ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 295-2008

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ СЫРАВЭНДЖАНЫЯ І СЫРАВЯЛЕНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 3-2012

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.524(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

Ключевые слова: сырокопченая, сыровяленая колбаса [колбаска] сухая; сырокопченая, сыровяленая колбаса [колбаска] полусухая; 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 28 июня 2008 г. № 36

3 ВЗАМЕН СТБ 295-93

4 ПЕРЕИЗДАНИЕ (июль 2012 г.) с ИЗМЕНЕНИЕМ № 1, утвержденным в марте 2012 г. (ИУ ТНПА № 3-2012), Поправкой (ИУ ТНПА № 5-2012)

© Госстандарт, 2012

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
Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ СЫРАВЭНДЖАНЫЯ І СЫРАВЯЛЕНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Smoked dry and air-dry sausages items
General specifications

Дата введения 2009-01-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия сухие и полусухие (далее – колбасные изделия), сформованные в колбасную оболочку, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу.

Настоящий стандарт не распространяется на колбасу (колбаску) салями.

Колбасные изделия изготавливаются мясными.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

2 Нормативные ссылки

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

СТБ 742-2009 Продукты из шпика. Общие технические условия

СТБ 978-2003 Водки белорусские. 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 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

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

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 1386-2003 Коньяки. Общие технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

Издание официальное

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. Методы определения хлористого натрия

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

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

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной 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 17308-88 Шпагаты. Технические условия

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

ГОСТ 19792-2001 Мед натуральный. Технические условия

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

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 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 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 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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

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.

Раздел 1 (Измененная редакция, Изм. № 1)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1885, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 сырокопченая [сыровяленая] колбаса [колбаска] сухая: Сырокопченое, сыровяленое колбасное изделие, изготовленное без применения микробиологических (стартовых бактериальных) культур.

3.2 сырокопченая [сыровяленая] колбаса [колбаска] полусухая: Сырокопченое, сыровяленое колбасное изделие, изготовленное с применением микробиологических (стартовых бактериальных) культур.

3.3 микробиологические (стартовые бактериальные) культуры: Чистые бактериальные культуры или их комбинации, разрешенные для применения Минздравом, ускоряющие процесс ферментации и созревания сырокопченых (сыровяленых) колбасных изделий.

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии изготовления (с применением микробиологических (стартовых бактериальных) культур или без них) сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия подразделяют на:

– сухие;

– полусухие.

4.2 В зависимости от диаметра или поперечных размеров сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия подразделяют на:

– колбасы;

– колбаски.

4.3 В зависимости от сортности сырокопченые и сыровяленые колбасные изделия подразделяют на колбасы, колбаски:

– высшего сорта;

– первого сорта;

– бессортовые.

4.4 Сортность сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий определяется сортностью сырья, входящего в рецептуру.

Рецептуры сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий должны содержать жилованное мясо (в процентах к массе несоленого мясного сырья, указанного в рецептуре):

а) высшего сорта − говядину (конину) высшего сорта, и (или) нежирную свинину, и (или) полужирную свинину не менее 50 % в любом соотношении;

б) первого сорта – говядину (конину) первого сорта и (или) полужирную свинину не менее 40 % в любом соотношении; допускается использование говядины высшего сорта, нежирной свинины;

в) бессортовые – односортную говядину (конину), колбасную говядину, односортную баранину, односортное мясо промысловых животных, односортную свинину, колбасную свинину не менее 40 % в любом соотношении.

5 Общие технические требования

5.1 Сырокопченые и сыровяленые 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 требований [1] – [3].

Требования к количеству продукта, содержащегося в упаковочных единицах, к его маркировке и упаковке – по СТБ 8019.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий		
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых
Внешний вид: – колбас – колбасок	Батоны прямые, или слегка изогнутые, или в виде колец (полуколец) диаметром или поперечным размером свыше 32 мм; с чистой сухой поверхностью без повреждений оболочки или без оболочки – в случае изготовления с экструзионным покрытием или использованием пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей и приправ в качестве обсыпок на поверхности; с нанесенными товарными отметками или маркировкой или без них Батончики прямые, или слегка изогнутые, или в виде колец (полуколец) диаметром или поперечным размером не более 32 мм; с чистой сухой поверхностью без повреждений оболочки или без оболочки – в случае изготовления с экструзионным покрытием или использованием пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей и приправ в качестве обсыпок на поверхности; с нанесенными товарными отметками или маркировкой или без них. Отклонение размеров колбасных изделий (заявленных) от типовых значений – ±4 мм		
Консистенция: – сухих – полусухих	 Плотная Упругая, мягкая		
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш от розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с наличием кусочков мясного сырья заданного размера и включениями пряностей или без них. Цвет шпика белый или розовый		
Запах и вкус	Свойственные данному продукту с ароматом пряностей и копчения (для сырокопченых колбасных изделий), вкус солоноватый пряный или солоноватый слегка острый, без посторонних привкуса и запаха		
Примечания 1 Допускается: – прессование (подпрессовывание); – наличие уплотненного наружного слоя (закала) толщиной не более 3 мм; – налет кремово-белой плесени на оболочке; – наличие пористости на разрезе; – желтоватый цвет шпика под оболочкой от копчения для сырокопченых колбасных изделий;			

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий		
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых
– наличие на разрезе незначительных включений соединительной ткани для колбасных изделий первого сорта; бессортовых; – наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей и приправ в целом или измельченном виде, искусственных плесеней в качестве обсыпок на поверхности колбасных изделий с равномерным распределением на поверхности колбасных изделий. 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 таблицах 2, 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение для сухих колбасных изделий		
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых
Массовая доля влаги, %, не более	30	30	33
Массовая доля белка, %, не менее	17	15	15
Массовая доля жира, %, не более	60	60	60
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6	6	6
Массовая доля нитрита натрия, % (мг/кг), не более	0,003 (30)	0,003 (30)	0,003 (30)

Таблица 3

Наименование показателя	Значение для полусухих колбасных изделий		
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых
Массовая доля влаги, %, не более	38	38	40
Массовая доля белка, %, не менее	14	12	12
Массовая доля жира, %, не более	60	60	60
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5,5	5,5	5,5
Массовая доля нитрита натрия,% (мг/кг), не более	0,003 (30)	0,003 (30)	0,003 (30)

5.2.3 Конкретные наименования, перечень и количественное содержание (соотношение) пищевых ингредиентов, применяемых при изготовлении колбасных изделий, со ссылками на ТНПА и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, выхода, конкретные характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, товарная отметка (вязка) при необходимости, информационные сведения о пищевой ценности, сроки годности (если они не установлены настоящим стандартом или отличаются от приведенных в стандарте), утвержденные в установленном порядке, для каждого наименования колбасных изделий должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

5.2.4 По микробиологическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, установленным в [4] и (или) [5].

5.2.5 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, диоксинов, антибиотиков и пестицидов для сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий, бенз(а)пирена для сырокопченых колбасных изделий не должно превышать допустимые уровни, установленные в [4] и (или) [5].

5.2.6 Содержание радионуклидов в колбасных изделиях не должно превышать допустимые уровни, утвержденные в установленном порядке.

5.2.1 – 5.2.6 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.2.7 Колбасные изделия должны выпускать в реализацию с предприятия с температурой в толще батона от 0 °С до 15 °С.

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, применяемые для изготовления колбасных изделий, должны соответствовать требованиям ТНПА, [4], [5] и (или) быть разрешены к применению (ввозу) уполномоченными органами в установленном порядке и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

5.3.2 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [6] и (или) [5] (глава II, разделы 22, 23) и быть разрешены к применению (ввозу) уполномоченными органами в установленном порядке.

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

5.3.1 – 5.3.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

5.3.4 Для изготовления колбасных изделий применяют следующее сырье и материалы:

– говядину по ГОСТ 779, кроме тощей говядины, и полученные после ее 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 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 %;

– 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 по СТБ 742;

– жир-сырец первой группы по [7];

– 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 [8] и полученные после его разделки, 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 (говяжьи – высшего, первого, второго сортов, колбасные, односортные; свиные – нежирные, полужирные, жирные (щековины), колбасные, односортные; односортной баранины, односортной конины) по [9];

– соль поваренную пищевую йодированную выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0, 1, 2, сортов экстра, высший и первый по ГОСТ 13830;

– соль поваренную пищевую «Белорусская» по [10] не ниже первого сорта;

– смесь посолочно-нитритную по [11], другие посолочно-нитритные смеси, разрешенные к применению Минздравом;

– сахар-песок по ГОСТ 21;

– глюкозу по ГОСТ 975;

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

– мед натуральный по ГОСТ 19792;

– натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197, другим ТНПА или разрешенные к применению Минздравом;

– аскорбиновую кислоту и ее производные отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом;

– глютаминовую кислоту и ее производные отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом;

– пищевые добавки, в состав которых входят микробиологические (стартовые бактериальные) культуры или без них, и (или) сахара (моно-, ди-), и (или) пряности, и (или) экстракты пряностей, и (или) эфирные масла, и (или) аскорбиновая кислота и ее производные, и (или) глютаминовая кислота и ее производные, и (или) вещества, препятствующие слеживанию и комкованию, разрешенные к применению Минздравом;

– микробиологические (стартовые бактериальные) культуры по ТНПА или разрешенные к применению Минздравом;

– чеснок свежий по ГОСТ 7977;

– чеснок измельченный консервированный поваренной солью по ТНПА или разрешенный к применению Минздравом;

– чеснок сушеный, порошок чеснока по ТНПА или разрешенный к применению Минздравом;

– чеснок замороженный, быстрозамороженный по ТНПА или разрешенный 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;

– корицу по ГОСТ 29049;

– гвоздику по ГОСТ 29047;

– тмин по ГОСТ 29056;

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

– эфирные масла и экстракты пряностей и чеснока по ТНПА или разрешенные к применению Минздравом;

– декоративные вкусовые смеси, специи, приправы, разрешенные к применению Минздравом;

– средства для нанесения обсыпок, разрешенные к применению Минздравом;

– составы антимикробные, разрешенные к применению Минздравом;

– искусственные плесени, разрешенные к применению Минздравом;

– коньяк по СТБ 1386;

– вино «Мадера» по ТНПА;

– водку по СТБ 978 и настойки горькие по ГОСТ 7190;

– 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 [12] или разрешенные к применению Минздравом;

– оболочки искусственные, в том числе белковые, пастообразные растительные пасты в качестве оболочек (типа Vega Casing), разрешенные к применению Минздравом;

– латексные защитные покрытия по ТНПА или 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;

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

– скрепки металлические, скобы, клипсы по ТНПА или разрешенные к применению Минздравом;

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

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

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

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

– ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;

– картонные коробки, красочно оформленные по ТНПА или разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

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.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка)

5.3.5 Для изготовления сухих и полусухих 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, свиноматок;

– белков животного и растительного происхождения.

5.3.6 Для изготовления сухих и полусухих колбасных изделий допускается использование нитрита натрия, аскорбиновой кислоты и ее производных отдельно или в соединении.

5.3.7 Для изготовления сухих колбасных изделий не допускается использование, в том числе в составе многокомпонентных ингредиентов (пищевых добавок, декоративных вкусовых смесей, приправ, специй и др.):

– глютаминовой кислоты и ее производных;

– микробиологических (стартовых бактериальных) культур;

– сахаров (моно-, ди-), кроме сахара-песка, глюкозы, меда.

5.3.8 Для изготовления полусухих колбасных изделий допускается использование, в том числе в составе многокомпонентных ингредиентов (пищевых добавок, декоративных вкусовых смесей, приправ, специй и др.):

– глютаминовой кислоты и ее производных;

– микробиологических (стартовых бактериальных) культур;

– сахаров (моно-, ди-).

Примечание – Разрешается не ограничивать состав декоративных вкусовых смесей, специй и приправ, применяемых в качестве обсыпок при изготовлении сухих и полусухих колбасных изделий.

5.3.9 Для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий допускается, кроме мясного сырья, указанного в 4.4, использовать:

а) для высшего сорта – говядину (конину) жилованную первого сорта, свинину жилованную жирную, хребтовый шпик, боковой шпик, свиную грудинку;

б) для первого сорта – говядину (конину) односортную жилованную, говядину колбасную жилованную, говядину (конину) жилованную второго сорта, свинину жилованную односортную, свинину жилованную колбасную, свинину жилованную жирную (или щековину жилованную), односортное мясо промысловых животных жилованное; хребтовый шпик, боковой шпик, свиную грудинку.

Допускается использовать для колбасных изделий первого сорта односортное мясо промысловых животных не более 30 %.

в) для бессортовых – говядину (конину) жилованную второго сорта, свинину жилованную жирную (или щековину жилованную), боковой шпик, животный жир-сырец первой группы.

Допускается использовать для бессортовых колбасных изделий животный жир-сырец первой группы не более 20 %.

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) и пакеты из них; упаковочные 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 упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной среды в прозрачные газонепроницаемые пленки, фольгу или пакеты из них, 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 колбасных изделий ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка) с одинаковым номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества в соответствии с СТБ 8019 указаны в таблице 5.

Таблица 5

Номинальное количество товара $К_{ном}$, 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.		

5.4.5 При изготовлении 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 в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 6.

Таблица 6

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

5.4.6 Допускается упаковывать колбасные изделия в потребительскую тару другим номинальным количеством по согласованию с торгующими организациями с пределами допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по СТБ 8019.

5.4.7 Упакованные в потребительскую тару колбасные изделия должны быть укупорены способом термосваривания или другим способом, обеспечивающим качество и безопасность продукта.

5.4.8 Отклонения массы нетто от номинального количества в сторону увеличения не ограничены.

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

5.4.10 Колбасные изделия, в том числе в потребительской таре, упаковывают в ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13513, деревянные ящики по ГОСТ 10131, ГОСТ 11354, в полимерные многооборотные ящики, в тару из других материалов, а также в специальные контейнеры или тару-оборудование из материалов, разрешенных к применению Минздравом, по другим ТНПА.

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.

5.4.11 Допускается упаковывать колбасные изделия в красочно оформленные картонные коробки номинальным количеством не более 2 кг.

Допускается упаковывание нескольких наименований продукции одной даты изготовления, одного срока годности в каждую единицу потребительской тары (коробки картонные, красочно оформленные) с одинаковыми условиями хранения по согласованию с торгующими организациями.

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

При отсутствии крышки допускается продукт покрывать бумагой оберточной по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 и другим ТНПА, разрешенными к применению Минздравом. Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251 и другим ТНПА.

Допускается использовать другие виды и типы тары, упаковочные материалы, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность и качество продукции.

Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковки колбасных изделий, должны соответствовать требованиям ТНПА и обеспечивать качество, безопасность и сохранность.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

5.4.13 Пакетируют колбасные изделия по ГОСТ 26663 и другим ТНПА на способы и средства пакетирования.

5.4.14 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования, одной даты изготовления и одного срока годности с одинаковыми условиями хранения.

Допускается упаковывание не более трех наименований продукции одной даты изготовления, одного срока годности с одинаковыми условиями хранения в каждую единицу транспортной тары.

5.4.15 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 8.2 – 8.4.

5.4.16 На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями прикрепляют этикетку и вкладывают внутрь ярлык с указанием информации о продукции в соответствии с СТБ 1100:

– наименования колбасных изделий с учетом групповой принадлежности (мясных), технологии изготовления, сорта (для нескольких наименований – каждого наименования) и термического состояния (охлажденные);

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– 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) *;

---

* Для упакованных колбасных изделий, состоящих из колбасных изделий одной группы с разным наименованием или различным составом, допускается указывать общий состав ингредиентов в составе продукта.

– срока годности;
– даты изготовления;
– 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 для каждого наименования);
– условий хранения.

Кроме того, в каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями, упакованными в потребительскую тару, вкладывают суммарный чек с указанием количества упаковочных единиц (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.

5.4.17 Информация для потребителя о продукции должна соответствовать СТБ 1100.

На каждую единицу потребительской тары, колбасное изделие наносят маркировку с указанием:
– наименования колбасных изделий с учетом групповой принадлежности (мясных), технологии изготовления, сорта (для нескольких наименований – каждого наименования) и термического состояния (охлажденные);
– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
– 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 для каждого наименования);
– условий хранения;
– штрихового идентификационного кода.

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

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

5.4.16, 5.4.17 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки, объем выборок осуществляют по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

6.2 Каждая партия продукции должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного контроля изготовителя или лабораторного контроля на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, заполненным в соответствии с [13].

---

* Для упакованных колбасных изделий, состоящих из колбасных изделий одной группы с разным наименованием или различным составом, допускается указывать общий состав ингредиентов в составе продукта.

6.3 Контроль органолептических показателей, содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий), среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством, температуры в толще изделия при выпуске в реализацию с предприятия, состояния упаковки и качества маркировки осуществляют в каждой партии.

Для контроля фасованных изделий отбирают выборку методом отбора с применением случайных чисел в количестве 10 % от объема партии, но не менее двух единиц транспортной тары.

Контроль физико-химических (кроме массовой доли белка, массовой доли жира) показателей 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 содержания патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующих безопасность продукции.

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

6.2, 6.3 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7 Методы контроля

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

Контроль температуры в толще изделия при выпуске в реализацию с предприятия и качество маркировки колбасных изделий проводят на образцах, отобранных по ГОСТ 9792, для определения органолептических показателей.

Для контроля органолептических, физико-химических, микробиологических показателей, температуры в толще изделия при выпуске в реализацию с предприятия, содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий), среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством, состояния упаковки и качества маркировки колбасных изделий, упакованных в потребительскую тару, производят отбор проб в количестве 5 % из выборки по 6.3, но не менее при номинальном количестве:

– от 50 до 200 г – до 20 единиц потребительской тары (весом не менее 1 кг);

– до 500 г – 4 единицы потребительской тары;

– свыше 500 г – 3 единицы потребительской тары.

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

Характеристики колбасных изделий определяют при температуре продукта от 0 °С до 15 °С.

7.3 Методы контроля – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 9793, ГОСТ 9957, ГОСТ 9958, ГОСТ 9959, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 23042, ГОСТ 25011, ГОСТ 29185, ГОСТ 29299, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 31027, ГОСТ 31199, ГОСТ 30726.

В качестве арбитражных методов обнаружения сальмонелл и определения содержания азота следует использовать ГОСТ 31027 и ГОСТ 31199.

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

Контроль бактерий Listeria monocytogenes осуществляют по СТБ ГОСТ Р 51921 и [14].

7.4 Содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

Содержание нитрозаминов – по [15].

Содержание бенз(а)пирена – по СТБ ГОСТ Р 51650.

Содержание диоксинов – по [16].

Содержание антибиотиков – по [17] – [21].

Содержание пестицидов – по [22].

7.5 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, включенным в [23].

7.1 – 7.5 (Измененная редакция, Изм. № 1)

7.6 Определение температуры в толще колбасных изделий при реализации с предприятия Наименование подраздела (Измененная редакция, Изм. № 1)

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

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

Определяют среднее арифметическое 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 измерительных средств.

7.7 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий), среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством, массы нетто весовых колбасных изделий – по СТБ 1996 (пункт 7.5) с учетом требований 5.4.4, 7.1, 5.4.5 настоящего стандарта.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

7.8 Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально путем осмотра колбасных изделий, отобранных по 6.3, 7.1 настоящего стандарта и по ГОСТ 9792 (пункт 1.2).

7.9 Диаметр или поперечный размер колбасного изделия и другие линейные размеры определяют линейкой металлической по ГОСТ 427 с ценой деления 1 мм не менее чем на трех единицах колбасных изделий.

(Измененная редакция, Изм. № 1)

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

(Введен дополнительно, Изм. № 1)

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортируют колбасные изделия в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с [24].

8.2 Срок годности сырокопченых колбасных изделий с даты изготовления при соблюдении условий транспортирования и хранения при температуре воздуха от 12 °С до 15 °С и относительной влажности 75 % – 78 % для:

– сухих – 4 мес;

– полусухих – 25 сут.

8.3 Срок годности сырокопченых сухих колбасных изделий с даты изготовления при промышленном хранении с температурой воздуха от минус 7 °С до минус 9 °С – не более 9 мес.

Примечание – При направлении изделий в торговую сеть после промышленного хранения указывают дату изготовления и срок годности, включая промышленное хранение и срок годности у потребителя.

Пример – Для сухих колбасных изделий срок годности может быть указан следующим образом:

Срок годности при температуре от минус 7 °С до минус 9 °С – 9 мес, в том числе при температуре воздуха от 12 °С до 15 °С и относительной влажности 75 % – 78 % – 4 мес.

8.4 Срок годности сырокопченых колбасных изделий в обсыпке с даты изготовления при температуре воздуха от 12 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха 75 % – 78 % для:

– сухих – 1 мес;

– полусухих – 25 дн.

Срок годности сырокопченых колбасных изделий в обсыпке с даты изготовления при температуре воздуха от 2 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха 75 % – 78 % для:

– сухих – 1,5 мес;

– полусухих – 25 дн.

8.5 Срок годности сыровяленых колбасных изделий с даты изготовления:

– при температуре воздуха от 12 °С до 15 °С и относительной влажности 75 % – 78 % – 1 мес;

– при температуре воздуха от минус 2 °С до минус 4 °С – 2 мес.

8.6 Срок годности колбасных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной среды ломтиками (сервировочная нарезка), с даты изготовления при температуре воздуха:

– от 5 °С до 8 °С – 8 сут;

– от 15 ºС до 18 ºС – 6 сут.

Срок годности колбасных изделий, упакованных под вакуумом целым куском (порционная нарезка), с даты изготовления при температуре воздуха:

– от 12 ºС до 15 ºС – 20 сут;

– от 2 ºС до 6 ºС – 30 сут.

Срок годности сырокопченых колбасных изделий, упакованных под вакуумом целыми батонами (батончиками), с даты изготовления:

– от 12 ºС до 15 ºС – 1,5 мес;

– от 2 ºС до 6 ºС – 2 мес.

8.7 Сроки годности колбасных изделий устанавливает изготовитель с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

Раздел 8 (Измененная редакция, Изм. № 1)

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 нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2011 № 10

[4] 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

[5] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

[6] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.11.2002 № 94

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

[8] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY100098867.220-2007 Мясо промысловых животных

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

[10] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 101191824.405-2001 Соль поваренная пищевая «Белорусская»

[11] Технические условия Республики Беларусь
ТУ РБ 400087365.001-2003 Смесь посолочно-нитритная для мясопродуктов

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

[13] 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) «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»

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

[15] 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

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

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

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

[19] МВИ МН 2436-2006 Методика выполнения измерений остаточных количеств хлорамфеникола в молоке, яйцах, мясе с использованием тест-системы «Ридаксин ® Хлорамфеникол»

[20] МВИ МН 2642-2007 Методика выполнения измерений остаточных количеств стрептомицина в молоке и мясе с использованием тест-системы «Ридаксин ® Стрептомицин»

[21] МВИ МН 2644-2007 Методика выполнения измерений остаточных количеств тетрациклина в молоке и мясе с использованием тест-системы «Ридаксин ® Тетрациклин»

[22] Методы определения микроколичеств пестицидов. – М. : Колос, 1977

[23] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь : Госстандарт РБ : РУП «БелГИМ»

[24] Правила автомобильных перевозок грузов (в ред. постановления Совмина от 15.12.2008 № 1936)
Утверждено постановлением Совета Министров Республики Беларусь № 970 от 30.06.2008

Библиография (Измененная редакция, Изм. № 1)

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 12.06.2012. Подписано в печать 20.07.2012. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,20 Уч.- изд. л. 1,30 Тираж экз. Заказ

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