ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 196-2012

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ

Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ ПАЎВЭНДЖАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Б3 4-2012



Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.524.3(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

Ключевые слова: полукопченая колбаса (колбаска) мясная, мясное сырье, колбасный фарш, массовая доля белка, маркировка, упаковка, правила приемки, 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 20 апреля 2012 г. № 21

3 ВЗАМЕН СТБ 196-98 (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 16351-86)

© Госстандарт, 2012

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 3
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 13
7 Методы контроля 15
8 Транспортирование и хранение 16
9 Гарантия изготовителя 16
Приложение А (справочное) Перечень наименований колбасных изделий традиционного ассортимента 17
Библиография 18

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ
Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ ПАЎВЭНДЖАНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Smoked sausage products
General specifications

Дата введения 2012-10-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты – полукопченые колбасы и колбаски (далее – колбасные изделия), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

2 Нормативные ссылки

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

СТБ 126-2011 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

СТБ 742-2009 Продукты из шпика. Общие технические условия

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

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

СТБ 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 1373-2009 Сыры. Технические условия

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

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 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 ISO 21571-2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

Издание официальное

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

СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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 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 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 4197-74 Реактивы. Натрий азотисто-кислый. 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 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия

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

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

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 12095-76 Кунжут для переработки. Технические условия

ГОСТ 13493-86 Натрия триполифосфат. 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 17308-88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. 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 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения 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 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия

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

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия

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

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия

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

ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-70) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 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 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

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.

4 Классификация

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

4.2 В зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья и пищевых ингредиентов колбасные изделия подразделяют на:
– высшего сорта;
– первого сорта;
– бессортовые;
– второго сорта.

4.3 Для исключения введения потребителя в заблуждение относительно колбасных изделий традиционного ассортимента запрещается присваивать новым рецептурам колбасных изделий наименования традиционного ассортимента, создавать производные слова от общеизвестных наименований или использовать эти наименования в словосочетании с другими словами.

Примечание – К традиционному ассортименту относят колбасные изделия с общеизвестными наименованиями в соответствии с приложением А.

5 Общие технические требования

5.1 Общие требования

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

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
Внешний вид	Поверхность батонов (батончиков) чистая, сухая, без пятен, слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, с нанесенными товарными отметками и (или) маркировкой с информацией для потребителя *
Форма и размер:	
– колбас	Батоны цилиндрической или иной формы, прямые или слегка изогнутые, длиной до 500 мм или в виде колец (полуколец) диаметром или поперечным размером свыше 32 мм
– колбасок	Батончики цилиндрической или удлиненно-овальной формы, прямые или слегка изогнутые, длиной до 300 мм или в виде колец (полуколец) диаметром или поперечным размером не более 32 мм. Отклонение размеров колбасных изделий (заявленных) от типовых значений – ±4 мм
Консистенция	Упругая
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш от розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с наличием кусочков мясных и (или) немясных ингредиентов размером не более 25 мм, с включениями пряностей или без них. Цвет шпика белый или с розоватым (кремовым) оттенком, жира-сырца (при использовании) – с желтоватым оттенком, без признаков осаливания

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
Запах и вкус	Свойственные данному продукту, с ароматом копчения, пряностей и запахом чеснока (при использовании), вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха
* Ярлык с маркировкой допускается прикреплять к пучкам.	
Примечания 1 Допускается: – наличие на разрезе незначительных включений соединительной ткани; – наличие мелкой пористости для колбасных изделий, кроме высшего сорта; – увеличение размеров отдельных кусочков мясных и немясных ингредиентов в полтора раза от заданных размеров на разрезе батона (батончика). 2 Концы батонов колбасных изделий должны быть перевязаны шпагатом, нитками, или перекручены, или закреплены металлическими скобами, скрепками или клипсами с наложением петли (или без нее). 3 При диаметре оболочки до 80 мм свободные концы оболочки и шпагата должны быть не более 2 см, свободные концы шпагата для товарной отметки – не длиннее 7 см.	

