документации или тару из других материалов, разрешенных органом здравоохранения, а также в специальные контейнеры или тару-оборудование.

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

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

5.4.9 Масса брутто продукции в многооборотной таре не должна превышать 30 кг.

5.4.10 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасы одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка должна соответствовать требованиям ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 034/2013.

5.5.2 Колбасы, поступающие и реализуемые через розничную торговую сеть, должны иметь маркировку на государственном и русском языках.

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

Информация о колбасах, нефасованных или фасованных и упакованных непосредственно в розничной сети должна представляться продавцом в торговом зале на листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице потребительской тары, на ценнике или информационном листке в непосредственной близости от продукта. Изготовитель может наносить на продукцию другую интересующую его и потребителя информацию, не противоречащую законодательству Республики Казахстан.

Маркировка должна иметь следующую информацию:

- наименование продукта с указанием группы (мясной), вида (колбаса), подвида (полукопченая), сорта и термического состояния (охлажденный или замороженный);
- наименование и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- товарный знак производителя (при наличии);
- состав продукта;
- пищевые добавки;
- пищевую ценность;
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- условия хранения;
- массу нетто (для фасованной продукции);
- надпись: «упаковано под вакуумом» (в случае упаковки под вакуумом);

- надпись: «упаковано в защитной атмосфере» (в случае использования газовой модифицированной среды);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о наличии (отсутствии) ГМО (ГМИ);
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

5.5.3 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.5.4 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, а также путем наклеивания или вкладывания внутрь этикетки или листа-вкладыша на государственном и русском языках, на которых указываются:
- наименование пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- наименование и местонахождение изготовителя или Ф.И.О. и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя;
- товарный знак производителя (при наличии);
- масса упакованного продукта и (или) количество упаковок (при необходимости);
- наименование и название продукта;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии)
- дата изготовления;
- условия хранения;
- срока годности;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия.

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 ГОСТ 9792.

6.2 Каждую партию колбас сопровождают удостоверением о качестве, в котором указывают:
- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование изготовителя и его адрес;
- наименование продукта (с указанием группы, сорта, вида и термического состояния продукта);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- номер партии;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;
- число еденицы транспортной тары и массу нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

Контроль засодержанием диоксинов в колбасах проводятся в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными или природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.5 В случае необходимости проводят идентификацию сырьевого состава колбас по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796 и контроль на наличие генетически модифицированных источников.

6.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, производят повторные испытания на удвоенном количестве образцов, взятых от той же партии.

Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.7 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества и безопасности колбас между потребителем, изготовителем и контролирующими органами выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория) по подтверждению соответствия.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля по ГОСТ 9792, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

Подготовка проб к микробиологическому контролю – по ГОСТ 26669.

7.2 Определение органолептических показателей – по СТ РК 1731, ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) определяют по ГОСТ 9957;
- массовой доли влаги определяют по ГОСТ 9793;
- массовой доли белка определяется по ГОСТ 25011;
- массовой доли жира определяется по ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала определяют по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли нитрита натрия определяют по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, СТ РК ИСО 11290-2 и/или по методам, утвержденным в установленном порядке.

7.5 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;

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

7.6 Определение хлорорганических пестицидов - по СТ РК 2011.

7.7 Определение радионуклидов - по СТ РК 1623, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

7.8 Определение нитразаминов, диоксинов, антибиотиков, бенз(а)пирена, консервантов и гормональных препаратов осуществляется в соответствии с действующими методиками, утвержденными и применяемыми в установленном порядке.

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

7.10 Определение температуры в толще батона производят термометром по ГОСТ 28498 в защитной оправе по действующей нормативной документации.

7.11 Контроль массы готовых колбас производят на весах с точностью взвешивания

до 1,0 г по действующей нормативной документации.

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

7.13 Допускается использование методов контроля, предусмотренных другими стандартами и документами, в том числе разрешенными для применения в Республике Казахстан в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасы транспортируют в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0°С до 6 °С, в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10 °С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность качества.

8.3 Колбасы хранят до 10 суток в подвешенном состоянии при температуре не выше 12 °С и относительной влажности воздуха 75-78 %.

В охлаждаемых помещениях при температуре не выше 6 °С и относительной влажности воздуха 75-78 % колбасы, упакованные в ящики, допускается хранить не более 15 суток.

В неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20 °С колбасы допускается хранить до 3 суток.

8.4 Срок годности и условия хранения колбас при применении консервантов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель.

8.5 Замороженные колбасы хранят при температуре не выше минус 10 °С целыми батонами не более 90 суток.

