МКС 67.120.10

к СТБ 971-2013 Колбасы ливерные. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Пункт 5.2.1. Таблица 1. Графа «Характеристика колбас». Для показателя «Вид на разрезе»	Равномерно перемешанный и некрошливый фарш, с включением измельченных мясных и (или) немясных ингредиентов, в том числе круп, или однородной структуры.	Равномерно перемешанный, некрошливый фарш однородной структуры. Допускаются включения круп, других немясных и (или) мясных ингредиентов, в том числе в измельченном виде.

(ИУ ТНПА № 10-2013)

gost.e-ecolog.ru

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 971-2013

КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ

Общие технические условия

КАЎБАСЫ ЛІВЕРНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

УДК 637.524.7(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

Ключевые слова: колбасы ливерные, мясное сырье, растительный ингредиент, массовая доля белка, маркировка, упаковка, сроки годности

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 29 мая 2013 г. № 27

3 ВЗАМЕН СТБ 971-94

© Госстандарт, 2013

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 11
7 Методы контроля 12
8 Транспортирование и хранение 14
9 Гарантия изготовителя 14
Библиография 15

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ
Общие технические условия

КАЎБАСЫ ЛІВЕРНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Liver sausages
General specifications

Дата введения 2013-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные, мясосодержащие и мясо-растительные ливерные колбасы (далее – колбасы), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Настоящий стандарт не распространяется на колбасы растительно-мясные и подвергнутые обработке дымом.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

СТБ 126-2011 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

СТБ 254-2004 Яйца куриные пищевые. Технические условия

СТБ 742- 2009 Продукты из шпика. Общие технические условия

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

СТБ 1020-2008 Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия

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

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 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

СТБ 1828-2008 Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия

СТБ ISO 1841-1-2009 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда

СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия

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

СТБ 1945-2010 Мясо птицы. Общие технические условия

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

СТБ 2203-2011 Крупа ячменная. Технические условия

СТБ 2219-2011 Сыворотка молочная сухая. Общие технические условия

* Действует до 15.02.2015.

Издание официальное

СТБ ISO 7218-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований

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

СТБ EN 13805-2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Разложение под давлением

СТБ EN 14083-2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, хрома и молибдена методом атомно-абсорбционной спектрометрии в графитовой печи (GFAAS) после разложения под давлением

СТБ EN 14084-2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержание свинца, кадмия, цинка, меди и железа методом атомно-абсорбционной спектрометрии (ААС) после микроволнового разложения

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

СТБ ГОСТ Р 51921-2011 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

СТБ ГОСТ Р 53601-2011 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод выявления остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 5550-74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 6201-68 Горох шлифованный. Технические условия

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. 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 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие 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 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 11293-89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 12928-67 Мозг спинной крупного рогатого скота и свиней замороженный. 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 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 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия

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

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия

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

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия

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

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

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

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

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

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26832-86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие 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 29301-92 (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия

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 31027-2002 (ИСО 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 31199-2003 (ИСО 3565:1975) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие 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 применяют термины, установленные в СТБ 1885, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 029, ТР ТС 005.

4 Классификация

4.1 В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов, наличия (или отсутствия) ингредиентов растительного происхождения в рецептуре колбасы подразделяют на следующие группы: мясные, мясосодержащие и мясо-растительные.

5 Общие технические требования

5.1 Общие требования

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

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика колбас
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки и наплывов фарша, с нанесенными товарными отметками и (или) маркировкой с информацией для потребителя
Форма, размер	Батоны цилиндрической, овально-удлиненной или иной формы, прямые или слегка изогнутые, длиной до 50 см или в виде колец (полуколец) в натуральной или искусственной оболочке. Отклонение размеров (заявленных) от типовых значений – ±4 мм
Консистенция	Мягкая

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика колбас
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный и некрошливый фарш, с включением измельченных мясных и (или) немясных ингредиентов, в том числе круп, или однородной структуры. Допускается тонкий жировой слой под оболочкой по всему периметру батона. Цвет фарша от серого до светло-коричневого. Допускается бледно-розовый или красноватый оттенок
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей, чеснока или лука (при использовании) и привкусом круп или бобовых (при их использовании), без посторонних привкуса и запаха
Примечания 1 Допускается: – на разрезе колбас наличие включений соединительной ткани и мелкой пористости – пустот диаметром не более 2,0 мм; – наличие слипов для колбас в натуральной оболочке. 2 Концы батонов ливерных колбас должны быть перевязаны шпагатом (нитками) или закреплены металлическими скобами (скрепками, клипсами) с наложением петли (или без нее). Длина свободных концов оболочки и шпагата (ниток) не должна превышать 2 см, шпагата (ниток) для товарной отметки – 7 см.	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значения для колбас	
	Мясных	Мясосодержащих, мясо-растительных
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	6,0
Массовая доля жира, %, не более	45,0	30,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2,2	2,2
Массовая доля крахмала, %, не более – для колбас с использованием круп, бобовых, муки (крахмала), %, не более	5,0 15,0	Устанавливается в рецептурах
Температура в толще изделия при реализации, °С	От 0 до 6	От 0 до 6
Примечание – В теплый период времени года (май – сентябрь) допускается увеличение массовой доли хлористого натрия на 0,2 %.		

5.2.3 Конкретные наименования, перечень и количественное содержание (соотношение) пищевых компонентов, применяемых при изготовлении колбас, выход продукции, конкретные характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, товарная отметка (вязка), при необходимости, информационные сведения о пищевой ценности, сроки годности (если они отличаются от приведенных в стандарте и установлены в соответствии с требованиями [4]) для каждого наименования колбас должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

5.2.4 По микробиологическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям, установленным в [5] или ТР ТС 021.

5.2.5 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, диоксинов, антибиотиков и пестицидов для колбас не должно превышать допустимые уровни, установленные в [5] или ТР ТС 021.

5.2.6 Содержание радионуклидов в колбасах не должно превышать допустимые уровни, утвержденные в [6] или ТР ТС 021.

5.2.7 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [7], [8] или ТР ТС 029.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления колбас применяют следующее сырье и материалы:

– говядину по ГОСТ 779, в том числе в парном состоянии, и полученные при ее разделке:

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

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

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

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

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

– телятину тощую по ГОСТ 16867 и полученную после ее разделки телятину жилованную односортную с включениями соединительной и жировой ткани в естественном соотношении, без включений грубой соединительной ткани;

– свинину по ГОСТ Р 53221 и сырье и материалы, полученные при ее разделке:

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

– свинину жилованную жирную – 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 %;

– мясо котлетное говяжье и свиное по СТБ 1020;

– мясо рулек и голяшек свиных и говяжьих жилованное с содержанием мышечной, жировой и соединительной тканей в естественном соотношении;

– туши подсвинков тощие, массой менее 14 кг в шкуре и менее 12 кг без шкуры и тушки поросят по ГОСТ Р 53221;

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

– баранину и козлятину по ГОСТ 1935 и полученные при ее разделке:

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

– конину по ГОСТ 27095 и полученные при ее разделке:

– 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 %;

– жир-сырец говяжий, конский, свиной, бараний первой группы по [9] в соответствии с направлением использования и изготовленные в процессе производства жировые эмульсии, имеющие гомогенную структуру;

– шкурку и межсосковую часть свиные по [10] и изготовленные в процессе производства белковый стабилизатор, белково-жировую эмульсию, эмульсию из свиной шкурки гомогенной структуры без грубых включений соединительной ткани;

– соединительную ткань и хрящи от жиловки мяса и субпродуктов и изготовленную в процессе производства эмульсию из соединительной ткани гомогенной структуры без грубых включений соединительной ткани;

– жиры животные топленые пищевые по ГОСТ 25292 и полученную при их вытопке шквару (кроме жира и шквары от брыжейки);

– субпродукты мясные обработанные сельскохозяйственных животных по [10] и полученные при их переработке:

– мясную обрезь и диафрагму говяжью, баранью, конскую жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– мясную обрезь и диафрагму свиную жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани от 30 % до 50 %;

– мясо говяжьих и мясо свиных голов жилованное;

– щековину свиную жилованную в шкуре или без шкуры, с содержанием мышечной, жировой и соединительной ткани в естественном соотношении;

– бульон, жир от варки мяса, субпродуктов, соединительной ткани, шкурки и (или) межсосковой части свиной;

– мозг спинной по ГОСТ 12928;

– блоки замороженные из жилованного мяса, субпродуктов, щековины свиной, соединительной ткани по [10], [11];

– мясо диких животных по [12] и полученные при его разделке:

– мясо оленя (лося, кабана, косули) жилованное односортное с массовой долей соединительной и жировой ткани в естественном соотношении;

– соединительную ткань и хрящи;

– мясо механической дообвалки и обвалки говяжье, свиное, конское и баранье по [13];

– мясо птицы механической обвалки и дообвалки по [14];

– условно-годное мясо и субпродукты (продукты убоя, допущенные ветеринарной службой к использованию с ограничениями) от всех видов продуктивных животных после обезвреживания;

– кожу птичью, полученную при обработке тушек птицы по СТБ 1945 и [15];

– жир-сырец птичий по [16];

– субпродукты птичьи (печень, сердце, мышечный желудок) по [17];

– плазму (сыворотку) крови по [18];

– белки животного происхождения, разрешенные к ввозу Департаментом ветеринарного и продовольственного надзора и к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав);

– белок соевый (изолят, концентрат, текстратеин, соевую муку) и другие растительные белки, разрешенные к применению Минздравом;

– растительные волокна (клетчатку), разрешенные к применению Минздравом;

– регуляторы кислотности Е262, Е325, Е326, Е331 отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом;

– эмульгаторы и стабилизаторы Е407, Е410, Е412, Е415 и другие эмульгирующие и стабилизирующие пищевые добавки, предназначенные для ливерных колбас отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом;

– усилитель вкуса и аромата Е621 и другие усилители вкуса и аромата отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом;

– ароматизаторы натуральные или идентичные натуральным, разрешенные к применению Минздравом;

– консерванты Е200, Е201, Е202, Е203 и другие консервирующие пищевые добавки отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом;

– антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306 и другие антиокислители отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом;

– пищевые и комплексные пищевые добавки, предназначенные для изготовления ливерных колбас, в состав которых могут входить пряности, и (или) экстракты пряностей, и (или) препараты вкусоароматические, и (или) пищевые добавки с функциями загустителей, стабилизаторов, эмульгаторов, желирующих агентов, и (или) ингредиенты, указанные в 5.3.1, разрешенные к применению Минздравом;

– 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;

– сахар белый по СТБ 2086;

– муку пшеничную по СТБ 1666, не ниже первого сорта;

– муку экструзионную пшеничную, ржаную, гороховую, овсяную по ТНПА и (или) разрешенную к применению Минздравом;

– крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;

– крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;

– крупу манную по ГОСТ 7022;

– крупу рисовую по ГОСТ 6292;

– крупу перловую, ячневую по СТБ 2203;

– крупу гречневую по ГОСТ 5550;

– крупу овсяную по ГОСТ 3034;

– хлопья овсяные по ГОСТ 21149;

– горох шлифованный по ГОСТ 6201;

– пшено шлифованное по ГОСТ 572;

– сухари панировочные по ГОСТ 28402;

– желатин пищевой по ГОСТ 11293, в том числе в составе пищевых добавок;

– яйца куриные пищевые по СТБ 254;
– меланж яичный мороженый по ГОСТ 30363;
– яичный порошок по ГОСТ 30363;
– молоко сухое по СТБ 1858;
– сыворотку молочную сухую по СТБ 2219 и другие продукты молочные сухие по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
– 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;
– тмин по ГОСТ 29056;
– корицу по ГОСТ 29049;
– имбирь по ГОСТ 29046;
– гвоздику по ГОСТ 29047;
– лавровый лист по ГОСТ 17594;
– зелень петрушки, сельдерея и укропа по ГОСТ 16732;
– пряности, смеси пряностей по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
– семена укропа по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
– горчичный порошок по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;
– эфирные масла, экстракты и эмульсии пряностей, чеснока, в том числе в составе пищевых добавок, разрешенные к применению Минздравом;
– чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569 и замороженный или консервированный поваренной солью;
– чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
– чеснок быстрозамороженный по СТБ 986;
– чеснок сухой резаный или гранулированный, в виде хлопьев или порошка по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;
– лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587 и (или) разрешенный к применению Минздравом;
– лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, замороженный – по СТБ 986, пассированный сушеный – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;
– морковь столовую свежую по ГОСТ 1721 или сушеную – по ТНПА и (или) разрешенную к применению Минздравом;
– морковь быстрозамороженную по СТБ 986;
– картофель свежий по ГОСТ 26832 или в виде пюре, крупки, хлопьев картофельных сушеных – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;
– растительное пищевое сырье (паприка, зелень черемши сушеная и т. д.) по ТНПА и (или) разрешенное к применению Минздравом;
– воду по СТБ 1188, отвечающую требованиям [19];
– пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
– пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
– фольгу по ГОСТ 745;
– полимерные пленочные материалы (многослойные, термоформуемые, термоусадочные и др.) и пакеты из них, другие пленки и упаковочные средства, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
– кишки говяжьи, свиные, бараньи, конские обработанные по [20] и кишечное сырье, по требованиям безопасности отвечающее [20];
– оболочки полиамидные, белковые, целлюлозные и искусственные, в том числе термоусадочные, по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
– пленку поливинилиденхлоридную типа «Повиден» в качестве оболочки, разрешенную к применению Минздравом;
– составы антимикробные для обработки оболочек, разрешенные к применению Минздравом;
– шпагат из лубяных волокон (0,84 и 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,80 и 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
– нитки льняные по ГОСТ 14961;
– скобы металлические, скрепки, клипсы по ТНПА и (или) разрешенные Минздравом;

– проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц, и(или) разрешенную к применению Минздравом;

– петли для навешивания батонов по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– бумагу оберточную по ГОСТ 8273 и (или) разрешенную Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

– подпергамент по ГОСТ 1760 и (или) разрешенный Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

– пергамент растительный по ГОСТ 1341 и (или) разрешенный Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

– бумагу этикеточную по ГОСТ 7625, другие этикеточные материалы, разрешенные к применению Минздравом;

– ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142;

– ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251; – смеси газовые модифицированные, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

5.3.2 Для изготовления колбас не допускается использование:

–пищевых фосфатов, в том числе в составе пищевых добавок;

– нитрита натрия (калия), в том числе в составе пищевых добавок.

5.3.3 Используемые при изготовлении колбас:

– сырье животного происхождения подлежит ветеринарно–санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством Республики Беларусь и соответствовать требованиям [2], ТНПА; [5] или ТР ТС 021.

– прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 029 или [7], [8] и сопровождаться документами, удостоверяющими его качество и безопасность;

– упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям ТР ТС 005.

5.3.4 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, утвержденные в [6] или ТР ТС 021.

5.3.5 Допускается использование сырья, в том числе животного происхождения, и материалов с аналогичными свойствами и назначением по другим ТНПА и (или) импортного, разрешенных к применению (ввозу) уполномоченными органами в установленном порядке.

5.3.6 При изготовлении колбас допускается использование:

– колбасных изделий, продуктов из мяса, консервов и полуфабрикатов (в том числе пельменей) с производственными дефектами (лом, деформированные батоны или форма изделия, наплывы фарша над оболочкой, с отклонениями фактических значений физико-химических показателей и органолептических характеристик от требований ТНПА) в количестве не более 3% от массы сырья (сверх рецептуры), при изготовлении колбасных изделий с учетом групповой принадлежности (мясные или мясосодержащие).

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица фасованных колбас, в том числе упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной среды, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону (пучку) или каждому десятому кольцу (полукольцу) колбас, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу или прилагаемый к каждой упаковочной единице, и(или) маркированная оболочка должны иметь маркировку в соответствии с требованиями ТР ТС 022 или СТБ 1100.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

– наименование колбасы с указанием групповой принадлежности;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну) и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– состав продукта;

– номинальную массу для фасованных колбас (при упаковывании нескольких наименований – номинальная масса каждого наименования);

– срок годности;

– дату изготовления и дату упаковывания (в случае ее отличия от даты изготовления);

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

– условия хранения;

– обозначения настоящего стандарта;

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

– информацию о подтверждении соответствия (при наличии);

– пищевую ценность (при упаковывании нескольких наименований – пищевую ценность каждого наименования);

– единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (при необходимости);

– штриховой идентификационный код.

Способ и место нанесения даты изготовления выбирает изготовитель в соответствии с требованием ТР ТС 022. При использовании маркированной оболочки информацию о дате изготовления допускается наносить на специально выделенное место на маркированной оболочке или на клеящуюся этикетку, ярлык (клипсу), прикрепляемые к батону, пучку.

5.4.2 Транспортная маркировка – по ТР ТС 022, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» (для скоропортящейся пищевой продукции) и «Ограничение температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 8.2.

Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена ливерная колбаса, должна содержать следующую информацию:

– наименование колбасы с указанием групповой принадлежности;

– наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну) и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– массу нетто (при упаковывании нескольких наименований – массу нетто каждого наименования);

– номинальную массу колбасы в потребительской упаковке (для фасованных колбас с одинаковым номинальным количеством);

– дату изготовления;

– срок годности;

– условия хранения;

– номер партии (при упаковывании нескольких наименований – номер партии каждого наименования).

Если в транспортную упаковку помещена колбаса без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки в этом случае должна соответствовать требованиям 5.4.1.

5.4.3 Расположение и способ маркировки колбасы в потребительской и транспортной упаковке выбирает изготовитель в соответствии с требованиями ТР ТС 022 или СТБ 1100.

5.4.4 При включении в состав колбасы сырья, изготовленного из (или с использованием) генно-модифицированных организмов, в маркировке потребительской и транспортной (для весовых) упаковок необходимо указывать информацию об их наличии.

5.5 Упаковка

5.5.1 Колбасы изготавливают весовыми, упакованными в транспортную упаковку без потребительской упаковки и фасованными с одинаковым или различным номинальным количеством в потребительской упаковке.

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

Колбасы в натуральной оболочке, помещенные в транспортную упаковку без предварительной потребительской упаковки, допускается связывать в пучки с количеством колец (полуколец) до 10 шт. и маркировать пучки прикреплением ярлыка.

5.5.2 Упаковочные материалы, используемые для потребительской и транспортной упаковок колбас, должны быть разрешены к применению уполномоченными органами в установленном порядке и соответствовать требованиям ТР ТС 005.

5.5.3 Колбасы упаковывают, в том числе под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды, для чего применяют:

– пленочные материалы по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354 и пакеты из них;

– пленочные материалы (многослойные, термоформуемые, термоусадочные) и пакеты из них;

– полимерные многослойные пленки (ламинаты) и пакеты из них;

– фольгу по ГОСТ 745.

5.5.4 Колбасы упаковывают:

– целыми изделиями номинальным количеством не более 1500 г;

– целым куском (порционная нарезка) номинальным количеством от 200 до 500 г.

Допускается групповая упаковка колбас в полимерную пленку, в том числе фасованных до 10 кг.

5.5.5 При изготовлении фасованных колбас целым куском (порционная нарезка) или целым изделием с одинаковым номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019, таблица А.1.

5.5.6 При изготовлении колбас целым куском (порционная нарезка), целыми изделиями с различным номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019, таблица А.3.

5.5.7 Допускается упаковывать колбасы в потребительской упаковке другим номинальным количеством с пределами допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по СТБ 8019.

5.5.8 Отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

5.5.9 Колбасы, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики по ТНПА, а также в специальные контейнеры или тару-оборудование или другие виды упаковок из материалов, разрешенных к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

Колбасы укладывают в контейнеры и тару-оборудование не более чем в три ряда на одну полку.

5.5.10 Ящики должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха.

Многооборотная транспортная упаковка должна иметь крышку.

При отсутствии крышки допускается колбасы покрывать бумагой оберточной по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 и другим ТНПА или полимерной пленкой.

Колбасы в искусственных непроницаемых оболочках, а также колбасы, упакованные под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды при укладывании в транспортную упаковку допускается не накрывать крышкой или другими упаковочными материалами.

5.5.11 Номинальная масса колбас в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании – не более 250 кг, масса колбас в полимерных многооборотных ящиках – не более 30 кг.

5.5.12 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают колбасы одного наименования, одной даты изготовления и одного срока годности при соблюдении одинаковых условий хранения.

Допускается упаковывание двух или нескольких наименований колбас в единицу транспортной упаковки одной даты изготовления, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

5.5.13 Допускается использовать другие виды и типы упаковки (укупорочных средств), разрешенные к использованию уполномоченными органами в установленном порядке и обеспечивающие качество, безопасность и сохранность колбас при транспортировании, хранении и реализации.

6 Правила приемки

6.1 Колбасы принимают партиями.

Определение партии – по ГОСТ 9792 с учетом следующих дополнений для фасованных колбас: имеющих один и тот же вид и тип упаковки и способ упаковывания, а также одно и то же значение номинальной массы (для фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством).

Правила приемки у изготовителя осуществляют по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

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

Для контроля фасованных колбас по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных колбас)» и «среднее содержимое партии фасованных колбас» от каждой партии отбирают случайную выборку, используя одноступенчатый нормальный план выборочного контроля со специальным уровнем контроля в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества (AQL) равен 2,5 %), или выборку в соответствии с методикой контроля фасованной продукции, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбас) и среднего содержимого партии для фасованных колбас с одинаковым номинальным количеством осуществляют до контроля органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

6.1.2 Партия фасованных колбас с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных колбас)» и «среднее содержимое партии фасованных колбас» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинальной массы, указанной в маркировке;

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 5.5.5) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.5.5.

6.1.3 Партия фасованных колбасных изделий с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы» принимается в случае, если не обнаружены бракованные упаковочные единицы (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.5.6).

6.1.4 Для контроля состояния упаковки и качества маркировки, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей фасованных колбас из выборки по 6.1.1 отбирают случайную выборку в зависимости от номинального количества фасованных колбас:

– от 100 до 200 г – 20 упаковочных единиц;

– от 200 до 500 г – 5 упаковочных единиц;

– свыше 500 г – 3 упаковочные единицы.

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

6.2 Контроль состояния упаковки и качества маркировки, линейных размеров, органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности, в том числе микробиологических, проводят на образцах, отобранных по ГОСТ 9792 и с учетом 6.1.

6.3 Каждая партия колбас должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного или лабораторного контроля изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции или его копией, заверенной печатью юридического лица или индивидуального предпринимателя, являющихся изготовителями продукции, заполненным в соответствии с [21], или записью в сопроводительной документации на партию продукции по каждому наименованию, заверенной подписью ответственного лица, с указанием регистрационного номера и даты выдачи удостоверения, адреса и телефона юридического лица (индивидуального предпринимателя) – держателя подлинника удостоверения.

6.4 Контроль органолептических показателей, линейных размеров, содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбас) в потребительской упаковке, среднего содержимого партии фасованных колбас с одинаковым номинальным количеством, температуры в толще изделия, состояния упаковки и качества маркировки производится в каждой партии.

6.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических (кроме температуры в толще изделия), микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, диоксинов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе (плане) производственного контроля с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующих безопасность продукции.

6.6 Контроль использования пищевых добавок осуществляют согласно программе (плану) производственного контроля, установленной изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6.7 Контроль на наличие генно-модифицированных организмов устанавливает изготовитель продукции в программе (плане) производственного контроля с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля, контроля показателей безопасности, радиометрических показателей – по СТБ 1036, СТБ 1053, СТБ ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668 и настоящему стандарту, отбор проб для контроля за содержанием ГМО в колбасах – по [22].

7.1.1 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.1.2 Подготовка проб для микробиологического контроля – по ГОСТ 26669.

7.2 Органолептическую оценку осуществляют по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

– массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 31027(арбитражный метод);

– массовой доли жира – по ГОСТ 23042;

– массовой доли хлористого натрия – по ГОСТ 9957 (арбитражный метод), СТБ ISO 1841-1;

– массовой доли крахмала по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;

При использовании ГОСТ 31027 в качестве арбитражного метода для определения содержания азота при последующем расчете содержания белка следует руководствоваться ГОСТ 25011 (пункт 2.5.4).

7.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 10444.2; ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 31199 (арбитражный метод).

Контроль бактерий Listeria monocytogenes осуществляют по СТБ ГОСТ Р 51921 и [23].

Общие требования проведения микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.

7.5 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51962, СТБ EN 13805, СТБ EN 14083, СТБ EN 14084.

7.6 Определение содержания нитрозаминов – по [24].

7.7 Определение содержания пестицидов – по [25].

7.8 Определение содержания антибиотиков – по СТБ ГОСТ Р 53601, [26], [27].

7.9 Определение содержания диоксинов – по [28].

7.10 Определение содержания радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, включенным в [29].

7.11 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляют по ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571.

7.12 Определение температуры в толще изделия

В каждой партии температуру измеряют не менее чем в двух изделиях или трех единицах потребительской упаковки, отобранных по 7.1.

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 минус 30 °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.

7.13 Определение содержимого упаковочной единицы (массы) фасованных колбас, среднего содержимого партии фасованных колбас с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 126 (пункты 7.14 и 7.15) с учетом соблюдения критериев приемки партии, установленных в 6.1.2 и 6.1.3.

7.14 Масса нетто весовых колбас определяется на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе (с учетом допускаемых отклонений). Массу нетто определяют по разности между массой брутто и массой транспортной тары.

7.15 Линейные размеры определяют линейкой металлической по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм не менее чем на трех единицах колбасных изделий.

Контроль мелкой пористости – по СТБ 126 (пункт 7.18).

7.16 Состояние упаковки и качество маркировки, в том числе контроль товарной отметки, вид на разрезе определяют визуально путем осмотра каждой единицы упаковки и выборки колбас, отобранных по 6.1 с учетом ГОСТ 9792 (пункт 1.2).

7.17 Контроль количества пищевых добавок производят с применением аналитических методов исследования (при наличии) или, при отсутствии соответствующих методов до момента их разработки, по закладке (по рецептуре) с использованием весов для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемому количеству.

7.18 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедшим метрологический контроль в установленном порядке, которые обеспечивают сопоставимость испытаний при их использовании.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортируют колбасы в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с [30].

8.2 Колбасы хранят при относительной влажности воздуха от 70 % до 80 % (кроме колбас в искусственных непроницаемых оболочках, а также колбас, упакованных под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды) при температуре от 0 °С до 6 °С и в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества.

Сроки годности колбас целыми батонами с даты изготовления:

– в натуральной оболочке – 24 ч;

– в искусственной проницаемой оболочке – 72 ч;

– в проницаемой оболочке с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326, Е331 – 84 ч;

– в искусственных непроницаемых оболочках – 5 сут;

– в натуральной оболочке, упакованных в пленку полимерную многослойную (или пакеты из нее) с использованием модифицированной газовой среды – 6 сут.

8.3 Сроки годности для конкретных наименований колбас устанавливает изготовитель в рецептурах с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

9 Гарантия изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие колбас требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных 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 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 18 апреля 2008 г. № 44

[3] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство мяса и мясной продукции»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 15 июня 2012 г. № 73

[4] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 01.09.2010 № 119

[5] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «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] Санитарные нормы и правила «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[8] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 195

[9] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.332-2013 Жир-сырец животный

[10] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.331-2013 Субпродукты мясные обработанные сельскохозяйственных животных

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

[12] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY.100098867.220-2012 Мясо диких животных

[13] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 100098867.142-2002 Мясо механической дообвалки и обвалки

[14] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.261-2010 Мясо птицы механической обвалки и дообвалки

[15] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.291-2011 Продукты разделки и обвалки мяса птицы

[16] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 300064950.001-2001 Жир-сырец птичий

[17] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.282-2011 Субпродукты птичьи

[18] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.231-2010 Кровь пищевая. Продукты из пищевой крови

[19] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены и введены в действие постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19.10.1999 № 46

[20] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.246-2010 Кишки обработанные сельскохозяйственных животных

[21] Инструкция о порядке заполнения удостоверения качества и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов
Постановление Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерства торговли Республики Беларусь от 16.03.2006 № 22/12/13/7 «Об утверждении форм бланков удостоверений качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов и инструкции о порядке заполнения удостоверений качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

[22] Методические указания
МУ 2.3.2.1917-04 Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г. Г. Онищенко 26 июля 2004 г.

[23] Инструкция по применению
Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 13.10.2004 (регистрационный № 81-0904)

[24] Методики выполнения измерений
МВИ. МН 3543-2010 Методика определения нитрозаминов в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 27.08.2010

[25] Методические указания
МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28.01.1980 (регистрационный № 2142-80)

[26] Методические указания
МУ 3049-84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР 29.06.1984

[27] Инструкция по применению
№33-01-02 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 12.07.2002

[28] Инструкция по применению
Определение полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в кормах методом хроматомасс-спектрометрии
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 20.12.2005 (регистрационный № 216-1205)

[29] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь

[30] Правила автомобильных перевозок грузов
Утверждены постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 30.06.2008 № 970

Ответственный за выпуск *Т. В. Варивончик*

Сдано в набор 02.07.2013. Подписано в печать 18.07.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,32. Уч.- изд. л. 1,34. Тираж 7 экз. Заказ 658

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru