ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 1996-2009

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ САЛЯМИ

Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ СЫРАВЭНДЖАНЫЯ І СЫРАВЯЛЕНЫЯ САЛЯМІ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

ГЗ 10-2009

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.524.4(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

Ключевые слова: сырокопченая, сыровяленая колбаса (колбаска) салями; пищевая добавка, сорт колбасы, микробиологические (стартовые бактериальные) культуры

ОКП РБ 15.13.11

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 16 ноября 2009 г. № 58

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2009

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ САЛЯМИ
Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ СЫРАВЭНДЖАНЫЯ І СЫРАВЯЛЕНЫЯ САЛЯМІ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Smoked dry and air-dry sausages items salami
General specifications

Дата введения 2010-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые салями (далее – колбасные изделия), сформованные в колбасную оболочку, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Колбасные изделия изготавливают мясными.

Настоящий стандарт не распространяется на сухие и полусухие колбасные изделия.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТБ 337-98 Горчица пищевая и соусы горчичные. Общие технические условия

СТБ 742-2009 Продукты из шпика. Общие технические условия

СТБ 978-2003 Водки. Общие технические условия

СТБ 986-95 Овощи и грибы быстрозамороженные. Общие технические условия

СТБ 988-2002 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1050-2008 Радиационный контроль. Отбор проб мяса и мясных продуктов, животных жиров и яиц. Общие требования

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1373-2009 Сыры. Технические условия

СТБ 1386-2003 Коньяки. Общие технические условия

СТБ ISO 1442-2008 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги (арбитражный метод)

СТБ 1828-2008 Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия

СТБ 1885-2008 Мясная промышленность. Производство пищевых продуктов. Термины и определения

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

СТБ ГОСТ Р 51650-2001 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. 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 4197-74 Реактивы. Натрий азотисто-кислый. Технические условия
ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
ГОСТ 7190-93 Изделия ликероводочные. Общие технические условия
ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. 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. Методы определения влаги
ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus
ГОСТ 12600-67 Колбасы сырокопченые, поставляемые для экспорта. Технические условия
ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов
ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 16131-86 Колбасы сырокопченые. Технические условия
ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия
ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия
ГОСТ 21650-76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования
ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 24104-2001 Весы лабораторные. Общие технические требования
ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
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 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа
ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 27095-86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. Технические условия
ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия
ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. 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 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-70) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli
ГОСТ 31027-2002 (ИСО 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)
ГОСТ 31080-2002 (ИСО 4133:1979) Мясо и мясные продукты. Метод определения глюконо-дельта-лактона
ГОСТ 31199-2003 (ИСО 3565:1975) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА) по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.
Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины, установленные в [1] – [3], СТБ 1885, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 Комплексная пищевая добавка: Смесь пищевой добавки или нескольких пищевых добавок (в том числе пищевых ароматизаторов или без них) с пищевым сырьем, и (или) пищевыми продуктами, и (или) их ингредиентами.

3.2 Сырокопченая [сыровяленая] колбаса [колбаска] салями: Сырокопченая [сыровяленая] колбаса [колбаска], изготовленная с использованием пищевых или комплексных пищевых добавок на основе регуляторов кислотности – глюконо-дельта-лактона (далее – ГДЛ) и (или) органических пищевых кислот и их натриевых производных, с применением микробиологических (стартовых бактериальных) культур или без них, ускоряющих созревание и сокращающих продолжительность технологического процесса.

Примечание – При изготовлении сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий салями допускается в качестве регуляторов кислотности использовать сахара (моно-, ди-), в том числе в составе пищевых добавок, но без использования в этом случае микробиологических (стартовых бактериальных) культур.

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии изготовления колбасные изделия подразделяют на сырокопченые и сыровяленые.

4.2 В зависимости от диаметра или поперечных размеров колбасные изделия подразделяют на:
– колбасы;
– колбаски.

4.3 В зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья колбасные изделия подразделяют на колбасы, колбаски:
– высшего сорта;
– первого сорта;
– бессортовые;
– второго сорта.

4.4 Для исключения введения потребителя в заблуждение относительно колбас традиционного ассортимента запрещается присваивать новым видам колбасных изделий названия колбас традиционного ассортимента, создавать производные слова от общеизвестных наименований или использовать эти названия в словосочетании с другими словами (кроме наименования «свиная» как характеризующего состав).

Примечание – К традиционному ассортименту относят колбасы с общеизвестными названиями, которые изготавливают по ГОСТ 16131 и ГОСТ 12600.

5 Общие технические требования

5.1 Общие требования

Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по типовой технологической инструкции, технологическим инструкциям для конкретного изготовителя, разработанным в развитие типовой технологической инструкции, рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением [1] – [3].

Колбасные изделия изготавливают весовыми в транспортной таре и фасованными с одинаковым или различным номинальным количеством.

Требования к количеству фасованных колбасных изделий, содержащихся в упаковочных единицах, к их маркировке и партии фасованных колбасных изделий – по СТБ 8019.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
Внешний вид колбасных изделий: – колбас – колбасок	Батоны (батончики) прямые, или слегка изогнутые, или в виде колец (полуколец), или шарообразные, или иной формы, с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки или без оболочки – в случае использования декоративных вкусовых смесей и (или) пряностей (в целом и (или) крупноизмельченном виде) на поверхности; с нанесением маркировки на оболочку или иным способом. Батоны диаметром или поперечным размером свыше 32 мм. Батончики диаметром или поперечным размером не более 32 мм. Отклонение размеров колбасных изделий (заявленных) от типовых значений – ±4 мм
Консистенция	От плотной до мягкой
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш от розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с наличием кусочков мясных и немясных ингредиентов заданного размера, а также с включениями пряностей или без них. Цвет шпика белый или розовый, жира-сырца (при использовании) слегка желтоватый

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
Вкус и запах	Свойственные данному продукту, с ароматом пряностей, чеснока (при использовании), копчения (для сырокопченых), вкус солоноватый пряный или солоноватый, слегка острый, без посторонних привкуса и запаха. Колбасные изделия могут иметь кисловатый привкус
Примечания 1 Допускается: – прессование (подпрессовывание); – наличие уплотненного наружного слоя толщиной не более 3 мм; – наличие мелкой пористости на разрезе, кроме высшего сорта; – желтоватый цвет шпика под оболочкой от копчения для сырокопченых колбасных изделий; – наличие на разрезе включений соединительной ткани для колбасных изделий первого сорта, бессортовых и второго сорта; – наличие слипов в местах переплетения для колбасных изделий, изготовленных в виде косичек; – наличие обсыпок, имитирующих искусственную плесень, с равномерным распределением их на поверхности изделия; – при продольном срезе увеличение размеров отдельных кусочков мясных и немясных ингредиентов в полтора раза от заданных размеров. 2 Концы батонов колбасных изделий должны быть перевязаны шпагатом, нитками, или перекручены (для колбасок), или закреплены металлическими скобами, скрепками или клипсами с наложением (или без) петли. Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не более 2 см.	

5.2.2 По физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значения для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых	второго сорта
Массовая доля влаги, %, не более	40	40	42	43
Массовая доля белка, %, не менее	14	12	12	10
Массовая доля жира, %, не более	65	70	73	75
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6,0	6,0	6,0	6,0
Массовая доля нитрита натрия, % (мг/кг), не более	0,003(30)	0,003(30)	0,003(30)	0,003(30)
Температура в толще изделия при реализации	От 0 °С до 15 °С			
Примечание – Содержание ГДЛ (при использовании) должно соответствовать принципу «quantum satis» по удостоверению о государственной гигиенической регистрации на пищевую добавку согласно требованиям [4].				

5.2.3 Конкретные наименования сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий, перечень и количественное содержание (соотношение) пищевых компонентов, применяемых при изготовлении продукта, конкретные характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, сроки годности (если они не установлены данным стандартом или отличаются от приведенных в стандарте), утвержденные в установленном порядке, для каждого наименования колбасных изделий должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

5.2.4 По микробиологическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Значение для колбасных изделий, в том числе нарезанных и упакованных под вакуумом, в условиях модифицированной среды
Масса продукта, г, в которой не допускаются:	
– бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформы):	1,0
– сульфитредуцирующие клостридии	0,01
– staphylococcus aureus	1,0
– патогенные микроорганизмы:	
Salmonella	25
Listeria monocytogenes	25
E. coli	1,0

5.2.5 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, диоксинов, антибиотиков и пестицидов для колбасных изделий, бенз(а)пирена для сырокопченых колбасных изделий не должно превышать допустимые уровни, установленные [5].

5.2.6 Содержание радионуклидов в колбасных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные в [6].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, применяемые для изготовления колбасных изделий, должны соответствовать требованиям ТНПА, [5], [7] и (или) быть разрешены к применению (ввозу) Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и (или) Главным управлением ветеринарии с государственной ветеринарной и государственной продовольственной инспекциями Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь (далее – Минсельхозпрод) и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

5.3.2 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [4] и (или) иметь удостоверение о государственной гигиенической регистрации.

5.3.3 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

5.3.4 Для изготовления колбасных изделий применяют следующее сырье и материалы:

– говядину по ГОСТ 779 (кроме тощей), говядину по [8] и полученные после разделки, обвалки, жиловки:

– говядину жилованную высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

– говядину жилованную первого сорта – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %;

– говядину жилованную второго сорта – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %;

– говядину жилованную колбасную – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12 %;

– говядину жилованную односортную – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 10 %;

– говядину жилованную жирную – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 %;

– свинину по СТБ 988 и полученные после ее разделки, обвалки, жиловки:

– свинину жилованную нежирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %;

– свинину жилованную полужирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30 % – 50 %;

– свинину жилованную жирную (жилованную щековину) – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 50 % – 85 %;

– свинину жилованную колбасную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

– свинину жилованную односортную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 55 %;

– шпик хребтовый и боковой, грудинку свиную, обрезки шпика по СТБ 742;

– жир-сырец говяжий, конский, бараний первой группы (жировая обрезь от разделки мяса на кости) по [9];

– баранину по ГОСТ 1935 и полученную после ее разделки, обвалки и жиловки:

– баранину жилованную односортную – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;

– конину по ГОСТ 27095 и полученные после ее разделки, обвалки и жиловки:

– конину жилованную высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

– конину жилованную первого сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

– конину жилованную второго сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– конину жилованную односортную – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;

– мясо промысловых животных по [10] и полученные после его обвалки и жиловки:

– мясо промысловых животных жилованное односортное – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей в естественном соотношении;

– замороженные блоки из жилованного мяса говяжьего, свиного, мяса конины и баранины по [11];

– диафрагму говяжью, свиную и обрезь мясную говяжью, свиную по [12] и полученные после жиловки:

– диафрагму говяжью жилованную – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– диафрагму свиную жилованную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

– мясную обрезь говяжью жилованную – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– мясную обрезь свиную жилованную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

– сыры по СТБ 1373;

– препараты коллагеновых животных белков, разрешенные к ввозу Главным управлением ветеринарии с государственной ветеринарной инспекцией Минсельхозпрода и к применению Минздравом;

– шкурку свиную по [13];

– соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830 выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0,1, сортов: экстра, высший и первый;

– соль каменную поваренную пищевую йодированную по СТБ 1828 помолов № 0,1, сортов: высший и первый;

– смесь посолочно-нитритную по [14] и другие посолочно-нитритные (посолочные) смеси, разрешенные к применению Минздравом, в том числе в составе пищевых добавок;

– сахар-песок по ГОСТ 21;

– глюкозу по ГОСТ 975;

– сахара (моно-, ди-), разрешенные к применению Минздравом;

– мед натуральный по ГОСТ 19792;

– горчицу пищевую и соусы горчичные по СТБ 337;

– натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

– антиокислитель – аскорбиновую кислоту и ее производные отдельно или в соединении – и другие антиокислители, в том числе в составе пищевых добавок, разрешенные к применению Минздравом;

– усилитель вкуса и аромата – глютаминовую кислоту и ее производные отдельно или в соединении – и другие усилители вкуса, в том числе в составе пищевых добавок, разрешенные к применению Минздравом;

– пищевые или комплексные пищевые добавки, предназначенные для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий на основе регуляторов кислотности – ГДЛ и (или) органических пищевых кислот и их натриевых производных, с применением микробиологических (стартовых бактериальных) культур или без них, в состав которых могут входить пряности, специи, сахара, натуральные ароматические вещества, ароматические вещества, идентичные натуральным, усилители вкуса и аромата, аскорбиновая кислота и ее производные, натуральные красители, вещества, препятствующие слеживанию, комкованию, разрешенные к применению Минздравом;

– пищевые или комплексные пищевые добавки, предназначенные для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий, на основе сахаров (моно-, ди-), в состав которых могут входить пряности, специи, натуральные и идентичные натуральным ароматические вещества, усилители вкуса и аромата, аскорбиновая кислота и ее производные, натуральные красители, вещества, препятствующие слеживанию, комкованию, разрешенные к применению Минздравом;

– микробиологические (стартовые бактериальные) культуры и вещества-носители для стартовых культур (или без них), в том числе в составе пищевых добавок, по ТНПА или разрешенные к ввозу Главным управлением ветеринарии с государственной ветеринарной и государственной продовольственной инспекциями Минсельхозпрода и к применению Минздравом;

– чеснок свежий по ГОСТ 7977;

– чеснок измельченный, консервированный поваренной солью, разрешенный к применению Минздравом;

– чеснок сушеный по ГОСТ 16729 и разрешенный к применению Минздравом;

– порошок чеснока, разрешенный к применению Минздравом;

– чеснок быстрозамороженный по СТБ 986;

– перец душистый по ГОСТ 29045;

– орех мускатный по ГОСТ 29048;

– перец черный, белый молотый по ГОСТ 29050;

– кардамон по ГОСТ 29052;

– перец красный молотый по ГОСТ 29053;

– кориандр по ГОСТ 29055;

– корицу по ГОСТ 29049;

– гвоздику по ГОСТ 29047;

– тмин по ГОСТ 29056;

– имбирь по ГОСТ 29046;

– пряности, смеси пряностей по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– эфирные масла и экстракты пряностей и чеснока, в том числе в составе пищевых добавок, разрешенные к применению Минздравом;

– пищевые красители природного происхождения, в том числе в составе пищевых добавок, разрешенные к применению Минздравом;

– декоративные вкусовые смеси, обсыпки, специи, приправы, вкусоароматические пищевые добавки с характерными запахом, остротой и функциональными свойствами, разрешенные к применению Минздравом;

– средства для нанесения обсыпок, разрешенные к применению Минздравом;

– составы антимикробные для обработки колбасных оболочек, разрешенные к применению Минздравом;

– обсыпки, имитирующие искусственную плесень, разрешенные к применению Минздравом;

– коньяк по СТБ 1386;

– водку по СТБ 978;

– изделия ликеро-водочные по ГОСТ 7190;

– воду по СТБ 1188, отвечающую требованиям [15];

– пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;

– пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;

– фольгу по ГОСТ 745;

– полимерные пленочные материалы (многослойные, термоформуемые, термоусадочные) и пакеты из них, упаковочные средства, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

– кишки говяжьи, свиные, бараньи, обработанные по [16];

– оболочки белковые и искусственные по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– оболочки текстильные, разрешенные к применению Минздравом;

– латексные защитные покрытия, разрешенные к применению Минздравом;

– шпагат из лубяных волокон (0,84 и 1,00 ктекс), шпагат вискозный (0,80 и 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;

– нитки льняные по ГОСТ 14961;

– нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима», в три сложения;

– скрепки, скобы и клипсы металлические, разрешенные к применению Минздравом;

– петли для навешивания батонов, разрешенные к применению Минздравом;

– бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
– подпергамент по ГОСТ 1760;
– пергамент растительный по ГОСТ 1341;
– бумагу этикеточную по ГОСТ 7625;
– ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
– картонные коробки, красочно оформленные, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
– смеси газовые модифицированные, разрешенные к применению Минздравом;
– древесное сырье (опилки) для копчения продуктов, кроме хвойных пород.

5.3.5 Допускается использование сырья, в том числе животного происхождения, и материалов по другим ТНПА и (или) импортного, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 5.3.4, разрешенных к ввозу и применению уполномоченными органами в установленном порядке.

5.3.6 Требования к перечню и соотношению жилованного мясного сырья (в процентах к массе несоленого сырья) в зависимости от сорта колбасных изделий приведены в таблице 4.

Таблица 4

Сорт колбасных изделий	Наименование сырья
Высший	Говядина (конина) высшего сорта, и (или) свинина нежирная, и (или) свинина полужирная не менее 40 % в любом соотношении. Говядина (конина) первого сорта, и (или) свинина односортная, и (или) свинина колбасная, и (или) свинина жирная, и (или) шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) грудинка свиная
Первый	Говядина (конина) первого сорта, и (или) свинина полужирная не менее 50 % в любом соотношении. Говядина (конина) односортная, и (или) говядина колбасная, и (или) говядина (конина) второго сорта, и (или) свинина односортная, и (или) свинина колбасная, и (или) свинина жирная, и (или) щековина жилованная, и (или) баранина односортная, и (или) мясо промысловых животных односортное, и (или) шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) грудинка свиная, и (или) обрезки шпика. Допускается использовать говядину (конину) высшего сорта и свинину нежирную в любом соотношении
Бессортовые	Говядина (конина) односортная, и (или) говядина колбасная, и (или) баранина односортная, и (или) мясо промысловых животных односортное, и (или) свинина односортная, и (или) свинина колбасная не менее 50 % в любом соотношении. Говядина (конина) второго сорта, и (или) говядина жирная, и (или) свинина жирная (щековина жилованная), и (или) шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) обрезки шпика. Допускается использовать говядину (конину) первого сорта, свинину полужирную, грудинку свиную в любом соотношении
Второй	Говядина (конина) второго сорта, и (или) говядина колбасная, и (или) говядина жирная, и (или) свинина жирная (или щековина жилованная), и (или) свинина колбасная, шпик хребтовый или боковой, или обрезки шпика в любом соотношении. Допускается использовать: – говядину (конину) односортную, баранину односортную, мясо промысловых животных односортное, свинину односортную, свинину полужирную в любом соотношении; – обрезь мясную говяжью или диафрагму говяжью, обрезь мясную свиную или диафрагму свиную в любом соотношении не более 20 %
Примечание – Допускается использовать: – жирную говядину и (или) говяжий жир-сырец первой группы, полученный от разделки мяса на кости, в количестве не более 15 % для колбасных изделий высшего и первого сортов, изготовленных только из мяса говядины; – говяжий или конский или бараний жир-сырец первой группы, полученный от разделки мяса на кости, в первый сорт не более 10 %, бессортовые не более 15 %, второй сорт не более 20 %; – коллагеновые белки животного происхождения в сухом виде не более 4 % (в гидратированном виде не более 10 %) для колбасных изделий бессортовых и второго сорта или эмульсию из свиной шкурки в количестве не более 10 % для колбасных изделий второго сорта.	

5.3.7 Для изготовления колбасных изделий не допускается использование:

– мяса всех видов животных (говядины, свинины, конины, баранины, промысловых животных), жира-сырца, шпика, грудинки, замороженных более одного раза;

– свинины и шпика с признаками осаливания или пожелтения;

– замороженной свинины, мяса кабана, хранившихся более трех месяцев;

– замороженной говядины, баранины, хранившихся более шести месяцев;

– замороженной конины, хранившейся более восьми месяцев;

– замороженных мяса косули, лося, оленя, хранившихся более восьми месяцев;

– мяса и шпика хряков;

– белков растительного происхождения;

– искусственных ароматизаторов, в том числе в составе пищевых добавок;

– искусственных и синтетических красителей, в том числе в составе пищевых добавок.

5.4 Упаковка, маркировка

5.4.1 Колбасные изделия упаковывают в потребительскую и непосредственно в транспортную тару.

5.4.2 Колбасные изделия упаковывают в фольгу по ГОСТ 745, материалы пленочные по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354, другие пленочные материалы (многослойные, термоформуемые, термоусадочные, с антибактериальной обработкой) и пакеты из них; упаковочные материалы и средства по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании, хранении и реализации.

5.4.3 Колбасные изделия фасуют и упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной среды в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты из них или в иные материалы, разрешенные к применению Минздравом:

– ломтиками (сервировочная нарезка) номинальным количеством от 50 до 500 г;

– целым куском (порционная нарезка) номинальным количеством до 500 г;

– целыми изделиями.

5.4.4 При изготовлении фасованных колбасных изделий ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка) с одинаковым номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, приведенных в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 5.

Таблица 5

Номинальное количество колбасных изделий $К_{ном}$, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т	
	% от $К_{ном.}$	г
Св. 5 до 50 включ.	9	–
» 50 » 100 »	–	4,5
» 100 » 200 »	4,5	–
» 200 » 300 »	–	9
» 300 » 500 »	3	–
Примечание – Рассчитанные в процентах значения предела допускаемых отклонений необходимо округлять до 0,1 г.		

Требования к допускаемым отклонениям массы нетто от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

5.4.5 При изготовлении фасованных колбасных изделий ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка), целыми изделиями с различным номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, приведенных в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 6.

Таблица 6

Номинальное количество колбасных изделий $К_{ном}$, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений Т, г
До 100 включ.	1,0
Св. 100 » 500 »	2,0
» 500 » 2000 »	5,0

Требования к допускаемым отклонениям массы нетто от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

5.4.6 Допускается упаковывать фасованные колбасные изделия в потребительской таре другим номинальным количеством с пределами допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по СТБ 8019.

5.4.7 Фасованные колбасные изделия в потребительской таре должны быть укупорены способом термосваривания или другим способом, обеспечивающим качество и безопасность продукта.

5.4.8 Батоны колбасных изделий в обсыпках рекомендуется упаковывать поштучно, без использования модифицированной среды, в прозрачные пленочные материалы или пакеты из них, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

5.4.9 Колбасные изделия, в том числе в потребительской таре, упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, в полимерные многооборотные ящики по ТНПА, а также в специальные контейнеры или тару-оборудование или ящики из материалов, разрешенных к применению Минздравом.

Масса нетто в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании – не более 250 кг, масса брутто в полимерных многооборотных ящиках и из других материалов – не более 25 кг.

5.4.10 Допускается упаковывать колбасные изделия в красочно оформленные картонные коробки номинальным количеством не более 2 кг, в том числе нескольких наименований изделий, одной даты изготовления, одного срока годности, при соблюдении одинаковых условий хранения.

5.4.11 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку.

При отсутствии крышки допускается продукт покрывать оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 и другим ТНПА, разрешенным к применению Минздравом.

Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251 или сшиты скобами.

Допускается использовать другие виды и типы тары, упаковочных материалов, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество продукции.

В случае необходимости упакованные в транспортную тару колбасные изделия пакетируют по ГОСТ 26663 и другим ТНПА.

5.4.12 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования, одной даты изготовления и одного срока годности при соблюдении одинаковых условий хранения.

Допускается упаковывание в единицу транспортной тары не более трех наименований продукции одной даты изготовления, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

5.4.13 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» (при сроках годности до 30 дн) и «Ограничение температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 8.5, 8.6.

5.4.14 На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями прикрепляют этикетку и вкладывают внутрь ярлык с указанием:

– наименования колбасных изделий с учетом технологии изготовления, сорта (для нескольких наименований – каждого наименования);

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя и адреса производства, если он не совпадает с юридическим адресом;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– массы нетто для весовых изделий (при упаковывании нескольких наименований – с указанием массы нетто каждого наименования);

– состава продукта для весовых изделий (при упаковывании нескольких наименований – с указанием состава продукта каждого наименования);

– срока годности;

– даты изготовления;

– номера партии (при упаковывании нескольких наименований – с указанием номера партии каждого наименования);

– обозначения настоящего стандарта;

– обозначения рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;

– информации о подтверждении соответствия;

– пищевой ценности для весовых изделий (при упаковывании нескольких наименований – с указанием пищевой ценности каждого наименования);

– условий хранения.

Кроме того, в каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями, фасованными и упакованными в потребительскую тару, вкладывают суммарный чек с указанием количества упаковочных единиц и их массы нетто (при упаковывании нескольких наименований – с указанием количества упаковочных единиц каждого наименования и массы нетто каждого наименования).

При отсутствии суммарного чека вышеперечисленные обозначения указывают на этикетке и ярлыке.

5.4.15 Информация для потребителя о продукции должна соответствовать СТБ 1100.

На каждую единицу потребительской тары и упаковочную единицу наносят маркировку с указанием:

– наименования колбасных изделий с учетом технологии изготовления, сорта (для нескольких наименований – каждого наименования);

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя и адреса производства, если он не совпадает с юридическим адресом;

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– массы нетто (при упаковывании нескольких наименований – с указанием массы нетто каждого наименования);

– состава продукта (при упаковывании нескольких наименований – с указанием состава продукта каждого наименования);

– срока годности;

– даты изготовления и упаковывания;

– надписи «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в модифицированной среде» при наличии вакуума или модифицированной среды в упаковке;

– обозначения настоящего стандарта;

– обозначения рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;

– информации о подтверждении соответствия;

– пищевой ценности (при упаковывании нескольких наименований – с указанием пищевой ценности каждого наименования);

– условий хранения;

– штрихового идентификационного кода.

Информацию для потребителя наносят на этикетку, контрэтикетку, ярлык (клипсу), лист-вкладыш, бандероль, маркированную оболочку (кроме массы нетто и даты изготовления).

При использовании маркированной оболочки информацию о дате изготовления допускается наносить на клеящуюся этикетку, ярлык (клипсу), прикрепляемые к колбасному изделию.

5.4.16 При включении в состав продукта сырья, изготовленного из (или с использованием) генетически модифицированных компонентов, в маркировке необходимо указывать их наличие.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки у изготовителя, объем выборок – по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

6.1.1 Для контроля фасованных колбасных изделий отбирают случайную выборку в количестве 10 % от объема партии, но не менее двух единиц транспортной тары.

6.1.2 Для контроля массы нетто и среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий из выборки по 6.1.1 отбирают случайную выборку в зависимости от номинального количества фасованных колбасных изделий:

– от 50 до 200 г – 20 упаковочных единиц;

– от 200 до 500 г – 5 упаковочных единиц;

– свыше 500 г – 3 упаковочные единицы.

Определение массы нетто колбасных изделий и среднего содержимого партии для фасованных колбасных изделий осуществляют до контроля органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

6.1.3 Для контроля температуры в толще изделия, состояния упаковки и качества маркировки, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей фасованных колбасных изделий производят отбор проб из выборки по 6.1.1 в соответствии с ГОСТ 9792.

Масса объединенной пробы для контроля органолептических, физико-химических и микробиологических показателей должна быть не менее 1,5 кг.

6.2 Каждая партия колбасных изделий должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного или лабораторного контроля изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, заполненным в соответствии с [17].

6.3 Контроль органолептических показателей, массы нетто колбасных изделий в потребительской таре, среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий для партии фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством, температуры, состояния упаковки и качества маркировки производится в каждой партии.

Контроль физико-химических (кроме массовой доли белка, массовой доли жира) и микробиологических (кроме патогенных микроорганизмов) показателей осуществляют периодически, но не реже одного раза в 10 дн, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

Контроль массовой доли белка, массовой доли жира устанавливает изготовитель, но не реже одного раза в 30 дн, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

Контроль содержания патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующим безопасность продукции.

Контроль содержания токсичных элементов, диоксинов, нитрозаминов, бенз(а)пирена (для сырокопченых колбасных изделий), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем продуктов с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующим безопасность продукции.

Контроль ГДЛ (при использовании) осуществляют по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

6.4 Контроль использования пищевых добавок осуществляют в ходе технологического производственного контроля согласно плану производственного контроля, установленного изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующего безопасность продукции.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по СТБ 1036, СТБ 1050, СТБ 1053, СТБ ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668 и настоящему стандарту.

Контроль температуры в толще изделия, состояния упаковки и качества маркировки, массы нетто, среднего содержимого партии фасованных товаров, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей, проводят на образцах, отобранных по ГОСТ 9792 с учетом 6.1.

Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

7.2 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929, подготовка проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 26669.

7.3 Методы испытания

7.3.1 Определение массовых долей влаги – по ГОСТ 9793, СТБ ISO 1442 (арбитражный метод), белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 31027, жира – по ГОСТ 23042, хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957, нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

При использовании ГОСТ 31027 в качестве арбитражного метода для определения содержания азота при последующем расчете содержания белка следует применять коэффициент 6,25 согласно ГОСТ 25011.

7.3.2 Органолептическую оценку осуществляют по ГОСТ 9959.

7.3.3 Микробиологические исследования – по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 31199 (арбитражный метод), ГОСТ 30726.

Контроль бактерий Listeria monocytogenes осуществляют по [18].

7.3.4 Содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 и [19].

Содержание нитрозаминов определяют по [20], бенз(а)пирена – по СТБ ГОСТ Р 51650, диоксинов – по [21].

Содержание антибиотиков определяют по [22], [23], пестицидов по [24], [25].

Содержание в колбасных изделиях ГДЛ (при использовании) осуществляют по ГОСТ 31080.

7.3.5 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, включенным в [26].

7.4 Определение температуры в толще изделия

В каждой партии температуру измеряют не менее чем в двух изделиях или трех единицах потребительской тары, отобранных по 6.1.

Температуру измеряют, сделав надрез и введя измерительный прибор внутрь изделия.

Определяют среднеарифметическое значение измерений. Расхождение между результатами измерений не должно превышать 2 °С.

Температуру измеряют термометром стеклянным (нертутным) по ГОСТ 28498, с диапазоном измеряемых температур от 0 °С до 100 °С и ценой деления шкалы 1 °С, вмонтированным в металлическую оправу, или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь.

7.5 Масса нетто каждой упаковочной единицы фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством, отобранной для проведения контроля, определяется с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.4 на весах для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329 или лабораторных весах среднего класса точности по ГОСТ 24104, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Рекомендуемая цена поверочного деления *e*, равная дискретности весов *d*, для весов по ГОСТ 29329 или дискретность весов *d* для весов по ГОСТ 24104, а также значение наименьшего предела взвешивания (НмПВ) весов в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведены в таблице 7.

Таблица 7

Диапазон взвешивания, г	Цена поверочного деления *e* и дискретность весов *d*, не более, г	НмПВ
От 10 до 50, не включая 50	0,2	20 *e*
« 50 « 150, « 150	0,5	
« 150 « 500, « 500	1,0	
« 500 « 2500, « 2500	2,0	
« 2500 « 10000	5,0	

Массу нетто каждой упаковочной единицы определяют по разности между массой брутто и массой потребительской тары и (или) упаковочного материала.

Для каждой единицы потребительской тары из выборки по 7.1 находят действительную массу и отклонения в граммах от номинального количества колбасных изделий.

Для контроля среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий рассчитывают среднеарифметическое действительной массы упаковочных единиц выборки (среднее содержимое партии) и сравнивают полученное значение с массой нетто, указанной в маркировке. Среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению массы нетто, указанному в маркировке.

Результаты контроля среднего содержимого партии фасованных товаров документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

В выборке не допускается наличие бракованных упаковочных единиц фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает значение предела допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.4.

Масса нетто каждой упаковочной единицы фасованных колбасных изделий с различным номинальным количеством, отобранной для проведения контроля, определяется с погрешностью, не превышающей 1/5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.4.5 на весах для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329 или лабораторных весах среднего класса точности по ГОСТ 24104, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

В выборке не допускается наличие бракованных упаковочных единиц фасованных колбасных изделий с различным номинальным количеством, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает значение предела допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.5.

Масса нетто весовых колбасных изделий определяется на весах для статического взвешивания среднего класса точности по ГОСТ 29329, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

7.6 Диаметр или поперечный размер колбасного изделия и другие линейные размеры определяют линейкой металлической по ГОСТ 427, с ценой деления 1 мм.

7.7 Состояние упаковки и качество маркировки определяют путем осмотра колбасных изделий, отобранных по 6.1, 7.1 и по ГОСТ 9792 (пункт 1.2).

7.8 Допускается применение других аттестованных методов контроля, методик с метрологическими характеристиками не ниже методов, указанных в данном разделе.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортируют колбасные изделия в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 В пакетированном виде колбасные изделия транспортируют согласно ГОСТ 26663. Способы закрепления груза в транспортные пакеты – согласно ГОСТ 21650, ГОСТ 24597.

8.3 Колбасные изделия должны выпускать в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0 ºС и не выше 15 ºС.

8.4 Сроки годности колбасных изделий определяют с даты изготовления.

Срок годности при температуре воздуха от 0 ºС до 6 ºС и относительной влажности 75 % − 78 % для:

– сырокопченых – не более 3 мес;

– сыровяленых – не более 45 сут;

– при температуре воздуха от 12 ºС до 15 ºС и относительной влажности 75 % – 78 % для:

– сырокопченых – не более 2 мес;

– сыровяленых – не более 1 мес;

– при температуре воздуха от минус 2 ºС до минус 4 ºС для колбасных изделий высшего, первого сорта и бессортовых:

– сырокопченых – не более 4 мес;

– сыровяленых – не более 2 мес;

– при температуре воздуха от минус 7 ºС до минус 9 ºС для колбасных изделий высшего, первого сорта и бессортовых:

– сырокопченых – не более 5 мес;

– сыровяленых – не более 3 мес.

8.5 Сроки годности колбасных изделий, упакованных в пленку под вакуумом (в газовой среде или в условиях модифицированной атмосферы), с даты изготовления:

– при температуре хранения от 2 ºС до 6 ºС:

– нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – не более 25 сут;

– целым куском (порционная нарезка) – не более 30 сут;

– целыми батонами (батончиками) – не более 4 мес;

– при температуре хранения от 12 ºС до 15 ºС:

– нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – не более 10 сут;

– целым куском (порционная нарезка) – не более 20 сут;

– целыми батонами (батончиками) – не более 3 мес.

8.6 Сроки годности для конкретных наименований колбасных изделий устанавливает изготовитель.

9 Гарантия изготовителя

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

Библиография

[1] Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 24 июня 2008 г. № 62

[2] Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 18 апреля 2008 г. № 44

[3] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 2.3.4.15-15-2005 Санитарно-гигиенические требования к производству мяса и мясопродуктов

[4] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению

[5] Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 09.06.2009 № 63

[6] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[7] Гигиенические нормативы содержания бактерий Listeria monocytogenes в продовольственном сырье и пищевых продуктах
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июня 2007 г. № 58

[8] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 10.02.00028493.317-92 Крупный рогатый скот мясных пород и их помесей для убоя

[9] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.044-2008 Жир-сырец животный

[10] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY.100098867.220-2007 Мясо промысловых животных

[11] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 02906526.041-98 Блоки из жилованного мяса замороженные

[12] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.229-2008 Субпродукты пищевые сельскохозяйственных животных

[13] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 100098867.128-2002 Шкурка и межсосковая часть свиные

[14] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 4000873.65.001-2003 Смесь посолочно-нитритная для мясопродуктов

[15] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[16] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 00028493.452-97 Кишки обработанные

[17] Инструкция о порядке заполнения удостоверения качества и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов
Утверждена постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Комитетом по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерством торговли Республики Беларусь от 16.03.2006 (регистрационный № 22/12/13/7)

[18] Инструкция по применению
Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена Минздравом 13.10.2004 (регистрационный № 81-0904)

[19] Инструкция по применению
ИН 4.1.10-15-51-2005 Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
Утверждена Минздравом 02.11.2005

[20] Инструкция по применению
ИН-107-1006-1007 Методика определения нитрозаминов в пищевых продуктах и продовольственном сырье хроматографическими методами
Утверждена Минздравом 01.01.2007

[21] Инструкция по применению
Определение полихлорированных дибензо-n-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в кормах методом хроматомасс-спектрометрии.
Утверждена Минздравом 20.12.2005 (регистрационный № 216-1205)

[22] МУ 3049-84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР 29.06.84

[23] Инструкция по применению
№ 33-01-02 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
Утверждена Минздравом 12.07.2002

[24] МУ 2142-80 Определение макроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде

[25] МУ № 1222-75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хромотографией в тонком слое

[26] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. – Мн: РУП БелГИМ: Госстандарт РБ: Изд-во стандартов

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 19.11.2009. Подписано в печать 26.11.2009. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,32 Уч.- изд. л. 1,37 Тираж 150 экз. Заказ 644

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0549409 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru