МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 23670— 2019

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 января 2019 г. № 115-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 февраля 2019 г. № 34-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 23670—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 ноября 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2019

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 22
6 Методы контроля 23
7 Транспортирование и хранение 23
Приложение А (справочное) Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г колбасных изделий 26
Приложение Б (обязательное) Информационные данные о составе колбасных изделий 28
Библиография 31

МКС 67.120.10

Поправка к ГОСТ 23670—2019 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ

Технические условия

Cooked meat sausage products.
Specifications

Дата введения — 2019—11—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные вареные колбасные изделия — вареные колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы (далее — колбасные изделия), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—2018 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия[1)]

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия[2)]

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

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия[3)]

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

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9293—74 (ИСО 2435—73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

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 9794—2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ 33922—2016 «Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53946—2010 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия».

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа[1)]

ГОСТ 9959—2015 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574—2016 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия[2)]

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия[3)]

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[4)]

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

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

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 16867—71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия[5)]

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

ГОСТ 19496—2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231—2016 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 25011—2017 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26574—2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

ГОСТ 29048—91 Пряности. Орех мускатный. Технические условия

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

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

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

ГОСТ 29185—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия».

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ 34033—2016 «Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

[4)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

[5)] В Российской Федерации действует ГОСТ 34120—2017 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

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

ГОСТ 30363—2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 31266—2004 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка[1)]

ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451—2013 Сливки питьевые. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31642—2012 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) Е325. Технические условия

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31656—2012 Добавки пищевые. Калий молочнокислый (лактат калия) Е326. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

ГОСТ 31707—2012 (EN 14827:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32009—2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

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

ГОСТ 32244—2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

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

ГОСТ 32921—2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33562—2015 Чеснок свежий. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

ГОСТ 33609—2015 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентификация и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе

ГОСТ 33629—2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33673—2015 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

ГОСТ 33674—2015 Кровь и продукты ее переработки. Технические условия

ГОСТ 33790—2016 Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия

ГОСТ 33791—2016 Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия

ГОСТ 33922—2016 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 34120—2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [Pimentadioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ ISO 6887-2—2017 Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции[1)]

ГОСТ ISO 7218—2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 8588—2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» — «Не А»

ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], ГОСТ 33673.

4 Технические требования

4.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции[2)] по производству колбасных изделий с соблюдением рецептур и требований, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Колбасные изделия, предусмотренные настоящим стандартом, относятся к группе «мясные продукты» («мясные колбасные изделия») по [1], ГОСТ 32921, подразделяются на категории А и Б по ГОСТ 33673.

4.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—5.

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 687-2—2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов».

[2)] В Российской Федерации в качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных мясных», утвержденная директором ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А								
	«Говяжья»	«Московская»	«Докторская»	«Столичная»	«Краснодарская»	«Любительская»	«Деликатесная»	«Телячья»	«Ветчинно-рубленая»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью								
Консистенция	Упругая								
Цвет и вид на разрезе	Темно-розовый или розовый		Розовый или светло-розовый						
	Фарш равномерно перемешан и содержит								
	—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм	—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 8 мм и свинины полужирной размером сторон от 8 до 12 мм	кусочки языка и грудинки размером сторон не более 6 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон			кусочки полужирной свинины размером сторон от 16 до 25 мм
						не более 6 мм	не более 4 мм, языка не более 6 мм, фисташки (при их использовании)	не более 4 мм, языка не более 6 мм, фисташки (при их использовании)	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый								
	—			с ароматом копчения	—				

6 *Продолжение таблицы 1*

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="10">Характеристика и значение показателя для колбас категории А</td></tr>
<tr><td>«Говяжья»</td><td>«Московская»</td><td>«Докторская»</td><td>«Столичная»</td><td>«Краснодарская»</td><td>«Любительская»</td><td>«Деликатесная»</td><td>«Телячья»</td><td>«Ветчинно-рубленая»</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Форма и размер батонов</td><td colspan="3">Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см</td><td rowspan="2">Овальные батоны</td><td colspan="5">Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см</td></tr>
<tr><td colspan="2">—</td><td>или овальные батоны</td><td colspan="3">—</td><td>или овальные батоны</td><td>—</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Вязка батонов</td><td colspan="3">Прямые батоны с поперечными перевязками</td><td rowspan="5">В пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно</td><td colspan="5">Прямые батоны с поперечными перевязками</td></tr>
<tr><td rowspan="3">двумя на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу</td><td>двумя на нижнем конце батона</td><td>двумя на верхнем конце батона</td><td>тремя посередине батона с отрезком шпагата внизу</td><td>одной посередине батона</td><td>двумя посередине батона с отрезком шпагата внизу</td><td>тремя на верхнем конце и одной на нижнем конце батона</td><td>тремя на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу</td></tr>
<tr><td rowspan="2">в синюгах и проходниках — с поперечными перевязками через каждые 10 см</td><td>в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см с петлей шпагата внизу</td><td colspan="5">в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см</td></tr>
<tr><td>в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно с отрезком шпагата внизу</td><td>с отрезком шпагата внизу</td><td>—</td><td colspan="2">в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно</td><td>с отрезком шпагата внизу</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А								
	«Говяжья»	«Московская»	«Докторская»	«Столичная»	«Краснодар-ская»	«Любитель-ская»	«Деликатесная»	«Телячья»	«Ветчинно-рубленая»
Массовая доля жира, %, не более	15,0	22,0	20,0	32,0	20,0	28,0	30,0	25.0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	13,0	11,0	12,0	13,0	13,0	12,0	12,0	12,0	12,0
Массовая доля хлори-стого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,4	2,1	2,5	2,4	2,4	2,4	2,4	2,5
Массовая доля крахма-ла, %, не более	—	2,0*	—	—	—	—	—	—	2,0*
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005								
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006								

* При использовании крахмала или пшеничной муки.

 Окончание таблицы 1

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- на разрезе колбас отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе колбас;
- незначительные включения мышечной ткани на разрезе колбас;
- наличие включений молотых пряностей на разрезе колбас;
- наличие слипов длиной не более 5 см для колбас в натуральной (кишечной) оболочке;
- наличие незначительной морщинистости для колбасных изделий в натуральных и белковых оболочках, в целлофане;
- наличие слабого аромата копчения для вареных колбасных изделий, подвергнутых (обжарке) кратковременному копчению;
- наличие конденсата в упаковках колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере[1)];
- применять прессование батонов колбас, изготавливаемых в искусственных оболочках;
- для колбас в искусственных оболочках — закреплять концы оболочки скрепками (клипсами), без вязки шпагатом (нитками).

2 Не допускаются для реализации колбасы:

- с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой;
- лопнувшими или поломанными батонами;
- нарушением целостности оболочки батонов (за исключением порционной и сервировочной нарезки) и (или) упаковки;
- наличием бульонно-жировых отеков;
- наличием серых пятен;
- наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм;
- рыхлым фаршем.

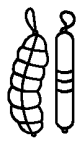
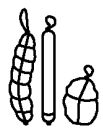
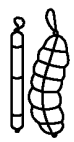
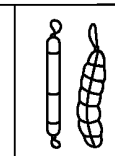
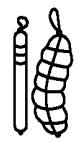
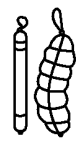
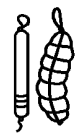
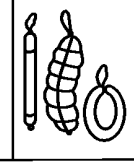
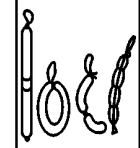
3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 %.

[1)] Предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории Б												
	«Диабетическая»	«Любительская свиная»	«Русская»	«Отдельная»	«Отдельная баранья»	«Свиная»	«Столовая»	«Обыкновенная»	«Калорийная»	«Молочная»	«Заказная»	«Чайная»	«Закусочная»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью												
Консистенция	Упругая												
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый											Темно-розовый или розовый	
	Фарш равномерно перемешан и содержит												
	—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон				кусочки полужирной свинины размером сторон от 8 до 12 мм или без них	—		кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм	—	кусочки полужирной свинины размером сторон от 6 до 8 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм	
		не более 6 мм	не более 4 мм	не более 6 мм	не более 6 мм или жира-сырца баранье-го курдючного размером сторон не более 6 мм								
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый												
Форма и размер батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см												
	—		или овальные батоны	—									

Продолжение таблицы 2

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="13">Характеристика и значение показателя для колбас категории Б</td></tr>
<tr><td>«Диабетическая»</td><td>«Любительская свиная»</td><td>«Русская»</td><td>«Отдельная»</td><td>«Отдельная баранья»</td><td>«Свиная»</td><td>«Столовая»</td><td>«Обыкновенная»</td><td>«Калорийная»</td><td>«Молочная»</td><td>«Заказная»</td><td>«Чайная»</td><td>«Закусочная»</td></tr>
<tr><td>Вязка батонов</td><td colspan="13">Прямые батоны с поперечными перевязками</td></tr>
<tr><td></td><td>одной на каждом конце и середине батона с отрезком шпагата внизу</td><td>тремя посередине батона</td><td>одной на нижнем конце батона</td><td>одной на каждом конце и середине батона</td><td>одной на каждом конце и середине батона с петлей шпагата внизу</td><td>тремя на верхнем конце батона</td><td>двумя на верхнем и одной на нижнем конце батона</td><td>тремя на нижнем конце батона с отрезком шпагата внизу</td><td>двумя на каждом конце батона с отрезком шпагата внизу</td><td>одной на каждом конце батона</td><td>—</td><td>с двумя поперечными перевязками посередине батона</td><td>с двумя поперечными перевязками на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу</td></tr>
<tr><td></td><td>—</td><td>в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см</td><td>в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно</td><td colspan="3" rowspan="2">в синюгах и проходниках — с поперечными перевязками через каждые 10 см</td><td colspan="4">в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 10 см</td><td rowspan="2">—</td><td rowspan="2">открученные батоны длиной не более 20 см, в гузенках с поперечными перевязками через каждые 10 см</td><td rowspan="2">—</td></tr>
<tr><td></td><td>в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см</td><td colspan="2">—</td><td>в проходниках — с поперечными перевязками через каждые 5 см с отрезком шпагата внизу</td><td>—</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории Б												
	«Диабетическая»	«Любительская свиная»	«Русская»	«Отдельная»	«Отдельная баранья»	«Свиная»	«Столовая»	«Обыкновенная»	«Калорийная»	«Молочная»	«Заказная»	«Чайная»	«Закусочная»
Массовая доля жира, %, не более	20,0	30,0	30,0	25,0	29,0	30,0	24,0	30,0	38,0	22,0	25,0	23,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	11,0	10,0	10,0	10,0	11,0	11,0	10,0	8,0	11,0	11,0	11,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,2	2,4	2,4	2,4	2,4	2,3	2,3	2,3	2,3	2,2	2,5	2,4	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	—	—	—	2,0*	2,0*	2,0*	2,0*	3,0	5,0	2,0*	4,5	2,0*	4,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005												
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006												

* При использовании крахмала или пшеничной муки.

Окончание таблицы 2

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- на разрезе колбас отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе колбас;
- незначительные включения мышечной ткани на разрезе колбас;
- наличие включений молотых пряностей на разрезе колбас;
- наличие слипов длиной не более 5 см для колбас в натуральной (кишечной) оболочке;
- наличие незначительной морщинистости для колбасных изделий в натуральных и белковых оболочках, в целлофане;
- наличие слабого аромата копчения для вареных колбасных изделий, подвергнутых (обжарке) кратковременному копчению;
- наличие конденсата в упаковках колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере[1)];
- применять прессование батонов колбас, изготавливаемых в искусственных оболочках;
- для колбас в искусственных оболочках — закреплять концы оболочки скрепками (клипсами), без вязки шпагатом (нитками).

2 Не допускаются для реализации колбасы:

- с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой;
- лопнувшими или поломанными батонами;
- нарушением целостности оболочки батонов (за исключением порционной и сервировочной нарезки) и (или) упаковки;
- наличием бульонно-жировых отеков;
- наличием серых пятен;
- наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм;
- рыхлым фаршем.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 %.

[1)] Предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сосисок					
	категории А	категории Б				
	«Говяжьи»	«Сливочные»	«Любительские»	«Молочные»	«Русские»	«Особые»
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью					
Консистенция	Упругая (сочная)*					
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан					
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый					
Форма и размер	Открученные или перевязанные батончики					
	длиной от 9 до 18 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм; длиной не более12 см, в оболочке диаметром от 14 до 18 мм	длиной от 9 до 18 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм, длиной от 10 до 15 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм	длиной от 10 до 15 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм	длиной от 6 до 18 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм; длиной не более 12 см, в оболочке диаметром от 14 до 18 мм		или цилиндрической формы с плоскими или овальными концами длиной от 10 до 18 см, в оболочке диаметром от 18 до 24 мм
Массовая доля жира, %, не более	16,0	19,0	30,0	28,0	25,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	10,0	10,0	11,0	11,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,1	2,0	2,1	2,0	2,1	2,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006					

* Сочность определяется в горячем виде.

