ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 126-2011

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ ВАРАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 2-2011

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.524.2.07(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

Ключевые слова: изделия колбасные вареные мясные, изделия колбасные вареные мясосодержащие, изделия колбасные вареные мясо-растительные, хлебы колбасные, сосиски, сардельки, шпикачки

ОКП РБ 15.13.12.151

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 30 сентября 2011 г. № 70

3 ВЗАМЕН СТБ 126-2004

© Госстандарт, 2011

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

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 19
7 Методы контроля 21
8 Транспортирование и хранение 23
9 Гарантия изготовителя 24
Приложение А (справочное) Примеры записи наименований колбасных изделий 25
Библиография 26

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ
Общие технические условия

ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ ВАРАНЫЯ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Boiled sausages items
General specifications

Дата введения 2012-06-01

1 Область применения

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

Колбасные изделия изготавливают мясными и мясосодержащими, в том числе мясо-растительными, в охлажденном состоянии.

Настоящий стандарт не распространяется на растительно-мясные колбасные изделия и аналоги мясных продуктов.

2 Нормативные ссылки

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

ТР 2010/004/BY * Фасованные товары в упаковке. Требования к количеству товара и маркировке

ТР 2010/016/BY * Потребительская тара. Безопасность. Основные требования

СТБ 254-2004 Яйца куриные пищевые. Технические условия

СТБ 337-98 Горчица пищевая и соусы горчичные. 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 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 1746-2007 Молоко питьевое. Общие 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 1887-2008 Сливки питьевые. Общие технические условия

---

* С даты введения.

Издание официальное

СТБ 1890-2008 Масло из коровьего молока. Общие технические условия

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

СТБ 2219-2011 Сыворотка молочная сухая. Общие 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

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

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 245-76 Натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный. 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 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 3898-56 Мука соевая дезодорированная. Технические условия

ГОСТ 4197-74 Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия

ГОСТ 5784-60 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. 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 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 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия

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

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 23231-90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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

ГОСТ 25292-82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

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

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

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

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

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

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

ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольамперометрический 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, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 группа: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания.

3.2 искусственные ароматизаторы: По [1].

3.3 синтетические красители: По [1].

4 Классификация

4.1 В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре колбасные изделия подразделяют на следующие группы: мясные и мясосодержащие, в том числе мясо-растительные.

4.2 В зависимости от формы, размеров колбасные изделия подразделяют на:

– колбасы (колбаски);
– сосиски;
– сардельки (шпикачки);
– колбасные хлебы;
– прочие.

Примечание – Прочие колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептуре.

4.3 В зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья мясные колбасные изделия подразделяют на:

– сорта экстра;
– высшего сорта;
– первого сорта;
– бессортовые;
– второго сорта.

4.4 Мясосодержащие, в том числе мясо-растительные колбасные изделия, по сортам не подразделяются.

4.5 Для исключения введения потребителя в заблуждение относительно состава и сорта запрещается присваивать колбасным изделиям наименования с добавлением слова «экстра».

5 Общие технические требования

5.1 Общие требования

Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по типовой технологической инструкции, технологической инструкции конкретного изготовителя, разработанным в развитие типовой технологической инструкции, рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением [2], [3], [4].

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям, размерам, нанесению товарных отметок колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
Внешний вид, форма, размер, товарная отметка:	
– колбас (колбасок)	Батоны (батончики) разнообразной (для колбас) цилиндрической, овальной (для колбасок) формы, прямые или слегка изогнутые, длиной от 150 до 600 мм или в виде колец (полуколец), с чистой сухой поверхностью, без слипов, бульонных и жировых отеков, без повреждения оболочки, диаметром или поперечным размером свыше 32 мм (не более 32 мм для колбасок), с нанесенными товарными отметками и (или) маркировкой с информацией для потребителя *
– сосисок, сарделек (шпикачек)	Батончики цилиндрической или удлиненно-овальной формы, с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, без слипов, бульонных и жировых отеков, открученные или перевязанные диаметром или поперечным размером от 14 до 32 мм и длиной не более 300 мм для сосисок и диаметром или поперечным размером от 32 до 44 мм и длиной не более 200 мм для сарделек (шпикачек), с маркировкой с информацией для потребителя *. Диаметр или поперечный размер, длина батончиков устанавливается в конкретном технологическом документе (в рецептурах)
– колбасных хлебов	Хлебы прямоугольной или иной формы, с чистой, сухой, обжаренной поверхностью, без выхватов, с маркировкой с информацией для потребителя. Форма хлеба устанавливается в конкретном технологическом документе (в рецептурах)
Консистенция:	
– колбас (колбасок)	Упругая
– сосисок	Упругая (для сорта экстра, высшего сорта – нежная), сочная в горячем состоянии
– сарделек (шпикачек)	Упругая, сочная в горячем состоянии
– колбасных хлебов	Упругая
Вид на разрезе:	
– колбас (колбасок)	Равномерно перемешанный фарш от светло-розового до темно-розового цвета, без серых пятен и пустот, с наличием кусочков мясных ингредиентов размером не более 25 мм (или без них), немясных ингредиентов заданного размера (или без них), пряностей (или без них). Цвет шпика белый или с розоватым оттенком
– сосисок, сарделек (шпикачек)	Равномерно перемешанный фарш от светло-розового до темно-розового цвета, без серых пятен и пустот, с наличием кусочков мясных и немясных ингредиентов заданного размера (или без них). Для шпикачек – включения кусочков шпика заданного размера. Цвет шпика белый или с розоватым оттенком
– колбасных хлебов	Равномерно перемешанный фарш от розового до темно-розового цвета, без серых пятен, с наличием кусочков мясных и немясных ингредиентов заданных размеров (или без них). Цвет шпика белый или с розоватым оттенком

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
Вкус и запах	Свойственные данному продукту с ароматом пряностей (для колбасных хлебов – с выраженным ароматом пряностей), чеснока (при использовании), вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха
* Ярлык с маркировкой допускается прикреплять на пучки.	

Примечания

1 Допускается:

– для мясо-растительных колбасных изделий привкус растительных ингредиентов;

– наличие мелкой пористости – пустот диаметром не более 2,0 мм;

– для первого, бессортовых, второго сорта, мясосодержащих, в том числе мясо-растительных колбасных изделий, наличие включений соединительной ткани;

– наличие слипов длиной не более 5 см для колбас (колбасок) в натуральной оболочке;

– серый цвет колбасных изделий при изготовлении их без нитрита натрия;

– незначительная морщинистость для мясосодержащих колбасных изделий, в том числе мясо-растительных в натуральных, белковых оболочках;

– увеличение в полтора раза на разрезе батона (батончика) установленных размеров отдельных кусочков мясного и немясного сырья;

– наличие аромата копчения при использовании ароматизаторов копчения, в том числе коптильных препаратов, или при обработке дымом в процессе обжарки при изготовлении вареных колбасных изделий в проницаемых оболочках;

– наличие пустот в колбасных хлебах не более 10 мм.

2 Прочие вареные колбасные изделия могут отличаться от приведенных формой, длиной, диаметром или поперечным размером, которые необходимо устанавливать в рецептурах. Внешний вид, консистенция, вид на разрезе, нанесение товарной отметки, вкус и запах должны соответствовать колбасам.

3 Концы батонов (батончиков) должны быть перевязаны шпагатом, нитками, или перекручены, или закреплены металлическими скобами, скрепками или клипсами с наложением (или без) петли. Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не более 2 см для колбас с диаметром до 80 мм и не более 3 см для колбас диаметром более 80 мм, шпагата для товарной отметки – не более 7 см.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Значения для колбасных изделий					
	Мясные					Мясосодержащие, в том числе мясорастительные
	сорта экстра	высшего сорта	первого сорта	бессортовых	второго сорта	
Массовая доля белка, %, не менее	11,0	10,0	7,5	7,0	7,0	6,0
Массовая доля влаги, %, не более	70,0	73,0	75,0	75,0	75,0	75,0
Массовая доля жира *, %, не более	32,0	33,0	35,0	40,0	40,0	30,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
Массовая доля нитрита натрия **, % (мг/кг), не более	0,005 (50)	0,005 (50)	0,005 (50)	0,005 (50)	0,005 (50)	0,005 (50)
Массовая доля крахмала, %, не более	Не допускается	Не допускается	2,0	3,0	5,0	Устанавливается в технологических документах
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006

* Для шпикачек (кроме сорта экстра), %, не более – 40,0.
** Определяется при использовании нитрита натрия.

Примечания
1 В теплый период времени года (май – сентябрь) допускается увеличение массовой доли поваренной соли в готовых изделиях на 0,2 %.
2 Для говяжеемких колбасных изделий сорта экстра, высшего сорта, содержащих 70 % – 80 % говядины в рецептуре, допускается массовая доля влаги не более 75 %.
3 Для свиноемких колбасных изделий высшего сорта, содержащих более 60 % свинины в рецептуре, допускается массовая доля:
– белка – не менее 8 %;
– жира – не более 36 %.
4 При использовании фосфатов (моно-, ди-, три-, поли-), в том числе в составе пищевых добавок, массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) – не более 1 %.

5.2.3 Конкретные наименования, перечень и количественное содержание (соотношение) сырья, применяемого при изготовлении колбасных изделий со ссылками на ТНПА, и (или) требования к качеству (характеристики) применяемого сырья, выхода колбасных изделий, 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 [5] и (или) [6].

Примечания
1 Для сорта экстра следует применять микробиологические показатели высшего сорта.
2 Для мясосодержащих колбасных изделий следует применять микробиологические показатели мясо-растительных колбасных изделий.

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

Примечание – Значение показателя МДУ бенз(а)пирена применительно к копченым продуктам.

5.2.6 Применение пищевых добавок должно соответствовать требованиям [1] и (или) [6].

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

5.2.8 Колбасные изделия должны выпускать в реализацию с предприятия с температурой в толще батона от 0 °С до 6 °С.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, применяемые для изготовления колбасных изделий, должны соответствовать требованиям ТР 2010/016/BY, ТНПА, [5] и (или) [6] 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 [1] и (или) [6] 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 Сырье и материалы, применяемые для изготовления колбасных изделий:

– говядина – по ГОСТ 779 и в парном состоянии и говядина – по [8] и полученные после разделки, обвалки, жиловки:

– говядина жилованная высшего сорта – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 3 % *;

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

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

– говядина жилованная колбасная – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12 %;

– говядина жилованная односортная – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 10 %;

– говядина жилованная жирная – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35 %;

– телятина – по ГОСТ 16867 и в парном состоянии и телятина – по [8] и полученная после ее разделки телятина жилованная высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

– свинина – по СТБ 988 и полученная после ее разделки, обвалки, жиловки:

– свинина жилованная нежирная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %;

– свинина жилованная полужирная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30 % – 50 %;

– свинина жилованная жирная (щековина жилованная) – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 50 % – 85 %;

– свинина жилованная колбасная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

– свинина жилованная котлетная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 35 %;

– свинина жилованная односортная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 55 %;

– шпик хребтовый, боковой, грудинка свиная, обрезки шпика – по СТБ 742;

– жир-сырец говяжий, конский, свиной, бараний первой группы – по [9];

– жир топленый свиной не ниже первого сорта – по ГОСТ 25292;

– баранина – по ГОСТ 1935 и полученная после ее разделки, обвалки и жиловки;

– баранина жилованная односортная – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– конина – по ГОСТ 27095 и полученная после ее разделки, обвалки и жиловки:

– конина жилованная высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

---

* Для сорта экстра используют жилованную говядину высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани.