9 Гарантии изготовителя

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

10 Требования к утилизации

Утилизация отходов и продукции непригодной для употребления и(или) дальнейшего применения осуществляется в соответствии с требованиями [1].

Приложение А
(информационное)

Пищевая ценность в 100 г продукта, нормы для полукопченых колбас
Таблица А.1

Наименование сырья, пряностей и материалов	**Норма для полукопченных колбас**						
	алатауская	**баранья**	**киевская**	**алакольская**	**Алматинская**	**казахская любительская**	**бухтарминская**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов						
Консистенция	Упругая						
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен и пустот и содержит:						
	кусочки грудинки размером не более 8 мм	кусочки грудинки или шпика белого цвета или розового оттенка размером сторон не более 12 мм	кусочки грудинки или шпика белого цвета или розового оттенка размером сторон не более 12 мм, кусочки полужирной свинины размером сторон 8-12 мм	от розового до темно красного цвета кусочки грудинки размером не более 6 мм	кусочки грудинки или шпика в виде квадратиков со стороной не более 8 мм	кусочки баранины размером не более 8 мм	кусочки полужирной свинины размером не более 8-12 мм
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, копчения, запахом чеснока, в меру соленый, слегка острый, без постороннего вкуса и запаха						

Таблица А.1 *(продолжение)*

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для полукопченных колбас						
	алатауская	баранья	киевская	алакольская	Алматинская	казахская любительская	бухтарминская
1	2	3	4	5	6	7	8
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной от 20 до 50 см с одной перевязкой посередине и отрезком шпагата на нижнем конце батона	Батоны в черевах открученные в виде: колец с внутренним диаметром 10-15 см, с одной перевязкой	Батоны в черевах открученные в виде: полуколец длиной 18-22 см	Прямые батоны длиной до 50 см с двумя поперечными перевязками на конце батона. в черевах батоны открученные длиной 30-35 см	Прямые батоны длиной от 20 до 50 см: С двумя перевязками посередине и отрезком шпагата на нижнем конце батона	Прямые батоны длиной от 20 до 50 см: С одной поперечной перевязкой на нижнем конце батона и отрезком шпагата в конце батона	Прямые батоны длиной от 20 до 50 см: С одной поперечной перевязкой посередине батона и отрезком шпагата на нижнем конце батона, в черевах открученные батоны длиной до 25 см
Массовая доля влаги, %, не более	37	42	38	48	43	50	52
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,5	4,5	4,3	4,0	4,5	4,5	4,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003	0,005	0,005	0,005	0,003	0,003	0,003

Таблица А.1 *(продолжение)*

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченных колбас						
	Кокчетавская	**Печеночная**	**Душанбинская**	**Казахстанская**	**целинная**	**дорожная**	**степная**
1	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов						
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит:						
	Кусочки жирного говяжьего мяса размером не более 8 мм	Кусочки жирной свинины и печени размером сторон 16-25 мм	Кусочки курдючного жира белого цвета размером сторон не более 6 мм	Кусочки курдючного жира белого цвета размером сторон не более 6 мм	Кусочки жирной говядины размером 8-12 мм	Кусочки шпика размером не более 6 мм	Кусочки щековины или жирной свинины размером 6-8 мм
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны до 50 см с двумя поперечными перевязками сверху и одной снизу батона	Батоны в черевах откручен ные слегка изогнутой формы длиной 20-30 см	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной до 50 см		Прямые батоны до 50 см с поперечными перевязками через каждые 5 см, в черевах открученные батоны длиной 15-20 см с одной перевязкой посередине на первом батоне	Батоны прямые или слегка изогнутой формы до 50 см с двумя перевязками посередине батона и с одной перевязкой на нижнем конце батона	Прямые батоны длиной до 50 см с тремя поперечными перевязками на верхнем конце батона, в черевах открученные батоны длиной 15-20 см с одной перевязкой посередине на последнем батоне
			С двумя поперечными перевязками на нижнем конце батона	С тремя поперечными перевязками на нижнем конце батона			

Таблица А.1 *(продолжение)*

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченных колбас						
	Кокчетавская	**Печеночная**	**Душанбинская**	**Казахстанская**	**целинная**	**дорожная**	**степная**
1	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
Консистенция	Упругая						
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, копчения, запахом чеснока, в меру соленый, слегка острый, без постороннего привкуса и запаха						
Массовая доля влаги, %, не более	45	55	43	44	52	45	47
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,5	4,5	4,5	4,5	4,0	4,5	3,0
Массовая доля крахмала, %, не более	-	-	-	-	-	-	2,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003	-	0,003	0,005	0,005	0,005	0,005

Таблица А.1 *(продолжение)*

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченных колбас					
	карагнадинская	**кзылординская**	**яицкая**	**ишимская**	**сарыарка**	**Особая субпродуктовая**
1	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов					
Консистенция	Упругая					
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен и пустот и содержит:					
	кусочки конского жира в виде квадратиков со стороной 8-12 мм	кусочки жирной свинины размером сторон 8-12 мм	кусочки щековины размером сторон 16-25 мм	кусочки мясно й свиной обрези размером не более 12 мм	кусочки жирной свинины, шпика или жира баранины размером не более 6 мм	кусочки субпродукто в и мяса размером не более 5 мм
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей, копчения, запахом чеснока, в меру соленый, слегка острый, без постороннего привкуса и запаха					

Таблица А.1 *(продолжение)*

Наименование показателей	Характеристика и норма для полукопченных колбас					
	карагандинская	кзылординская	яицкая	ишимская	сарыарка	Особая субпродуктовая
1	16	17	18	19	20	21
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной от 20 до 50 см с одной поперечной перевязкой сверху и двумя перевязками внизу батона	Батоны прямые или слегка изогнутой формы до 50 см с продольной вязкой по длине, батоны в черевах в виде полуколец длиной до 20 см	Батоны в черевах открученные слегка изогнутой формы длиной 25-30 см	Прямые батоны длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой на верхнем конце батона, в черевах открученные батоны в виде полуколец длиной 20-25 см с одной перевязкой посередине батона	Прямые батоны до 50 см с одной перевязкой на верхнем конце батона, в черевах открученные батоны длиной 20-25 см с одной перевязкой на первом батоне	Батоны в черевах открученные длиной 15-25 см с четырьмя перевязками на первом батона
Массовая доля влаги, %, не более	50	48	45	53	52	60
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,5	4,5	4,5	4,0	4,5	4,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003	0,003	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	-	-	5,5	2,0	-	4,3

Таблица А.2

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для полукопченных колбас						
	алатауская	баранья	киевская	Алаколь-ская	Алматин-ская	казахская любиельская	бухтар-минская
1	2	3	4	5	6	7	8
Несоленое сырье, кг (на 100кг)							
Говядина жилованная первого сорта	-	-	-	45	-	-	-
Свинина жилованная полужирная	30	-	18	20	25	-	40
Свинина жилованная нежирная	-	-	42	-	-	-	-
Баранина жилованная односортная	-	-	-	-	-	50	-
Баранина или козлятина жилованная односортная	-	50	-	-	-	-	-
Конина или верблюжатина жилованная первого сорта	30	-	-	-	-	50	-
Конина или верблюжатина жилованная второго сорта	-	-	-	-	50	-	-
Мясо марала жилованное односортное	-	-	-	-	-	-	40
Грудинка свиная	40	-	-	-	-	-	-

Таблица А.2 *(продолжение)*

Наименование сырья, пряностей и материалов	**Норма для полукопченых колбас**						
	алатауская	**баранья**	**киевская**	**Алаколь-ская**	**Алматин-ская**	**казахская любиельская**	**бухтар-минская**
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
Грудинка свиная или шпик свиной	-	50	40	25	25	-	-
Белковая масса из говяжьих легких	-	-	-	10	-	-	-
Белок соевый или казеинат натрия	-	-	-	-	-	-	4
Вода на белок	-	-	-	-	-	-	16
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)							
Соль поваренная пищевая	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000
Нитрит натрия	5	7,5	7,5	6,8	5	5	5
Сахар песок или глюкоза	100	100	100	135	100	100	100
Перец черный молотый	-	100	-	-	-	-	-
Перец черный или белый молотый	100	-	90	100	100	100	100
Перец душистый молотый	-	-	50	75	-	-	-
Перец красный молотый	-	100	-	-	-	-	-
Кориандр молотый	-	-	-	-	-	-	50

Таблица А.2 *(продолжение)*

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для полукопченых колбас						
	алатауская	баранья	киевская	Алакольс-кая	Алматин-ская	казахская любиель-ская	бухтар-минская
1	2	3	4	5	6	7	8
Чеснок свежий очищенный или консервированный поваренной солью или измельченный замороженный	150	500	100	200	200	100	200
Чеснок сушеный	-	-	-	100	100	50	100
Оболочка	говяжьи круга №4,5 искусственные оболочки диаметром 35-60 мм	черевы говяжьи диаметром 32-44 мм	свиные черевы диаметром не менее 37 мм	говяжьи круга №3,4,5, черевы говяжьи "Экстра", искусственные оболочки диаметром 45-60 мм	конские черевы и говяжьи круга №1,2,3	говяжьи круга №3,4, конские черевы	черевы говяжьи и свиные диаметром не менее 37 мм, искусственные оболочки диаметром 45-60 мм

Таблица А.2 *(продолжение)*

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для полукопченых колбас						
	кокчетавская	Печеночная	дущанбинская	Казахстанская	целинная	дорожная	степная
1	9	10	11	12	13	14	15
Несоленое сырье, кг (на 100кг)							
Говядина жилованная жирная	45	-	-	-	58	-	-
Говядина жилованная первого сорта	-	-	-	-	25	-	-
Говядина жилованная второго сорта	-	-	50	-	-	60	40
Свинина жилованная жирная	-	40	-	-	-	-	-
Свинина жилованная полужирная	-	-	-	25	-	25	-
Свинина жилованная жирная или щековина свиная	-	-	-	-	-	-	18
Баранина или козлятина жилованная односортная	-	-	25	60	-	-	-
Конина или верблюжатина жилованная первого сорта	55	-	-	-	-	-	-
Шпик свиной	-	-	-	-	-	15	-
Жир-сырец бараний курдючный	-	-	-	15	-	-	-
Жир-сырец бараний курдючный или жир бараний подкожный	-	-	25	-	-	-	-

Таблица А.2 *(продолжение)*

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для полукопченых колбас						
	Кокчетав-ская	Печеноч-ная	душанбин ская	Казахстан-ская	целинная	дорожная	степная
1	9	10	11	12	13	14	15
Мясная обрезь говяжья	-	-	-	-	-	-	40
Мясная обрезь свиная	-	-	-	-	7,5	-	-
Печень баранья или конская, или верблюжья	-	60	-	-	-	-	-
Вымя говяжье	-	-	-	-	7,5	-	-
Мука или крахмал	-	-	-	-	2,0	-	2,0
Пряности и материалы, г (на 100кг несоленного сырья)							
Соль поваренная пищевая	3000	2500	3000	3000	3000	3000	3000
Нитрит натрия	5	-	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5
Сахар песок или глюкоза	200	-	100	100	-	135	100
Перец черный молотый	-	200	-	150	100	-	-
Перец черный или белый молотый	100	-	150	-	-	90	100
Перец душистый молотый	100	-	-	-	-	75	-
Кориандр молотый	-	-	-	50	-	-	50

Таблица А.2 *(продолжение)*

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для полукопченых колбас						
	кокчетавская	печеночная	душанбинская	Казахстанская	целинная	дорожная	степная
1	9	10	11	12	13	14	15
Смесь пряностей №3 вместо сахара и отдельных пряностей	-	-	-	-	-	200	-
Смесь пряностей №6 или №7 вместо сахара и отдельных пряностей	-	-	-	-	-	300	250
Чеснок свежий очищенный или консервированный поваренной солью или измельченный замороженный	200	500	200	200	200	200	250
Чеснок сушеный	100	250	100	100	100	100	125
Оболочка	говяжьи круга №2, 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45-60 мм	говяжьи черевы диаметром 32-44 мм, свиные черева диаметром 35-60 мм	говяжьи круга №2, 3, 4, 5 искусственные оболочки диаметром 35-60 мм	говяжьи круга №2, 3, 4, 5 искусственные оболочки диаметром 35-60 мм	говяжьи черевы, искусственные оболочки диаметром 45-60 мм	говяжьи круга №1, 2, 3, 4, пикала говяжьи, черевы говяжьи средние, искусственные оболочки 45-65 мм	говяжьи черевы, искусственные оболочки диаметром 45-60 мм

Таблица А.2 *(продолжение)*

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для полукопченых колбас					
	Карагандинская	кзылординская	яицкая	ишимская	сарыарка	особая субпродуктовая
1	16	17	18	19	20	21
	Несоленое сырье, кг (на 100кг)					
Говядина жилованная второго сорта	-	-	-	-	30	-
Свинина жилованная жирная или щековина свиная	-	20	-	-	15	-
Щековина свиная	-	-	17	-	-	-
Конина или верблюжатина жилованная первого сорта	80	-	-	-	-	-
Грудинка свиная или шпик	-	-	-	-	10	-
Жир конский подкожный	20	-	-	-	-	-
Легкие говяжьи и бараньи	-	10	-	-	-	-
Мясо говяжьих голов	-	-	-	35	45	-
Мясная обрезь говяжья или баранья	-	65	-	-	-	-

Таблица А.2 *(продолжение)*

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для полукопченых колбас					
	Карагандинская	кзылординская	яицкая	ишимская	сарыарка	особая субпродуктовая
1	16	17	18	19	20	21
Мясная обрезь говяжья	-	-	78	-	15	-
Мясная обрезь свиная	-	-	-	63	-	-
Мясная обрезь говяжья, свиная, баранья,мясо свиных, говяжьих голов, сердце говяжье, баранье, свиное	-	-	-	-	-	97
Мука или крамал	-	5	5	2	-	3
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)						
Мука или крамал	-	5	5	2	-	3
Соль поваренная	3000	3000	3000	3000	3000	3000
Нитрит натрия	5	5	7,1	7,5	7,5	7,5
Сахар песок или глюкоза	100	80	100	80	100	80
Перец черный молотый	-	-	100	-	-	-

Таблица А.2 *(продолжение)*

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для полукопченых колбас					
	карагандинская	кзылординская	яицкая	ишимская	сарыарка	особая субпродуктовая
1	16	17	18	19	20	21
Перец черный или белый молотый	100	80	-	70	100	80
Кориандр молотый	-	40	50	40	30	40
Смесь пряностей №6 или 7 вместо сахара и отдельных пряностей	-	200	-	-	-	200
Чеснок свежий очищенный или консервированный поваренной солью или измельченный замороженный	250	200	200	200	250	200
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)						
Чеснок сушеный	125	100	100	100	125	100
Оболочка	конские черевы или говяжьи круга	круга говяжьи №4, 5, черевы говяжьи узкие и средние, свиные черевы искусственные оболочки диаметром 35-60 мм	ковяжьи черевы диаметром 32-44 мм, свиные черевы диаметром свыше 37 мм	говяжьи и свиные черевы диаметром 27-44 мм, искусственные оболочки диаметром 40-65 мм	говяжьи черевы средние, узкие, свиные черевы широкие и средние	говяжьи черевы диаметром не более 32 мм, черевы свиные

ПРИМЕЧАНИЕ 1 В теплый период времени года закладку нитрита натрия допускается уменьшать наполовину.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Для колбас, предназначенных для транспортирования на большие расстояния и длительного хранения, допускается норму закладки нитрита натрия увеличивать до 10 мг на 100 кг несоленого сырья.

ПРИМЕЧАНИЕ 3 Допускается применять:

полукопченые колбасы высшего сорта, а также сырокопченые, варено-копченые колбасы высшего и первого сортов с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, колбасы с поврежденными оболочками, отеками бульона и жира, наплывами фарша над оболочкой и слипами) очищенные от искусственной оболочки, измельченные в количестве до 3% к массе сырья сверх рецептуры при выработке полукопченых колбас первого сорта;

полукопченые колбасы первого и второго сорта - при производстве полукопченых колбас второго сорта в том же количестве;

полукопченые колбасы второго и третьего сорта - при производстве полукопченых колбас третьего сорта в том же количестве;

экстракты пряностей и чеснока взамен натуральных в соответствии с инструкциями по их применению;

кориандр молотый взамен перца душистого в количестве 40 г на 100 кг сырья при выработке дорожной колбасы;

белковый стабилизатор в количестве 5% взамен равного количества конины при выработке карагандинской колбасы;

курдючный жир взамен шпика при выработке алматинской колбасы;

курдючный жир взамен шпика или грудинки при выработке бараньей колбасы;

стерилизованное мясо всех видов скота в количестве 10% взамен равного количества конины и не более 20 кг взамен мясной обрези при выработке кзыл-ординской колбасы;

соевый белок или казеинат натрия в количестве 1 и 4 % воды взамен 5% говядины жилованной второго сорта при выработке степной колбасы;

стерилизованное мясо говядины в количестве не более 20% взамен равного количества мяснойговяжьей обрези при выработке яицкой колбасы;

стерилизованное мясо всех видов скота в количестве не более 20% взамен равного количества мясной обрези, мяса голов, диафрагмы, сердца при выработке особой субпродуктовой колбасы;

при выработке колбасы сары-арка;

диафрагму говяжью, свиную или баранью взамен мяса говяжьих голов в количестве 50%;

мясо свиных голов взамен щековины свиной;

жир-сырец бараний курдючный или подкожный взамен шпика или грудинки.

Библиография

[1] Постановление Правительства Республики Казахстан от 15.02.2008 № 140 «Об утверждении правил утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде».

УДК 664.84/.85 **МКС** 67.120.10 **КПВЭД** 10.13.14

Ключевые слова: колбасы полукопченые, безопасность, упаковка, маркировка, хранение

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