Окончание таблицы 3

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- наличие мелкой пористости на разрезе сосисок;
- наличие конденсата в упаковках сосисок, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере[1)].

2 Не допускаются для реализации сосиски:

- с загрязнениями на оболочке;
- рыхлым фаршем;
- серым цветом батончиков и (или) фарша на разрезе;
- наличием бульонно-жировых отеков;
- нарушением целостности оболочки батончиков и (или) упаковки.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 %.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для			
	сарделек			шпикачек
	категории А	категории Б		
	«Говяжьи»	«Свиные»	«Обыкновенные»	«Москворецкие»
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью			
Консистенция	Упругая (сочная)*			
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан и содержит			
	—			кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый			
Форма и размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 7 до 11 см			
	в оболочке диаметром от 32 до 44 мм			в оболочке диаметром от 28 до 40 мм

[1)] Предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком.

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для			
	сарделек			шпикачек
	категории А	категории Б		
	«Говяжьи»	«Свиные»	«Обыкновенные»	«Москворецкие»
Массовая доля жира, %, не более	18,0	30,0	20,0	33,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	10,0	11,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,3	2,3	2,2
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0**			—
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006			

* Сочность определяется в горячем виде.

** При использовании крахмала или пшеничной муки.

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- на разрезе шпикачек отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе шпикачек единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе сарделек и шпикачек;
- наличие конденсата в упаковках сарделек и шпикачек, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере[1)].

2 Не допускаются для реализации сардельки и шпикачки:

- с загрязнениями на оболочке;
- рыхлым фаршем;
- серым цветом батончиков и (или) фарша на разрезе;
- наличием бульонно-жировых отеков;
- нарушением целостности оболочки батончиков и (или) упаковки.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 %.

[1)] Предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком.

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасных хлебов					
	категории А				категории Б	
	«Ветчинный»	«Говяжий»	«Отдельный»	«Любительский»	«Заказной»	«Чайный»
Внешний вид	Хлебы с чистой, гладкой, сухой, равномерно обжаренной поверхностью					
Консистенция	Упругая					
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит					
	кусочки полужирной свинины размером сторон от 8 до 12 мм	кусочки жира-сырца говяжьего размером сторон не более 6 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый					
Форма	Прямоугольная, трапециевидная, овальная					
Отметка на поверхности хлеба	В	Г	О	Л	З	Ч
Массовая доля жира, %, не более	27,0	27,0	25,0	30,0	37,0	21,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	11,0	11,0	13,0	10,0	11,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0	2,0	2,0	—	—	2,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					

Окончание таблицы 5

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- на разрезе хлебов отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбасных хлебов отдельных пустот размером не более 10 мм;
- наличие на разрезе хлебов единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе хлебов;
- наличие конденсата в упаковках хлебов, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере[1)];
- изготавливать колбасные хлебы с оригинальными отметками изготовителя или без отметок (по согласованию с заказчиком).

2 Не допускаются для реализации хлебы с нарушением целостности упаковки.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 %.

1) Предельные нормы содержания конденсата в упаковке могут быть установлены дополнительно по согласованию с заказчиком.

4.2.3 По микробиологическим показателям и показателям безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов) колбасные изделия должны соответствовать [1], [2] или нормативным правовым актам государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления колбасных изделий применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 34120, ГОСТ 31797 и полученные при ее разделке, обвалке и жиловке:
  - говядину жилованную высшего сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3 %;
  - говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;
  - говядину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;
  - говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
  - говядину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
  - говядину жилованную жирную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35 %;
- мясо котлетное из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- жир-сырец говяжий;
- телятину по ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке:
  - телятину жилованную высшего сорта без видимых включений жировой и соединительной тканей;
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученные при ее разделке:
  - свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10 %;
  - свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани от 30 до 50 %;
  - свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55 %;
  - свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;
  - свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани от 50 до 85 %;
- шпик хребтовый и боковой;
- грудинку свиную, обрезки шпика;
- жир-сырец свиной;
- баранину по ГОСТ 31777 и полученные при ее разделке:
  - баранину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %,
  - жир-сырец бараний (подкожный и курдючный);
- буйволятину, мясо яков и полученные при их разделке:
  - буйволятину, мясо яков жилованные высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани;
  - буйволятину, мясо яков жилованные первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;
  - буйволятину, мясо яков жилованные второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- блоки из жилованного мяса и субпродуктов (говядины, свинины, баранины, языков говяжьих и свиных, обрези мясной свиной и говяжьей, диафрагмы говяжьей, шкурки свиной) замороженные;
- субпродукты мясные обработанные (языки говяжьи и свиные, обрезь мясную свиную и говяжью, шкурку свиную) по ГОСТ 32244:
  - обрезь мясную говяжью жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
  - обрезь мясную свиную жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 до 50 %;
  - кровь пищевую, плазму или сыворотку крови, в том числе сухие по ГОСТ 33674;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;