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значение для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых	второго сорта
Массовая доля белка, %, не менее	16	15	14	12
Массовая доля влаги, %, не более	50	55	55	60
Массовая доля жира, %, не более	40	40	45	45
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	4,0	4,0	4,0	4,0
Массовая доля нитрита натрия, % (мг/кг), не более	0,005(50)	0,005(50)	0,005(50)	0,005(50)
Массовая доля крахмала, %, не более	Не допускается	3,0	4,0	5,0
Температура в толще изделия при реализации	От 0 °С до 12 °С			
Примечания 1 Для колбасных изделий, содержащих в рецептуре более 50 % свинины, шпика, жира-сырца, допускается массовая доля белка – не менее 12 %, жира – не более 50 %. 2 При использовании фосфатов и фосфатсодержащих добавок массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) – не более 1,0 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) – не более 0,4 %.				

5.2.3 Конкретные наименования, перечень и количественное содержание (соотношение) пищевых компонентов, применяемых при изготовлении колбасных изделий, 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 установленные в соответствии с требованиями [4]) 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 [5] и (или) [6].

5.2.5 Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, диоксинов, антибиотиков и пестицидов, бенз(а)пирена для колбасных изделий не должно превышать допустимые уровни, установленные в [5] и (или) [6].

5.2.6 Содержание радионуклидов в колбасных изделиях не должно превышать допустимые уровни, утвержденные в [6] и (или) [7].

5.2.7 Применение пищевых добавок должно соответствовать требованиям [8] и (или) [6].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, применяемые для изготовления колбасных изделий, должны соответствовать требованиям ТНПА, [5] и (или) [6] и (или) быть разрешены к применению (ввозу) уполномоченными органами в установленном порядке, а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

5.3.2 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [6] и (или) [8] 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 [6] и (или) [7].

5.3.4 Для изготовления колбасных изделий применяют следующее сырье и материалы:

– говядину по ГОСТ 779 и полученные при ее разделке:

– 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 %;

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

– свинину по СТБ 988 и полученные при ее разделке:

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

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

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

– 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 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 %;

– котлетное мясо говяжье и свиное по СТБ 1020;

– мясо промысловых животных по [10] и полученное при его разделке мясо промысловых животных (оленя, лося, кабана, косули) жилованное односортное с массовой долей соединительной и жировой тканей в естественном соотношении;

– замороженные блоки из жилованного мяса говядины, свинины, конины, баранины, жилованного мяса говяжьих и свиных голов, жилованной обрези говяжьей, свиной и бараньей, щековины свиной, соединительной ткани по [11];

– субпродукты пищевые сельскохозяйственных животных (мясную обрезь говяжью, баранью, конскую и свиную, диафрагму говяжью, баранью, конскую и свиную, головы говяжьи и свиные, вымя, сердце говяжье, конское и свиное) по [12] и полученные после их разделки, жиловки:

– мясную обрезь и диафрагму говяжьи, бараньи, конские жилованные с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

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

– мясо говяжьих голов жилованное;

– мясо свиных голов жилованное;

– мясо механической дообвалки и обвалки по [13];

– мясо птицы по СТБ 1945 и полученное после обвалки мясо птицы обваленное (кусковое);

– сыры твердые и полутвердые по СТБ 1373 и другим ТНПА;

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

– шкурку и межсосковую часть свиные по [14] и изготовленные в процессе производства белковый стабилизатор, белково-жировую эмульсию, эмульсию из свиной шкурки гомогенной структуры без грубых включений соединительной ткани;

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

– молоко коровье сухое по СТБ 1858;

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

– крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

– крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;

– муку пшеничную по СТБ 1666;

– муку экструзионную ячменную (пшеничную), разрешенную Минздравом;

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

– растительную клетчатку, разрешенную к применению Минздравом;

– растительные волокна, 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-песок по СТБ 2086;

– сахара (моно-, ди-), в том числе декстроза, мальтодекстрин, с функцией носителя, разрешенные к применению Минздравом;

– глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

– стабилизатор цвета Е250 (нитрит натрия), в том числе в виде посолочных смесей (поваренная соль, Е250) *;

– натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

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

– натрий триполифосфат по ГОСТ 13493, регуляторы кислотности Е450, Е451, Е452 и другие влагоудерживающие агенты и регуляторы кислотности, предназначенные для изготовления полукопченых колбасных изделий, отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом:

– регуляторы кислотности Е262, Е325, Е326, Е330 и Е331 отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом;

– эмульгаторы Е471, Е472 для изготовления эмульсий, разрешенные к применению Минздравом;

---

* Рекомендуется смесь посолочно-нитритная по [16].

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

– ароматизаторы копчения (коптильные препараты) по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

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

– чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569, другим ТНПА и замороженный измельченный в процессе производства;

– чеснок измельченный, консервированный поваренной солью, по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;

– чеснок сушеный по ГОСТ 16729;

– порошок чеснока, разрешенный к применению Минздравом;

– чеснок быстрозамороженный по СТБ 986;

– чеснок сухой резаный или гранулированный, в виде хлопьев, разрешенный к применению Минздравом;

– лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587 и (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;

– тмин по ГОСТ 29056;

– корицу по ГОСТ 29049;

– имбирь по ГОСТ 29046;

– гвоздику по ГОСТ 29047;

– кунжут по ГОСТ 12095;

– лавровый лист по ГОСТ 17594;

– зелень петрушки, сельдерея и укропа по ГОСТ 16732;

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

– семена укропа по ТНПА и (или) разрешенные Минздравом;

– эфирные масла, экстракты и эмульсии пряностей, чеснока, разрешенные к применению Минздравом;

– комплексные пищевые добавки, предназначенные для изготовления полукопченых колбас, содержащие пряности и (или) экстракты пряностей, и(или) пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 5.3.4, разрешенные Минздравом;

– 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, конские, обработанные по [17] и другим ТНПА;

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

– красители пищевые для окрашивания натуральных оболочек, разрешенные Минздравом;

– составы антимикробные для обработки оболочек, разрешенные 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, другим ТНПА марок АД-1, АМц, разрешенную к применению Минздравом;

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

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

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

– пергамент растительный по ГОСТ 1341, по другим ТНПА 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 и по другим ТНПА;

– ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;

– смеси газовые модифицированные, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

– сырье древесное (опилки), кроме хвойных пород.

5.3.5 Допускается применение аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов в соответствии с требованиями 5.3.4: отечественного производства – по ТНПА, зарубежного – при наличии разрешения Минздрава и (или) Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь на их использование и документа, удостоверяющего их качество и безопасность.

5.3.6 Требования к перечню и соотношению жилованного мясного сырья, немясных ингредиентов (в процентах к массе несоленого сырья в рецептуре) в зависимости от сорта колбасных изделий приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование сырья	Норма для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых	второго сорта
1 Говядина высшего, первого сорта; говядина колбасная, односортная; конина высшего, первого сорта; свинина нежирная, полужирная, односортная, колбасная, жирная; мясо птицы кусковое, сыр, шпик хребтовый, боковой, грудинка свиная (в любом соотношении), %, не менее	100	–	–	–
в том числе:				
– говядина (конина) первого сорта, говядина односортная, колбасная (в любом соотношении), %, не более	40	–	–	–
– свинина колбасная, жирная, шпик хребтовый, боковой, грудинка свиная (в любом соотношении), %, не более	40	–	–	–
– мясо птицы кусковое, %, не более	10	–	–	–
2 Говядина первого, второго сорта, односортная, колбасная; конина первого сорта, односортная; свинина полужирная, односортная, колбасная, жирная и (или) щековина; баранина (козлятина) односортная; мясо птицы кусковое; мясо промысловых животных односортное; сыр, шпик хребтовый, боковой, грудинка свиная; жир-сырец, говядина жирная (в любом соотношении), %, не менее	–	90	–	–
в том числе:				
– свинина колбасная, жирная (щековина); шпик хребтовый, боковой, грудинка свиная, жир-сырец, говядина жирная (в любом соотношении), %, не более	–	40	–	–
– мясо птицы кусковое, %, не более	–	20	–	–
Допускается использование говядины (конины) высшего сорта, свинины нежирной				

Окончание таблицы 3

Наименование сырья	Норма для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессортовых	второго сорта
3 Говядина односортная, колбасная, второго сорта, жирная; конина односортная; баранина (козлятина) односортная; свинина полужирная, односортная, колбасная, жирная и (или) щековина, мясо птицы кусковое; мясо промысловых животных односортное; шпик хребтовый, боковой, обрезки шпика, грудинка свиная, сыр, жир-сырец; мясо говяжьих и свиных голов; субпродукты мясные (в любом соотношении), %, не менее	–	–	80	–
в том числе:				
– мясо говяжьих и свиных голов и (или) субпродукты мясные, %, не более	–	–	40	–
– мясо птицы кусковое, %, не более	–	–	25	–
Допускается использование говядины (конины) первого сорта				
4 Говядина колбасная, жирная, второго сорта; конина односортная, второго сорта; свинина полужирная, односортная, колбасная, жирная (щековина); шпик хребтовый, боковой, обрезки шпика, грудинка свиная, жир-сырец; мясо говяжьих и свиных голов; субпродукты мясные (в любом соотношении), %, не менее	–	–	–	70
5 Мука пшеничная, крахмал, белки животного и растительного происхождения (в гидратированном виде); растительные волокна, клетчатка (в гидратированном виде); белковый стабилизатор, эмульсии (жировые, белково-жировые, из свиной шкурки); мясо механической дообвалки (обвалки), %, не более	Не допускается	10	20	30

Примечания

1 Не допускается использование соевых белков, растительных волокон и клетчатки для колбасных изделий первого сорта.

2 Для изготовления колбасных изделий не допускается совместное использование мяса механической дообвалки (обвалки) и жира-сырца, эмульсии жировой (белково-жировой, из свиной шкурки), белкового стабилизатора.

5.3.7 Для изготовления колбасных изделий не допускается использование:

– мясного сырья, замороженного более одного раза;

– мяса всех видов животных, вспомогательного сырья и материалов с истекшим сроком годности;

– свинины и шпика с признаками осаливания или пожелтения;

– мяса хряков;

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

– пищевых фосфатов и других регуляторов кислотности и влагоудерживающих агентов, глютаминовой кислоты и ее производных, в том числе в составе пищевых добавок для колбасных изделий высшего сорта.

5.3.8 При изготовлении колбасных изделий допускается использование:

– продуктов из мяса, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, наплывы фарша над оболочкой, с отклонениями фактических значений физико-химических показателей и органолептических характеристик от требований ТНПА) в количестве не более 3 % к массе несоленого сырья сверх рецептуры в полукопченые колбасные изделия соответственно сортом ниже и с учетом групповой принадлежности (мясные). Колбасные изделия с производственными дефектами второго сорта используют при изготовлении полукопченых колбасных изделий второго сорта;

– сырых обрезков, полученных при формовке продуктов из мяса в колбасные изделия (кроме высшего сорта), взамен сырья соответствующей сортности, в количестве не более 10 % от предусмотренного рецептурой, с учетом добавленной соли и разрешенных к использованию в колбасных изделиях ингредиентов.

5.4 Упаковка, маркировка

5.4.1 Колбасные изделия изготавливают весовыми в транспортной таре и фасованными с одинаковым или различным номинальным количеством. Требования к количеству фасованных колбасных изделий, содержащихся в упаковочных единицах, к их маркировке и партии фасованных колбасных изделий – по СТБ 8019.

5.4.2 Фасованные колбасные изделия упаковывают в потребительскую, затем в транспортную тару, весовые колбасные изделия – непосредственно в транспортную тару.

Весовые колбасные изделия допускается связывать в пучки с количеством колбасок до 20 шт.; колбас в виде колец (полуколец) – до 10 шт.

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

5.4.4 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 колбасных изделий при транспортировании, хранении и реализации.

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

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

– целым куском (порционная нарезка) номинальным количеством от 200 до 1000 г;

– целыми изделиями номинальным количеством не более 1500 г.

5.4.6 При изготовлении фасованных колбасных изделий ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка) или целым изделием с одинаковым номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, приведенных в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 4.

Таблица 4

Номинальное количество колбасных изделий $К_{ном}$, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений, *Т*	
	% от $К_{ном}$	г
Св. 50 до 100 включ.	–	4,5
» 100 » 200 »	4,5	–
» 200 » 300 »	–	9
» 300 » 500 »	3	–
» 500 » 1000 »	–	15
Примечание – Рассчитанные в процентах значения предела допускаемых отклонений необходимо округлять до 0,1 г.		

5.4.7 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, приведенных в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 5.

Таблица 5

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

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

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

5.4.10 Упакованные колбасные изделия в потребительской таре должны быть укупорены способом термосваривания или другим способом, обеспечивающим сохранность качества и безопасность колбасных изделий.

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

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

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

При отсутствии крышки допускается колбасные изделия 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 или другим ТНПА или сшиты скобами.

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

5.4.12 Допускается упаковывание в единицу потребительской тары (в том числе в картонные коробки) нескольких наименований колбасных изделий одной даты изготовления, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

5.4.13 Допускается использовать другие виды и типы тары, упаковочные материалы, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании, хранении и реализации.

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

Допускается упаковывание в единицу транспортной тары нескольких наименований колбасных изделий одной даты изготовления, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

5.4.15 Информация для потребителя о колбасных изделиях должна соответствовать СТБ 1100.

На каждую упаковочную единицу, батон (батончик), пучек наносят маркировку с указанием:

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

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

– товарного знака изготовителя (при наличии);

– массы для фасованных колбасных изделий (при упаковывании нескольких наименований – номинальной массы каждого наименования);

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

– даты изготовления и упаковывания;

– срока годности;

– условий хранения;

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

– обозначения настоящего стандарта;

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

– информации о подтверждении соответствия (при наличии);

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

– штрихового идентификационного кода.

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

Способ и место нанесения даты изготовления выбирает изготовитель.

При использовании маркированной оболочки информацию о дате изготовления допускается наносить на специально выделенное место на маркированной оболочке или с помощью клеящейся этикетки, ярлыка (клипсы), прикрепляемых к колбасному изделию, пучку (для колбасных изделий в виде колец, полуколец).

Допускается для весовых колбасных изделий в натуральной оболочке информацию для потребителя наносить на транспортную тару и (или) лист-вкладыш. При этом аналогичный ярлык должен быть вложен в тару и указанная на нем информация должна предоставляться предприятиями торговли потребителям при реализации колбасных изделий.

5.4.16 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 8.4, 8.5.

5.4.17 На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями прикрепляют этикетку и (или) вкладывают внутрь листок-вкладыш с указанием:

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

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

– товарного знака изготовителя (при наличии);

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

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

– срока годности;

– даты изготовления;

– условий хранения;

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

– обозначения настоящего стандарта;

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

– информации о подтверждении соответствия (при наличии);

– пищевой ценности для весовых колбасных изделий (при упаковывании нескольких наименований – пищевой ценности каждого наименования).

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

При отсутствии суммарного чека вышеперечисленные обозначения указывают на этикетке, или ярлыке, или листе-вкладыше.

5.4.18 При включении в состав колбасных изделий сырья, изготовленного из (или) с использованием генетически модифицированных компонентов, в маркировке потребительской и транспортной (для весовых) тары колбасных изделий необходимо указывать информацию об их наличии.

6 Правила приемки

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

Определение партии – по ГОСТ 9792 с учетом следующих дополнений для фасованных колбасных изделий: «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)».

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

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

– 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.

Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) и среднего содержимого партии для фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством осуществляют до контроля температуры в толще изделия, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

Для контроля фасованных колбасных изделий по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных колбасных изделий)» и «среднее содержимое партии фасованных колбасных изделий» 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 %).

6.1.3 Партия фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных колбасных изделий)» и «среднее содержимое партии фасованных колбасных изделий» 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 5.4.6) 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 5.4.6.

6.1.4 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 5.4.7).

6.2 Контроль температуры в толще изделия, состояния упаковки и качества маркировки, линейных размеров, органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности, в том числе микробиологических, а также содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий), среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством проводят на образцах, отобранных по ГОСТ 9792 и с учетом дополнений по 6.1.

6.3 Каждая партия колбасных изделий должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного или лабораторного контроля изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, заполненным в соответствии с [18], или отметкой на товарно-транспортной накладной в виде штампа или записи, заверенной подписью ответственного лица, с указанием гарантии изготовителя о соответствии колбасных изделий требованиям настоящего стандарта в пределах срока годности, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

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

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

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

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

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

6.5 Контроль использования пищевых добавок осуществляется согласно плану производственного контроля, установленному изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующим безопасность продукции.

6.6 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем 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.

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 влаги – по ГОСТ 9793, СТБ ISO 1442 (арбитражный метод);

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

– массовой доли жира – по ГОСТ 23042;

– массовой доли крахмала по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;

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

– массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1 (арбитражный метод), ГОСТ 29299;

– массовой доли общего фосфора – по СТБ ГОСТ Р 51482;

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 10444.2, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 31199 (арбитражный метод).

Контроль бактерий Listeria monocytogenes осуществляют по СТБ ГОСТ Р 51921 и [19].

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 и [20].

7.6 Определение содержания нитрозаминов – по [21].

7.7 Определение содержания бенз(а)пирена – по СТБ ГОСТ Р 51650.

7.8 Определение содержания диоксинов – по [22].

7.9 Определение содержания антибиотиков – по [23] – [27].

7.10 Определение содержания пестицидов – по [28].

7.11 Определение содержания радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, включенных в [29].

7.12 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по СТБ ISO 21571, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570.

7.13 Определение температуры в толще изделия

В каждой партии температуру измеряют не менее чем в двух изделиях или 3 единицах потребительской тары, отобранных по 6.1.

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

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

Температуру измеряют термометром стеклянным (нертутным) по ГОСТ 28498 с диапазоном измеряемых температур от 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.

7.14 Определение содержимого упаковочной единицы (массы) фасованных колбасных изделий, среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 126 (пункты 7.14 и 7.15) с учетом соблюдения критериев приемки партии, установленных в настоящем стандарте (пункты 6.1.3 и 6.1.4).

7.15 Масса нетто весовых колбасных изделий 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.

7.16 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 3 единицах колбасных изделий.

7.17 Состояние упаковки и качество маркировки, вид на разрезе определяют визуально (путем осмотра) каждой единицы тары и выборки колбасных изделий, отобранных по 6.1 и по ГОСТ 9792 (пункт 1.2).

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

7.19 Допускается применение других аттестованных методов контроля, методик, обеспечивающих сопоставимость результатов контроля, полученных при использовании вышеуказанных методов.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Сроки годности колбасных изделий определяют с даты изготовления.

8.3 Колбасные изделия хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

8.4 Срок годности колбасных изделий:

– при температуре от 12 °С до 15 °С в подвешенном состоянии – 7 сут.

– при температуре от 0 °С до 6 °С для высшего и первого сортов – 15 сут, для второго сорта и бессортовых – 10 сут;

– при температуре от минус 7 °С до минус 9 °С – 90 сут.

8.5 Сроки годности колбасных изделий, упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в модифицированной среде:

– при температуре от 2 °С до 6 °С целыми батонами (батончиками) – 25 сут, после вскрытия газосодержащего пакета – 10 сут;

– при температуре от 5 °С до 8 °С нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – 10 сут, при порционной нарезке – 12 сут;

– при температуре от 12 °С до 15 °С нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – 6 сут, при порционной нарезке – 8 сут.

8.6 Сроки годности для конкретных наименований колбасных изделий устанавливает изготовитель в рецептурах с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

9 Гарантия изготовителя

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

Приложение А
(справочное)

Перечень наименований колбасных изделий традиционного ассортимента

1 Колбаса полукопченая «Армавирская».
2 Колбаса полукопченая «Краковская».
3 Колбаски полукопченые «Охотничьи».
4 Колбаса полукопченая «Полтавская».
5 Колбаса полукопченая «Таллиннская».
6 Колбаса полукопченая «Свиная».
7 Колбаса полукопченая «Украинская».
8 Колбаса полукопченая «Одесская».
9 Колбаса полукопченая «Баранья».
10 Колбаса полукопченая «Польская».

Рецептуры колбасных изделий традиционного ассортимента включены в [30].

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

[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 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 09.06.2009 № 63

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

[7] 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 26 апреля 1999 г. № 16

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[18] 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»

[19] 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)

[20] Инструкция по применению
ИН 4.1.10-15-51-2005 Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 02.11.2005

[21] 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

[22] Инструкция по применению
Определение полихлорированных дибензо-n-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)

[23] 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

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

[25] Методика выполнения измерений
МВИ. МН 2436-2006 Методика выполнения измерений остаточных количеств хлорамфеникола в молоке, яйцах, мясе с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Хлорамфеникол»
Утверждена ОДО «КомПродСервис» 11.01.2006 (регистрационный № 382/2006 от 15.02.2006)

[26] Методика выполнения измерений
МВИ. МН 2642-2007 Методика выполнения измерений количества стрептомицина в молоке и мясе с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Стрептомицин»
Утверждена ОДО «КомПродСервис» 03.01.2007 (регистрационный № 426/2007 от 13.03.2007)

[27] Методика выполнения измерений
МВИ. МН 3957-2011 Определение содержания тетрациклина в молоке, сухом молоке, мясе, меде, яйцах, сыре, масле с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Тетрациклин»
Утверждена ОДО «КомПродСервис» 11.08.2011 (регистрационный № 28-1217863 от 11.08.2011)

[28] 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)

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

[30] Сборник рецептур № 1
Изделия колбасные полукопченые к СТБ 196-2012
Утвержден РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 17.05.2012. Подписано в печать 22.05.2012. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,67 Уч.- изд. л. 1,51 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