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

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

– конина жилованная односортная – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;

– конина жилованная жирная – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани 35 % – 50 %;

– мясо промысловых (диких) животных – по [10] и полученное после его обвалки и жиловки:

– мясо промысловых (диких) животных жилованное односортное – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани в естественном соотношении;

– замороженные блоки из жилованного мяса говяжьего, свиного (щековины), мяса конины, баранины и мяса жилованного говяжьих и свиных голов, соединительной ткани – по [11];

– субпродукты говяжьи и свиные (сердце, мозги, язык, печень, рубцы с сетками, желудки свиные, вымя) * – по [12];

– головы говяжьи, головы свиные – по [12] и полученные после их разделки:

– мясо говяжьих голов жилованное;

– мясо свиных голов жилованное;

– диафрагма говяжья, конская, баранья, свиная и обрезь мясная говяжья, конская, баранья, свиная – по [12] и полученные после жиловки:

– диафрагма говяжья, конская, баранья жилованная – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– диафрагма свиная жилованная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

– мясная обрезь говяжья, конская, баранья жилованная – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– мясная обрезь свиная жилованная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

– колбасные изделия с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, наплывы фарша над оболочкой, с отклонениями фактических значений физико-химических показателей от требований ТНПА);

– кровь пищевая, плазма, сыворотка крови, форменные элементы – по [13];

– мясо механической дообвалки (обвалки) говяжье, свиное, баранье, конское – по [14];

– масло коровье – по СТБ 1890;

– масло подсолнечное рафинированное дезодорированное – по ГОСТ 1129;

– яйца куриные пищевые – по СТБ 254;

– меланж яичный мороженый – по ГОСТ 30363;

– яичный порошок – по ГОСТ 30363;

– молоко коровье сухое – по СТБ 1858;

– сливки сухие – по ГОСТ 1349;

– сливки питьевые – по СТБ 1887;

– молоко питьевое – по СТБ 1746;

– сыворотка молочная сухая – по СТБ 2219;

– сыворотка сухая деминерализованная – по [15];

– продукты молочные сухие – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав);

– крахмал картофельный – по ГОСТ 7699;

– крахмал кукурузный – по ГОСТ 7697;

– мука пшеничная – по СТБ 1666, не ниже первого сорта;

– мука экструзионная ячменная (пшеничная) – по ТНПА и (или) разрешенная к применению Минздравом;

– мука натуральная текстурированная ячменная – по ТНПА и (или) разрешенная к применению Минздравом;

– крупа манная – по ГОСТ 7022;

– крупа овсяная – по ГОСТ 3034;

– хлопья овсяные – по ГОСТ 21149;

---

* Сердце, мозги, язык, печень используются жилованными.

– крупа ячменная – по ГОСТ 5784;

– порошок морской капусты – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;

– сыры твердые и полутвердые – по СТБ 1373;

– белки животного происхождения, разрешенные к ввозу Департаментом ветеринарного и продовольственного надзора и к применению Минздравом;

– шкурка и межсосковая часть свиная – по [16] и изготовленные в процессе производства белковый стабилизатор, белково-жировая эмульсия, эмульсия из свиной шкурки гомогенной структуры без грубых включений соединительной ткани;

– жировые эмульсии, изготовленные в процессе производства гомогенной структуры;

– соединительная ткань от жиловки мяса и субпродуктов и изготовленная в процессе производства эмульсия из соединительной ткани гомогенной структуры без грубых включений соединительной ткани;

– соль поваренная пищевая йодированная – по ГОСТ 13830, выварочная или каменная, самосадочная, садочная помолов № 0, 1, сортов экстра, высшего и первого;

– соль каменная поваренная пищевая йодированная – по СТБ 1828, помолов № 0, 1, сортов высшего и первого;

– смесь посолочно-нитритная – по [17] и другие посолочно-нитритные (посолочные) смеси – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом, в том числе в составе пищевых добавок;

– сахар белый – по СТБ 2086;

– глюкоза кристаллическая гидратная – по ГОСТ 975;

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

– горчица пищевая и соусы – по СТБ 337;

– белок соевый (изолят, концентрат) – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;

– мука соевая дезодорированная – по ГОСТ 3898;

– клейковина пшеничная – по ТНПА и (или) разрешенная к применению Минздравом;

– растительная клетчатка – по ТНПА и (или) разрешенная к применению Минздравом;

– растительные волокна – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– пищевые добавки с функциями загустителей, стабилизаторов, эмульгаторов, желирующих агентов (типа камедей, каррагинанов, модифицированного крахмала, моно-, диглицеридов), в том числе в составе многокомпонентных пищевых добавок – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– молочно-белковые концентраты (типа казеинатов, копреципитатов и т. п.) – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– антиокислители, влагоудерживающие агенты [типа лактата натрия (PURASAL)] – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– вещества, препятствующие слеживанию, комкованию, в составе многокомпонентных пищевых добавок, разрешенных к применению Минздравом;

– натрий азотистокислый (нитрит натрия) – по ГОСТ 4197 и другие стабилизаторы цвета – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– антиокислители – аскорбиновая кислота и ее производные, изоаскорбиновая кислота и ее производные отдельно или в соединении, в том числе в составе пищевых добавок, – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– лимонная кислота и ее производные, в том числе в составе пищевых добавок, – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– усилитель вкуса и аромата – глютаминовая кислота и ее производные отдельно или в соединении и другие усилители вкуса, в том числе в составе пищевых добавок, – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный – по ГОСТ 245;

– натрия триполифосфат – по ГОСТ 13493 и другие влагоудерживающие агенты, регуляторы кислотности, комплексообразователи (цитраты), в том числе в составе пищевых добавок, – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– антимикробные составы – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– пищевые добавки с функциями консервантов для удлинения сроков годности – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

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

– красители пищевые для окрашивания натуральных оболочек, разрешенные к применению Минздравом;

– пищевые или многокомпонентные пищевые добавки, специи, приправы, вкусоароматические пищевые добавки, предназначенные для изготовления вареных колбасных изделий, в состав которых могут входить пряности, специи, сахара, стабилизаторы цвета, пищевые ингредиенты с функциями влагоудерживающих агентов, регуляторов кислотности, загустителей, стабилизаторов, эмульгаторов (в том числе гидроколлоиды), натуральные ароматические вещества, ароматические вещества, идентичные натуральным, усилители вкуса и аромата, аскорбиновая кислота и ее производные, красители природного происхождения, вещества, препятствующие слеживанию, комкованию, разрешенные к применению Минздравом;

– чеснок свежий – по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;

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

– чеснок сушеный – по ГОСТ 16729;

– порошок чеснока – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;

– чеснок сухой резаный или гранулированный, в виде хлопьев – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;

– чеснок быстрозамороженный – по СТБ 986;

– чеснок замороженный измельченный – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;

– лук пассированный сушеный – по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;

– перец душистый – по ГОСТ 29045;

– орех мускатный – по ГОСТ 29048;

– гвоздика – по ГОСТ 29047;

– перец черный, белый молотый – по ГОСТ 29050;

– кардамон – по ГОСТ 29052;

– перец красный молотый – по ГОСТ 29053;

– кориандр – по ГОСТ 29055;

– имбирь – по ГОСТ 29046;

– тмин – по ГОСТ 29056;

– лавровый лист – по ГОСТ 17594;

– корица – по ГОСТ 29049;

– растительное сырье (типа паприки, маслин, оливок, грибов, фисташек и т. д.) – по ТНПА и (или) разрешенное к применению Минздравом;

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

– томатная паста, соус, кетчуп – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– желеобразующие вещества – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

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

– пищевые красители природного происхождения, в том числе в составе пищевых добавок – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– вода – по СТБ 1188, отвечающая требованиям [18];

– пленка полиэтиленовая – по ГОСТ 10354;

– пленка целлюлозная – по ГОСТ 7730;

– фольга – по ГОСТ 745;

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

– кишки говяжьи, свиные, бараньи, конские обработанные по [19], другим ТНПА;

– оболочки белковые, целлюлозные и искусственные, в том числе термоусадочные, – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

– оболочки текстильные, разрешенные к применению Минздравом;

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

– нитки льняные – по ГОСТ 14961;

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

– нитки швейные капроновые – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;

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

– проволока из алюминия – по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц, разрешенная к применению Минздравом;

– петли для навешивания батонов – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
– подпергамент – по ГОСТ 1760;
– пергамент растительный – по ГОСТ 1341;
– бумага оберточная – по ГОСТ 8273;
– бумага этикеточная – по ГОСТ 7625;
– лента клеевая на бумажной основе – по ГОСТ 18251;
– лента чековая с термоклеящим слоем – по ТНПА и (или) разрешенная Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
– ярлыки, этикетки, контрэтикетки – по ТНПА и (или) разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
– пакеты из многослойных термоусадочных пленок – по ТНПА и (или) разрешенных Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
– формы металлические – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
– формы из фольги алюминиевой – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
– смеси газовые модифицированные, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
– сырье древесное (опилки), кроме хвойных пород, – по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом.

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

5.3.6 Требования к перечню и соотношению жилованного мясного сырья, других мясных ингредиентов (в процентах к массе несоленого сырья в рецептуре) для мясных и мясосодержащих, в том числе мясо-растительных колбасных изделий, с учетом сортности приведены в таблице 4.

Таблица 4

Группа и сорт колбасных изделий	Наименование сырья
Мясные	
Сорт экстра:	Говядина высшего сорта, и (или) телятина, и (или) свинина нежирная, и (или) свинина полужирная, языки не менее 55 % в любом соотношении. Говядина первого сорта, и (или) свинина жирная, и (или) свинина односортная, и (или) свинина колбасная, и (или) шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) грудинка свиная
Высший: – колбасы (колбаски), колбасные хлебы	Говядина высшего сорта, и (или) телятина, и (или) свинина нежирная, и (или) свинина полужирная, языки не менее 60 % в любом соотношении. Говядина первого сорта, и (или) свинина жирная, и (или) свинина односортная, и (или) свинина колбасная, и (или) шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) грудинка свиная
– сосиски, сардельки (шпикачки)	Говядина высшего сорта, и (или) телятина, и (или) говядина первого сорта, и (или) свинина нежирная, и (или) свинина полужирная не менее 60 % в любом соотношении. Свинина односортная, и (или) свинина колбасная, и (или) свинина жирная, и (или) шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) грудинка свиная
Первый	Говядина (конина) первого сорта, и (или) свинина полужирная не менее 50 % в любом соотношении. Говядина (конина) односортная, и (или) говядина колбасная, и (или) говядина (конина) второго сорта, и (или) говядина жирная, и (или) свинина односортная, и (или) свинина колбасная, и (или) свинина жирная, и (или) щековина жилованная, и (или) баранина односортная, и (или) мясо промысловых (диких) животных односортное, и (или) шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) грудинка свиная, и (или) обрезки шпика. Допускается использовать говядину (конину) высшего сорта и свинину нежирную, мясную обрезь, диафрагму
Бессортовые	Говядина (конина) односортная, и (или) говядина колбасная, и (или) баранина (козлятина) односортная, и (или) мясо промысловых (диких) животных односортное, и (или) свинина односортная, и (или) свинина колбасная не менее 50 % в любом соотношении. Говядина (конина) второго сорта, и (или) говядина (конина) жирная, и (или) свинина жирная, и (или) щековина, и (или) шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) обрезки шпика. Допускается использовать говядину (конину) первого сорта, свинину полужирную, грудинку свиную, мясную обрезь, диафрагму; мясо говяжьих и (или) свиных голов – не более 10 %
Второй	Говядина (конина) второго сорта, и (или) говядина жирная, и (или) свинина полужирная, и (или) свинина жирная, и (или) щековина, и (или) баранина (козлятина) односортная, и (или) мясо промысловых (диких) животных односортное, и (или) мясо говяжьих и (или) свиных голов, и (или) мясная обрезь, и (или) диафрагма не менее 60 % в любом соотношении. Шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) обрезки шпика. Допускается использовать говядину (конину) односортную, говядину колбасную, говядину (конину) жирную, свинину односортную, свинину колбасную

Окончание таблицы 4

Группа и сорт колбасных изделий	Наименование сырья
Мясосодержащие, в том числе мясо-растительные	Говядина (конина) первого и (или) второго сорта, и (или) говядина (конина) односортная, и (или) говядина колбасная, и (или) говядина (конина) жирная, и (или) свинина полужирная, и (или) свинина жирная (или щековина), и (или) свинина односортная, свинина колбасная, баранина (козлятина) односортная, и (или) мясо промысловых (диких) животных односортное, и (или) мясо говяжьих и (или) свиных голов, и (или) мясная обрезь, и (или) диафрагма в любом соотношении. Шпик хребтовый, и (или) шпик боковой, и (или) обрезки шпика. Допускается использовать говядину (конину) высшего сорта, свинину нежирную
Примечание – Допускается использовать: – жир-сырец, и (или) жировую эмульсию, и (или) белково-жировую эмульсию: – для высшего сорта – не более 5 % (кроме белково-жировой эмульсии); – для первого сорта – не более 10 %; – для бессортовых – не более 15 %; – для второго сорта – не более 15 %; – для мясосодержащих, в том числе мясо-растительных, – не более 20 %; – жир-сырец: – для говяжьих (конских) колбасных изделий (без использования свинины, шпика) – до 30 %; – для колбасных изделий из нежирной свинины – до 20 %; – сыворотку и (или) плазму не более 5 % взамен воды и кровь 0,5 % – 1 % для цветообразования для сортов экстра и высшего; – сыворотку и (или) плазму не более 15 % взамен воды и кровь 0,5 % – 1 % для цветообразования для первого, бессортовых, второго сортов, мясо-растительных; – субпродукты пищевые первой категории (язык, сердце, мозги) – не более 30 % для колбасных изделий сортов экстра и высшего; – субпродукты пищевые (язык, печень, мозги, сердце, рубцы с сетками, желудки свиные) – не более 30 % для колбасных изделий первого, бессортовых, второго сортов; – субпродукты пищевые (язык, печень, мозги, сердце, рубцы с сетками, желудки свиные, вымя) – не более 30 % для колбасных изделий мясосодержащих, в том числе мясо-растительных; – мясо механической дообвалки (обвалки) говяжье, свиное, баранье, конское: – для бессортовых – не более 10 %; – для второго сорта – не более 15 %; – для мясосодержащих, в том числе мясо-растительных, – не более 20 %; – гидратированный белок животного происхождения и (или) белковый стабилизатор (эмульсия): – для первого сорта – не более 10 %; – для бессортовых – не более 15 %; – для второго сорта – не более 15 %; – для мясосодержащих, в том числе мясо-растительных, – не более 30 %; – свинину котлетную взамен свинины полужирной частично или полностью.	

5.3.7 Для изготовления колбасных изделий допускается использовать:

– гидратированные соевый белок (изоляты, концентраты, соевая мука) и (или) эмульгаторы, стабилизаторы на основе молочно-белковых концентратов (типа казеинатов, копреципитатов, молочного белка и т. п.) (в процентах к массе несоленого сырья в рецептуре мясных колбасных изделий):

– не более 10 % для первого сорта;

– не более 15 % для бессортовых;

– не более 20 % для второго сорта;

– муку, крахмал, крупы (в процентах к массе несоленого сырья в рецептуре мясных колбасных изделий):

– не более 2 % для первого сорта;

– не более 3 % для бессортовых;

– не более 5 % для второго сорта;

– пельмени сырые с производственными дефектами для мясных колбасных изделий бессортовых, второго сорта, мясо-растительных колбасных изделий вместо муки, крахмала.

Примечание – Для мясных колбасных изделий сортов экстра и высшего применение вышеназванных ингредиентов не допускается.

5.3.8 Количество белка животного происхождения, белкового стабилизатора, гидратированных соевых белков, эмульгаторов, стабилизаторов на основе молочно-белковых концентратов, молочного белка, растительных волокон (клетчатки), крупы, муки, крахмала (в процентах к массе несоленого сырья в рецептуре мясных колбасных изделий):

– не более 15 % для первого сорта;

– не более 20 % для бессортовых;

– не более 25 % для второго сорта.

Примечание – Пищевые ингредиенты с функциональными характеристиками гидроколлоидов учитываются в гидратированном или в сухом виде, но с учетом воды, идущей на гидратацию.

5.3.9 Для изготовления колбасных изделий не допускается использовать:

– мясо, замороженное более одного раза;

– свинину, шпик хребтовый и боковой, грудинку свиную, обрезки шпика с признаками осаливания или пожелтения;

– мясо хряков для мясных колбасных изделий сортов экстра и высшего;

– искусственные ароматизаторы, в том числе в составе пищевых добавок;

– синтетические красители, в том числе в составе пищевых добавок.

5.3.10 Для изготовления мясных колбасных изделий сорта экстра не допускается использовать:

– пищевые добавки, за исключением нитрита натрия и других стабилизаторов цвета, пищевых фосфатов (моно-, ди-, три-, поли-), цитратов, аскорбиновой кислоты и ее производных отдельно или в соединении, лимонной кислоты, в том числе в составе многокомпонентных ингредиентов (пищевых добавок, специй, приправ и т. п.);

– пищевые ингредиенты с функциональными характеристиками гидроколлоидов (типа коллагенового белка животного происхождения, клетчатки, соевого белка (изоляты, концентраты, соевая мука), целлюлозы и т. п.), эмульгаторы, стабилизаторы на основе молочно-белковых концентратов (типа казеинатов, копреципитатов, молочных смесей и т. п.), молочного белка, а также пищевые добавки с функциями загустителей, стабилизаторов, эмульгаторов (типа камеди, каррагинанов, модифицированных крахмалов, моно-, диглицеридов жирных кислот и т. п.), в том числе в составе пищевых добавок, специй, приправ.

5.3.11 Колбасные изделия с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, наплывы фарша над оболочкой, с отклонениями фактических значений физико-химических показателей от требований ТНПА используются при изготовлении колбасных изделий одноименных наименований или с учетом групповой принадлежности (мясных или мясосодержащих, в том числе мясо-растительных) и сниженной сортности колбасных изделий до 3 % к массе несоленого сырья сверх рецептуры (кроме использования в сортах экстра и высшем).

Колбасные изделия с производственными дефектами второго сорта используют при изготовлении колбасных изделий второго сорта и мясо-растительных колбасных изделий до 3 % к массе несоленого сырья сверх рецептуры.

5.3.12 Условно годное мясо используется в колбасных изделиях в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

5.4 Упаковка, маркировка

5.4.1 Колбасные изделия изготавливают весовыми, упакованными непосредственно в транспортную тару и фасованными с одинаковым или различным номинальным количеством в потребительской таре.

Требования к количеству фасованных колбасных изделий, содержащихся в упаковочных единицах, к их маркировке и партии фасованных колбасных изделий – по ТР 2010/004/BY, СТБ 8019.

5.4.2 Колбасные изделия формуют в натуральные, искусственные оболочки или без оболочки (колбасные хлебы). Весовые сосиски, сардельки (шпикачки) допускается связывать в пучки с количеством сосисок, сарделек (шпикачек) – до 20 шт.; колбасы (колбаски) в виде колец (полуколец) допускается связывать в пучки с количеством колец (полуколец) – до 5 (10) шт.

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

Допускается упаковывать колбасные хлебы, запеченные в одноразовых формах из фольги под вакуумом или в условиях модифицированной среды в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты из них или в иные материалы, разрешенные к применению Минздравом.

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

– ломтиками (сервировочная нарезка) номинальным количеством от 100 до 300 г без оболочки – колбасы (колбаски), колбасные хлебы;

– целым куском (порционная нарезка) номинальным количеством от 200 до 1 000 г – колбасы (колбаски), колбасные хлебы;

– целыми изделиями – колбасные изделия.

5.4.5 Фасованные сосиски могут упаковываться в оболочке и без нее. При изготовлении фасованных сосисок, сарделек (шпикачек) с одинаковым и различным номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) от номинального количества приведенных в соответствии с ТР 2010/004/BY, СТБ 8019, указаны в таблицах 5, 6.

Таблица 5

Номинальное количество колбасных изделий $K_{ном}$, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений T	
	% от $K_{ном}$	г
Св. 50 до 100 включ.	–	4,5
» 100 » 200 »	4,5	–
» 200 » 300 »	–	9
» 300 » 500 »	3	–
» 500 » 1 000 »	–	15
Примечание – Рассчитанные в процентах значения предела допускаемых отклонений необходимо округлять до 0,1 г.		

Таблица 6

Номинальное количество колбасных изделий $K_{ном}$, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений T, г
До 100 включ.	1,0
Св. 100 » 500 »	2,0
» 500 » 2 000 »	5,0

Требования к допускаемым отклонениям содержимого упаковочной единицы (массы фасованных сосисок, сарделек (шпикачек) от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

5.4.6 При изготовлении фасованных колбасных изделий ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка) с одинаковым номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) от номинального количества, приведенных в соответствии с ТР 2010/004/BY, СТБ 8019, указаны в таблице 5.

Требования к допускаемым отклонениям содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

5.4.7 При изготовлении фасованных колбасных изделий ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка), целыми изделиями с различным номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) от номинального количества, приведенных в соответствии с ТР 2010/004/BY, СТБ 8019, указаны в таблице 6.

Требования к допускаемым положительным отклонениям содержимого упаковочных единиц от номинального количества колбасных изделий устанавливает изготовитель фасованных колбасных изделий в технологической документации. Эти требования не подлежат государственному метрологическому надзору.

5.4.8 Допускается упаковывать фасованные колбасные изделия в потребительской таре другим номинальным количеством, но не менее 100 г, с пределами допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по ТР 2010/004/BY, СТБ 8019.

Требования к допускаемым отклонениям содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

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

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

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

Колбасные хлебы укладывают в ящик, контейнер или тару-оборудование не более чем в два ряда.

Весовые колбасные хлебы, в том числе колбасные хлебы, запеченные в одноразовых формах из фольги, перед упаковыванием в транспортную тару предварительно завертывают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, материалы пленочные по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354, другие упаковочные материалы по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании, хранении и реализации.

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 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, разрешенным к применению Минздравом.

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

Допускается использовать другие виды и типы тары, упаковочных материалов, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающих сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании, хранении и реализации.

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

Допускается упаковывание в единицу транспортной тары несколько наименований колбасных изделий одной группы (мясных или мясосодержащих, в том числе мясо-растительных), одной даты изготовления, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

5.4.13 Упаковочные материалы, транспортная тара, используемые для упаковывания колбасных изделий, должны соответствовать требованиям ТНПА и обеспечивать их качество, безопасность и сохранность; потребительская тара – требованиям ТНПА, ТР 2010/016/BY и обеспечивать их качество, безопасность и сохранность.

5.4.14 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» (при сроках годности до 30 сут) и «Ограничение температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 8.3.

5.4.15 На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями прикрепляют этикетку и (или) вкладывают внутрь ярлык с указанием:

– наименования колбасных изделий * с учетом групповой принадлежности (мясных или мясосодержащих, в том числе мясо-растительных), сорта – при наличии (для нескольких наименований – каждого наименования) и термического состояния (охлажденные), с ароматом копчения (при использовании ароматизаторов копчения (коптильных препаратов);

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

– товарного знака изготовителя (при наличии);

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

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

– срока годности;

– даты изготовления;

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

– обозначения настоящего стандарта;

– обозначения рецептуры при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом, или при изготовлении колбасных изделий без использования нитрита натрия;

– информации о подтверждении соответствия (при наличии);

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

– условий хранения.

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

При отсутствии суммарного чека вышеперечисленные реквизиты указывают на этикетке и (или) ярлыке.

5.4.16 Информация для потребителя о продукции должна соответствовать СТБ 1100.

На каждую упаковочную единицу, батон (батончик), пучек – для колбас (колбасок) в виде колец (полуколец), сосисок, сарделек (шпикачек) наносят маркировку с указанием:

– наименования колбасных изделий * с учетом групповой принадлежности (мясных или мясосодержащих, в том числе мясо-растительных), сорта – при наличии (для упаковочных единиц – каждого наименования при упаковывании нескольких наименований) и термического состояния (охлажденные), с ароматом копчения (при использовании ароматизаторов копчения, в том числе коптильных препаратов);

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

– товарного знака изготовителя (при наличии);

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

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

– срока годности;

– даты изготовления;

– 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 или при изготовлении колбасных изделий без использования нитрита натрия;

---

* При формировании наименования колбасных изделий следует руководствоваться приложением А.

– информации о подтверждении соответствия (при наличии);

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

– условий хранения;

– штрихового идентификационного кода.

Информация для потребителя должна быть нанесена на этикетку, контрэтикетку, ярлык (клипсу), бандероль и лист-вкладыш.

При использовании маркированной оболочки информация для потребителя должна быть нанесена на маркированную оболочку (кроме даты изготовления).

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 наносить на клеящуюся этикетку, ярлык (клипсу), прикрепляемые к батону, пучку – для колбас (колбасок) в виде колец (полуколец), сосисок, сарделек (шпикачек).

На сосисках и сардельках (шпикачках) в маркированной искусственной оболочке допускается указывать:

– наименование сосисок, сарделек (шпикачек) с учетом групповой принадлежности (мясных или мясосодержащих, в том числе мясо-растительных), сорта – при наличии и термического состояния (охлажденные), с ароматом копчения (ароматизаторов копчения, в том числе коптильных препаратов);

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя и адрес производства, если он не совпадает с юридическим адресом;

– обозначение настоящего стандарта.

Недостающие реквизиты информации для потребителя наносят на этикетку, ярлык (клипсу), прикрепляемые к пучку, и лист-вкладыш.

5.4.17 Краска, применяемая для маркировки колбасных изделий, должна быть несмывающейся, разрешенной к применению Минздравом в пищевой промышленности.

5.4.18 При включении в состав продукта сырья, изготовленного из (или) с использованием генетически модифицированных компонентов, в маркировке на каждой упаковочной единице, батоне (батончике), пучке – для колбас (колбасок) в виде колец (полуколец), сосисках, сардельках (шпикачках), а также в транспортной маркировке для весовых колбасных изделий необходимо указывать информацию об их наличии.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки у изготовителя, объем выборок – 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 изделия при реализации с предприятия, 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.

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 при реализации с предприятия, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

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

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) не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.6).

6.1.4 Партия фасованных колбасных изделий с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных колбасных изделий)» принимается при выполнении следующего условия:

– не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.7).

6.2 Контроль температуры в толще изделия при выпуске в реализацию с предприятия, состояния упаковки и качества маркировки, органолептических (в том числе формы, вида на разрезе), правильности нанесения товарной отметки, линейных размеров, физико-химических и микробиологических показателей, 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, с учетом 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 [20].

6.4 Контроль органолептических показателей, линейных размеров, правильности нанесения товарной отметки, содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) в потребительской таре, 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 производится в каждой партии.

Контроль физико-химических показателей (кроме температуры в толще изделия при реализации с предприятия, остаточной активности кислой фосфатазы, 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 дней, 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 дней, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

В случае разногласия в определении состояния готовности колбасных изделий определяют остаточную активность кислой фосфатазы.

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 (ароматизаторов копчения, в том числе коптильных препаратов), 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, установленного изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующему безопасность продукции.

6.6 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6.7 В плане производственного контроля, установленного изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь, должны быть предусмотрены действия, направленные на использование продукции, не соответствующей техническим требованиям (при получении неудовлетворительных результатов контроля).

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.

Порядок отбора проб для контроля диоксинов, наличия генетически модифицированных составляющих (компонентов) – по СТБ 1036, количество отбираемых проб с целью получения представительной первичной пробы должно соответствовать установленным стандартами (методиками) методам контроля.

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 жира – по ГОСТ 23042;

– массовой доли крахмала по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;

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

– массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;

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

– остаточной активности кислой фосфатазы по ГОСТ 23231;

– массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 31027.

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

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

Контроль бактерий Listeria monocytogenes осуществляют по СТБ ГОСТ Р 51921, [21].

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 [22].

7.6 Определение содержания нитрозаминов – по [23].

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

7.8 Определение содержания диоксинов – по [24].

7.9 Определение содержания антибиотиков – по [25] – [29].

7.10 Определение содержания пестицидов – по [30].

7.11 Определение содержания радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, включенным в [31].

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 при реализации с предприятия

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

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

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

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

7.14.1 Измерительное оборудование

Масса каждой упаковочной единицы фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством, отобранной для проведения контроля, определяется с погрешностью, не превышающей $^1/_5$ предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) от номинального количества по 5.4.6, на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Рекомендуемая дискретность весов d в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 7.

Таблица 7

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов d, не более, г
От 50 включ. до 150 включ.	0,5
Св. 150 » 500 »	1,0
Св. 500 » 2 500 »	2,0
Св. 2 500 » 10 000 »	5,0

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

7.14.2 Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий)

Массу фасованных колбасных изделий m_i определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 6.1.2, как разность массы брутто и массы потребительской тары и/или упаковочного материала по формуле

$$m_i = m_{бpi} - m_{тарai}, \quad (1)$$

где $m_{бpi}$ – значение массы i-й невскрытой упаковочной единицы (масса брутто), г;

$m_{тарai}$ – значение массы тары и/или упаковочного материала i-й упаковочной единицы.

7.14.3 Определение среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий

На основании рассчитанных по формуле (1) значений массы фасованных колбасных изделий m_i рассчитывают среднее содержимое партии $\overline{m}_д$ как среднеарифметическое по формуле

$$\overline{m}_д = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} m_i, \quad (2)$$

где m_i – значение массы для i-й упаковочной единицы, г;

n – объем выборки согласно 6.1.2.

Полученное значение сравнивают с номинальной массой и проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 6.1.3, перечисление а).

Контроль среднего содержимого партии на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

7.14.4 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) от номинальной массы

Для партии фасованных колбасных изделий рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $x_{доп}$, г, по формуле

$$x_{доп} = K_{ном} - T, \quad 3)$$

где $K_{ном}$ – номинальная масса фасованных колбасных изделий, г;

T – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы согласно 5.4.6, г.

Полученные по 7.14.2 значения массы фасованных колбасных изделий m_i каждой упаковочной единицы выборки сравнивают с минимальным допускаемым значением содержимого $x_{доп}$ и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых масса меньше минимального допускаемого значения содержимого $x_{доп}$).

Проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 6.1.3, перечисление б).

7.15 Определение содержимого упаковочной единицы (масса фасованных колбасных изделий) с различной номинальной массой

Масса фасованных колбасных изделий с различным номинальным количеством каждой упаковочной единицы, отобранной для проведения контроля, определяется с погрешностью, не превышающей $^1/_5$ предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) от номинального количества по 5.4.7, на весах для статического взвешивания по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Массу фасованных колбасных изделий определяют по разности между массой брутто и массой потребительской тары и/или упаковочного материала.

Для каждой упаковочной единицы выборки определяют отрицательное отклонение в граммах от номинальной массы, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.7 и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) превышает предел допускаемых отрицательных отклонений).

Проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 6.1.4.

7.16 Масса нетто весовых колбасных изделий определяется на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Массу нетто определяют по разности между массой брутто и массой транспортной тары.

7.17 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.

7.18 Для определения мелкой пористости каждую отобранную единицу колбасных изделий разрезают в поперечном направлении. Проводят осмотр поверхности разреза. Затем (при необходимости) из разных участков колбасного изделия вырезают от 3 до 5 образцов для измерения пор (в зависимости от площади поперечного разреза). Размер образца, вырезаемого для дальнейшего измерения пор, должен соответствовать поперечному срезу колбасного изделия. Средний размер пустот устанавливают путем сложения размеров всех пустот и деления на количество пустот на срезах отобранных образцов.

7.19 Состояние упаковки и качество маркировки, правильность нанесения товарной отметки, формы, вид на разрезе определяют визуально (путем осмотра) каждой отобранной единицы тары и выборки колбасных изделий.

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

7.21 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 [32].

8.2 Колбасные изделия должны выпускать в реализацию с предприятия с температурой в толще батона от 0 °С до 6 °С.

8.3 Колбасные изделия хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не выше 70 % – 80 %.

Сроки годности колбасных изделий с даты изготовления:

– для сортов экстра и высшего – 72 ч;

– для первого, бессортовых, второго сортов и мясосодержащих, в том числе мясо-растительных, – 48 ч.

Сроки годности колбасных изделий, упакованных под вакуумом и в модифицированной среде, – 72 ч.

Сроки годности колбасных изделий в многослойных полиамидных оболочках (без нарушения целостности оболочки) с даты изготовления:

– для мясных колбасных изделий – 10 сут;

– для мясосодержащих, в том числе мясо-растительных колбасных изделий, – 5 сут;

При нарушении целостности оболочки – 72 ч.

Примечание – Приведенные сроки годности распространяются на колбасные изделия, изготовленные с применением нитрита натрия.

8.4 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)

Примеры записи наименований колбасных изделий

А.1 Колбаса вареная мясная «Любительская», сорт экстра, охлажденная.

А.2 Колбаска вареная мясная «Ароматная», второй сорт, охлажденная.

А.3 Сардельки вареные мясные «Закусочные», второй сорт, охлажденные.

А.4 Сосиски вареные мясные «Неженские», бессортовые, охлажденные.

А.5 Шпикачки вареные мясные «Свиные», высший сорт, охлажденные.

А.6 Колбасный хлеб вареный мясной «Чайный», второй сорт, охлажденный.

А.7 Колбасное изделие вареное мясное «Колобок», высший сорт, охлажденное (для прочих колбасных изделий).

А.8 Колбаса вареная мясо-растительная «Дачная», с ароматом копчения, охлажденная.

Библиография

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

[2] 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

[3] 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

[4] 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 февраля 2011 г. № 10

[5] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июня 2009 г. № 63

[6] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 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 от 26 апреля 1999 г. № 16

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

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

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

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

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

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

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

[15] Технические условия Республики Беларусь
ТУ BY 100098867.219-2007 Сыворотка сухая деминерализованная

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

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

[18] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 декабря 2007 г. № 164

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

[20] Инструкция о порядке заполнения удостоверения качества и безопасности продовольственного 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 марта 2006 г. (регистрационный № 22/12/13/7)

[21] Инструкция по применению
Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 13 октября 2004 г. (регистрационный № 81-0904)

[22] 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 2 ноября 2005 г.

[23] 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 августа 2010 г.

[24] Инструкция по применению
Определение полихлорированных дибензо-n-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в корма методом хромато-масс-спектрометрии
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 20 декабря 2005 г. (регистрационный № 216-1205)

[25] Методические указания
МУ 3049-84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР 29 июня 1984 г.

[26] Инструкция по применению
№ 33-01-02 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 11 июля 2002 г.

[27] Методики 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 января 2006 г. (регистрационный № 382/2006 от 15 февраля 2006 г.)

[28] Методики выполнения измерений
МВИ. МН 2642-2007 Методика выполнения измерений количества стрептомицина в молоке и мясе с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Стрептомицин»
Утверждена ОДО «КомПродСервис» 3 января 2007 г. (регистрационный № 426/2007 от 13 марта 2007 г.)

[29] Методики 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 августа 2011 г. (регистрационный № 28-1217863 от 11 августа 2011 г.)

[30] 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 января 1980 г. (регистрационный № 2142-80)

[31] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь Издательство Госстандарт Республика Беларусь, РУП «БелГИМ»

[32] Правила автомобильных перевозок грузов (в ред. постановления Совмина от 15 декабря 2008 г. № 1936)
Утверждены постановлением Совета Министров Республики Беларусь 30 июня 2008 г. № 970

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 18.10.2011. Подписано в печать 26.10.2011. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 3,72 Уч.- изд. л. 2,20 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