- стабилизатор белковый, изготовляемый в процессе производства из коллагенсодержащего сырья и продуктов его переработки[1)];
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- меланж яичный мороженый, яичный порошок по ГОСТ 30363;
- воду питьевую;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- молоко обезжиренное сухое по ГОСТ 10970;
- молоко цельное и обезжиренное сухое по ГОСТ 33629;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- сливки питьевые по ГОСТ 31451;
- сливки сухие по ГОСТ 1349, ГОСТ 33922;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159, не ниже первого сорта;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 33562;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- фисташки;
- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- перец красный по ГОСТ 29053;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый, перец душистый, перец красный молотый, кориандр, орех мускатный, кардамон, экстракт чеснока);
- пищевые добавки в соответствии с [3]:
- фиксатор окраски Е250 в составе посолочных смесей (поваренная соль, Е250)[2)];
  - антиокислители: Е300, Е301, Е304, Е306, Е392;
  - стабилизаторы, регуляторы кислотности (пищевые фосфаты) Е339, Е451, Е450, Е452;
  - регуляторы кислотности (лактат натрия Е325) по ГОСТ 31642;
  - регуляторы кислотности (лактат калия Е326) по ГОСТ 31656;
  - регуляторы кислотности Е262, Е330, Е331, в том числе в составе комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е300, Е301, Е304, Е306 и Е392[3)];
  - усилитель вкуса и аромата Е621;
  - комплексные пищевые добавки, пряные смеси для вареных колбасных изделий, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 4.3.1[4)];
- кишки обработанные говяжьи — черевы, круга, синюги, проходники, пузыри мочевые и пищеводы по ГОСТ 33790;
- кишки обработанные свиные — гузенки, черевы и пузыри мочевые по ГОСТ 33791;
- кишки обработанные бараньи — черевы и синюги;
- оболочки искусственные для вареных колбасных изделий;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки по ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;

---

1) Изготавливается и применяется в процессе производства: колбас «Отдельная», «Отдельная баранья», «Молочная», «Свиная», «Столовая», «Обыкновенная», «Московская», «Закусочная», «Чайная», «Заказная»; сарделек «Свиные», «Обыкновенные», «Говяжьи»; колбасных хлебов «Ветчинный» и «Чайный».

2) Рекомендуются посолочные смеси «НИСО». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

3) Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

4) Рекомендуются пряные смеси для вареных колбасных изделий «ВНИИМП». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марок «экстра» и «прима» в три сложения;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц;
- скобы алюминиевые для зажима упаковки из пленок;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

4.3.2 Используемые при производстве колбасных изделий:

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными законодательством, и соответствовать требованиям, установленным [1], [2], [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [2], [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.3.1, и разрешенных к применению в мясной промышленности.

4.3.4 Применение пищевых добавок, в том числе комплексных пищевых добавок, аналогичных по составу, а также не уступающих по качеству и безопасности требованиям 4.3.1, допускается в соответствии с технологическими инструкциями по их применению.

4.3.5 Для изготовления колбасных изделий не допускается применять:

- мясо хряков;
- мясо, замороженное более одного раза;
- шпик, грудинку свиную, свинину жирную, жир-сырец с признаками окислительной порчи (пожелтением, осаливанием, прогорканием).

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [5] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию:

- группу («мясной продукт», «мясное колбасное изделие»), способ технологической обработки (например, «вареный», «вареное», «вареные», «вареная»), наименование колбасного изделия с указанием вида мясной продукции («колбасное изделие»), а также вида изделия («колбаса» или «колбаса вареная», «сосиски», «сардельки», «шпикачки», «колбасный хлеб»), категории (А, Б);
- наименование, местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- массу нетто;
- пищевую ценность (сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности приведены в приложении А);
- состав продукта (см. приложение Б);
- наличие ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- срок годности и условия хранения после вскрытия потребительской упаковки (при необходимости);
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при использовании соответствующего способа упаковки);
- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Евразийского экономического союза.

Примеры маркировки продукта:

1 Мясное колбасное изделие. Колбаса вареная «Молочная» категории Б.

2 Мясное колбасное изделие вареное категории А. Сардельки «Говяжьи».

3 Мясной продукт категории Б. Колбасное изделие вареное. Колбасный хлеб «Чайный».

Допускается указывать:

- в маркировке потребительской упаковки обозначение настоящего стандарта;
- дополнительную информацию об отличительных признаках (при наличии у производителей документов, подтверждающих дополнительные сведения информационного характера, относящиеся к данному продукту).

4.4.2 Транспортная маркировка — по [1], [5], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом с указанием:

- группы, способа технологической обработки, наименования колбасного изделия с указанием вида мясной продукции, вида изделия, категории по 4.4.1;
- наименования, местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- числа упаковочных единиц или массы нетто;
- даты изготовления;
- срока годности;
- условий хранения;
- сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

4.4.3 В случае, если в транспортную упаковку помещены колбасные изделия, не упакованные в потребительскую упаковку в соответствии с 4.5 (без потребительской упаковки) и предназначенные изготовителем для дальнейшей фасовки, транспортная упаковка, в которую помещается данная продукция, должна соответствовать требованиям 4.4.1 и [5].

В транспортную упаковку по согласованию с потребителем изготовитель вкладывает листы-вкладыши, содержащие информацию для потребителя в соответствии с требованиями 4.4.1 и [5].

Допускается по согласованию с потребителем к колбасным изделиям, выпущенным в виде перекрученных батончиков, не разделенных поштучно (целой связкой), прикреплять через 5, 10, 15, 20 или другое количество батончиков бандероли, ярлыки, этикетки, содержащие информацию для потребителя в соответствии с требованиями 4.4.1 и [5].

4.4.4 Колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.2 Колбасные изделия (кроме сосисок, сарделек и шпикачек) выпускают и упаковывают:

- целыми батонами (вареные колбасы) и целыми изделиями (колбасные хлебы) массой не менее 200 г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200,0 до 1000,0 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50,0 до 700,0 г.

При нарезке колбас полиамидные оболочки рекомендуется снимать.

Сосиски, сардельки, шпикачки выпускают и упаковывают целыми батончиками, перекрученными, перевязанными или отделенными друг от друга по месту перекрутки (перевязки), оболочку допускается не снимать.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества для каждой упаковочной единицы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Отклонение от номинального количества массы нетто в большую сторону не ограничивается или устанавливается изготовителем.

4.5.3 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота (Е941) по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода (Е290) по ГОСТ 8050 или газовых смесей, в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные

многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку по ГОСТ 10354, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки и др.

Допускается групповая упаковка колбасных изделий под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться и как потребительская с последующей реализацией без нарушения ее целостности, и как транспортная — с последующим удалением упаковки перед реализацией.

4.5.4 Колбасные изделия, в том числе упакованные, укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые контейнеры или тару-оборудование.

Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

Допускается использовать другие упаковочные материалы и виды упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией.

4.5.5 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

4.5.6 Многооборотные ящики должны иметь крышку. При отсутствии крышки ящики допускается накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Колбасные изделия, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной среды, при укладывании в многооборотные ящики допускается не накрывать крышкой или другими упаковочными материалами.

После каждого использования многооборотные ящики, контейнеры или тара-оборудование подлежат санитарной обработке.

4.5.7 Масса нетто колбасных изделий в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотных ящиках — не более 30 кг.

4.5.8 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают колбасные изделия одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка одного вида нескольких наименований колбасных изделий в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

4.5.9 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Колбасные изделия принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок и отбора образцов — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.4 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

5.5 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

5.6 Идентификацию сырьевого состава колбасных изделий и контроль на наличие компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов, осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.7 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют в случае возникновения разногласий с контролирующими органами по достоверности пищевой ценности, указанной на маркировке, с фактическим значением, а также при необходимости. Контроль осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка и массовой доли жира. Допускается за фактические значения массовой доли белка и массовой доли жира принимать средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества колбасных изделий. Рекомендуемые

отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя, составляют: для массовой доли белка и углеводов ± 2 г; для массовой доли жира ± 5 г; для калорийности ± 53 ккал (энергетической ценности ± 219 кДж), если иные отклонения не установлены изготовителем.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, ГОСТ ISO 6887-2.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959, ГОСТ ISO 8588, ГОСТ 33609.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли крахмала по ГОСТ 29301, ГОСТ 10574;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031.

6.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

6.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.9 Определение диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение нитрозаминов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение ГМО — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.12 Температуру готовых колбасных изделий определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, с ценой деления не более 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

6.13 Определение массы нетто колбасных изделий проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

6.14 Идентификацию сырьевого состава колбасных изделий проводят по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 19496.

6.15 В случае выявления несоответствий сырьевого состава колбасных изделий подтверждение группы колбасных изделий проводят по ГОСТ 32921, категории — по ГОСТ 33673.

6.16 При проведении испытаний допускается применять другие нормативные документы, действующие на территории государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, но не выше 6 °С включительно.

7.2 Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.3 Колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

7.4 Сроки годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель, в том числе после вскрытия потребительской упаковки, в соответствии с правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы после ее удаления колбасные изделия хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

7.6 Рекомендуемый срок годности колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки, которая была проведена с применением вакуума или модифицированной атмосферы, а также в случае нарушения целостности колбасных батонов, составляет не более 3 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки.

7.7 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при температуре воздуха от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % (кроме колбасных изделий в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере) приведены в таблице 6.

Таблица 6

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
Колбасы	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)		8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325		35
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Полиамидная барьерная	До 75
	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	—	30
	Сервировочная нарезка			10
Сосиски	—	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
			Полиамидная проницаемая	10
			Полиамидная барьерная	15

Окончание таблицы 6

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
Сосиски	—	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325		35
Сардельки, шпикачки	—	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная	5
			Полиамидная проницаемая	10
			Полиамидная барьерная	15
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная	30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325		35
Колбасные хлебы	Целым изделием	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	—	3
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		15
	Порционная нарезка			10
	Сервировочная нарезка			6

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

7.8 Сроки годности колбасных изделий, гарантирующие сохранность качества и безопасности продукции в соответствии с [1], могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г колбасных изделий[1)]

А.1 Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г колбасных изделий приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Значение показателей*			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность**, не более	
			ккал	кДж
Колбасы				
«Говяжья»	13,0	15,0	187	782,93
«Диабетическая»	12,0	20,0	228	954,59
«Докторская»	12,0	20,0	228	954,59
«Краснодарская»	13,0	20,0	232	971,34
«Любительская»	12,0	28,0	300	1256,04
«Любительская свиная»	11,0	30,0	314	1314,66
«Деликатесная»	12,0	30,0	318	1331,40
«Телячья»	12,0	25,0	273	1143,00
«Русская»	10,0	30,0	310	1297,99
«Столичная»	13,0	32,0	340	1423,51
«Московская»	11,0	22,0	242	1013,21
«Отдельная»	10,0	25,0	265	1109,50
«Отдельная баранья»	10,0	29,0	301	1260,23
«Свиная»	11,0	30,0	314	1314,66
«Столовая»	11,0	24,0	260	1088,57
«Обыкновенная»	10,0	30,0	310	1297,91
«Ветчинно-рубленая»	12,0	25,0	273	1143,00
«Калорийная»	8,0	38,0	374	1565,86
«Молочная»	11,0	22,0	242	1013,21
«Закусочная»	10,0	25,0	265	1109,50
«Чайная»	11,0	23,0	251	1050,89
«Заказная»	11,0	25,0	269	1126,25

[1)] В маркировке допускается указывать показатели пищевой ценности, полученные аналитическим или расчетным методом в соответствии с [5], с учетом используемого сырья и выхода готовой продукции.

Окончание таблицы А.1

Наименование продукта	Значение показателей*			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность**, не более	
			ккал	кДж
Сосиски				
«Особые»	12,0	25,0	273	1143,00
«Сливочные»	10,0	19,0	211	883,41
«Любительские»	10,0	30,0	310	1297,91
«Молочные»	11,0	28,0	296	1239,29
«Русские»	11,0	25,0	269	1126,25
«Говяжьи»	12,0	16,0	192	803,87
Сардельки				
«Говяжьи»	12,0	18,0	210	879,23
«Свиные»	10,0	30,0	310	1297,91
«Обыкновенные»	11,0	20,0	224	937,84
Шпикачки				
«Москворецкие»	10,0	33,0	337	1410,95
Колбасные хлебы				
«Любительский»	13,0	30,0	322	1348,15
«Заказной»	10,0	37,0	373	1561,68
«Отдельный»	11,0	25,0	269	1126,25
«Говяжий»	11,0	27,0	287	1201,61
«Ветчинный»	12,0	27,0	291	1218,36
«Чайный»	11,0	21,0	233	975,52

* В маркировке допускается указывать средние значения показателей пищевой ценности, полученные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства.

** За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение.

Приложение Б
(обязательное)

Информационные данные о составе колбасных изделий

Б.1 Данные о составе колбасных изделий приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
Колбасы	
«Говяжья»	Говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Диабетическая»	Свинина, говядина (говядина и телятина), вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, масло коровье, яйца куриные или меланж яичный, соль, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Докторская»	Свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, пряности (орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Краснодарская»	Говядина, вода, языки говяжьи или свиные, свинина, грудинка свиная, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Любительская»	Свинина, говядина, шпик, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Любительская свиная»	Свинина, шпик, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Деликатесная»	Свинина, говядина или телятина, вода, шпик, языки говяжьи или свиные, яйца куриные или меланж яичный, соль, фисташки, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Телячья»	Телятина, свинина, вода, шпик, языки говяжьи или свиные, яйца куриные или меланж яичный, соль, фисташки, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Русская»	Говядина, свинина, шпик, вода, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Столичная»	Свинина, шпик, говядина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Московская»	Говядина, вода, шпик, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Отдельная»	Говядина, свинина, вода, шпик, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Отдельная баранья»	Баранина, свинина, вода, шпик или жир-сырец бараний (курдючный), соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия

Продолжение таблицы Б.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
«Свиная»	Свинина, вода, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Столовая»	Свинина, говядина, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Обыкновенная»	Свинина, говядина, вода, крахмал или мука пшеничная, соль, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Ветчинно-рубленая»	Свинина, говядина, вода, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Калорийная»	Говядина, шпик, вода, свинина, крахмал или мука пшеничная, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Молочная»	Свинина, говядина, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, яйца куриные или меланж яичный, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Закусочная»	Говядина, вода, шпик, крахмал или мука пшеничная, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, перец красный), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Чайная»	Говядина, вода, свинина, шпик, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, кориандр), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Заказная»	Говядина, свинина, вода, крахмал или мука пшеничная, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
Сосиски	
«Говяжьи»	Говядина, говядина или жир-сырец говяжий, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, пряности (перец черный, перец красный), чеснок, антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Особые»	Говядина, свинина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Сливочные»	Говядина или телятина, сливки 20%-ной жирности, свинина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Любительские»	Свинина, говядина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Молочные»	Свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Русские»	Говядина, свинина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, перец душистый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия

Окончание таблицы Б.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
Сардельки	
«Говяжьи»	Говядина, вода, жир-сырец говяжий или свиной, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, кориандр), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Обыкновенные»	Говядина, свинина, вода, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, кориандр), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Свиные»	Свинина, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, кориандр), чеснок, антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
Шпикачки	
«Москворецкие»	Говядина, свинина, вода, шпик, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
Колбасные хлебы	
«Заказной»	Свинина, говядина, вода, шпик, яйца куриные или меланж яичный, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Любительский»	Свинина, говядина, шпик, вода, соль, сахар, пряности (перец черный или белый, орех мускатный или кардамон), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Отдельный»	Говядина, вода, свинина, шпик, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Говяжий»	Говядина, жир-сырец говяжий, вода, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Ветчинный»	Свинина, говядина, вода, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль, сахар, чеснок, пряности (перец черный или белый, перец душистый), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия
«Чайный»	Говядина, вода, свинина, шпик, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль, чеснок, сахар, пряности (перец черный или белый, кориандр), антиокислитель: аскорбиновая кислота, фиксатор окраски: нитрит натрия

Примечания

1 Информацию о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1, выносят при маркировке в соответствии с требованиями [5].

2 При использовании в рецептурах замены мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье, допускаемое к применению в соответствии с 4.3.1, изготовитель указывает в маркировке информационные сведения о составе колбасных изделий с учетом фактически применяемого сырья.

Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 — О безопасности мяса и мясной продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции

[3] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 — Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

[4] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 — О безопасности молока и молочной продукции

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 — Пищевая продукция в части ее маркировки

[6] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 — О безопасности упаковки

УДК 637.524:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: изделия колбасные вареные, колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы, консистенция, вид на разрезе, потребительская упаковка, транспортная упаковка

БЗ 2—2019/46

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 21.02.2019. Подписано в печать 19.03.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 4,19. Уч.-изд. л. 3,52.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru