№ 1 өзгеріс

ҚР СТ 1035-2006 Пісірілген шұжық өнімдері. Жалпы техникалық шарттар

Қазақстан Республикасы Индустрия және жаңа технологиялар министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті төрағасының 2012 жылғы 13 желтоқсандағы № 599 бұйрығымен бекітіліп қолданысқа енгізілді.

Енгізілген күні 2013-01-01

2-бөлім

ҚР СТ 1.9-2003 стандартының белгіленуі және атауы «ҚР СТ 1.9-2007 Қазақстан Республикасының Мемлекеттік стандарттау жүйесі. Халықаралық, аймақтық стандарттарды, шет мемлекеттердің ұлттық стандарттарын, Қазақстан Республикасының стандарттау жөніндегі басқа да нормативтік құжаттарын қолдану тәртібі» стандартымен ауыстырылсын.

«ҚР СТ 1010-2002 Тағам өнімдері. Тұтынушыға арналған ақпарат. Жалпы талаптар» стандарты алынып тасталсын.

Жаңа сілтемелермен толықтырылсын:

«- Кеден Одағы Комиссиясының 2010 жылғы 28 мамырдағы № 299 Шешімімен бекітілген, санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларға қойылатын бірыңғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптар.

- «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» Техникалық регламенті (Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 8 сәуірдегі № 336 Қаулысы).

- «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар» Техникалық регламенті (Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 21 наурыздағы № 277 Қаулысы).

- «Тағамдық қоспалардың, оларды өндіру мен айналымның қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» Техникалық регламенті (Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2008 жылғы 4 мамырдағы № 410 Қаулысы)

gost.e-ecolog.ru

- Кеден Одағының 2011 жылғы 16 тамыздағы № 770 «Орауыштың қауіпсіздігі туралы» Техникалық регламенті.

- ҚР СТ 1.60-2006 Қазақстан Республикасының Мемлекеттік техникалық реттеу жүйесі. Өнімді жеткізу кезінде сапаны және қауіпсіздікті қамтамасыз ету. Негізгі ережелер.

- ҚР СТ 1759-2008 Сиыр еті. Техникалық шарттар.

- ҚР СТ 1330-2005 Үй құсының еті. Техникалық шарттар.

- ҚР СТ 2069-2010 Қышқыл сүт өнімдері. Жалпы техникалық шарттар.

- ҚР СТ 1064-2002 Қаймақ. Техникалық шарттар.

- ҚР СТ 982-95 Айран. Техникалық шарттар.

- ҚР СТ 1482-2005 Бидай ұны. Жалпы техникалық шарттар.

- ҚР СТ ГОСТ Р 51574-2003 Тағамдық ас тұзы. Техникалық шарттар.

- ГОСТ 1129-93 Күнбағыс майы. Техникалық шарттар.

- ГОСТ 4495-87 Қаймағы алынбаған құрғақ сүт. Техникалық шарттар.

- ГОСТ 10970-87 Майсыздандырылған құрғақ сүт. Техникалық шарттар.

- ГОСТ 13277-79 Пастерленген сиыр сүті. Техникалық шарттар.

- ҚР СТ 1324-2010 Ішетін сүт. Жалпы техникалық шарттар.

- ГОСТ 27583-88 Тағамдық тауық жұмыртқасы. Техникалық шарттар.

- ГОСТ 30363-96 Жұмыртқа өнімдері. Жалпы техникалық шарттар.

- ГОСТ 31361-2008 Ақ қант. Техникалық шарттар.».

4-бөлім

4.1 тармағы «сақталумен» деген сөздің алдында: «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» Техникалық регламентінің талаптарын» деген сөздермен толықтырылсын.

4.2 тармағы

Шикізат және материалдардың мына түрлерімен толықтырылсын:

«- сиыр еті ҚР СТ 1759 бойынша;

- үй құсының еті ҚР СТ 1330 бойынша;

- шұжықтың қыртыс майы;
- шошқаның терісі;
- пастерленген сиыр сүті ГОСТ 13277 бойынша;
- ішетін сүт ҚР СТ 1324-2010 бойынша;
- майсыздандырылған құрғақ сүт ГОСТ 10970 бойынша;
- қаймағы алынбаған құрғақ сүт ГОСТ 4495 бойынша;
- қышқыл сүт өнімдері ҚР СТ 2069 бойынша;
- қаймақ ҚР СТ 1064 бойынша;
- айран ҚР СТ 982-95 бойынша;
- бидай ұны ҚР СТ 1482-2005 бойынша;
- күнбағыс майы ГОСТ 1129 бойынша;
- өсімдік майы;
- тағамдық тауық жұмыртқасы ГОСТ 27583 бойынша;
- жұмыртқа ұнтағы ГОСТ 30363 бойынша;
- қуырылған пияз, кептірілген;
- жас басты пияз;
- кептірілген басты пияз;
- ас тұзымен сүрленген басты пияз;
- тағамдық ас тұзы ҚР СТ ГОСТ Р 51574 бойынша, қайнатпа немесе тасты, тұнба тұз, бірінші сорттан төмен емес № 0,1,2 майда тартылған;
- ақ қант ГОСТ 31361 бойынша;
- өнімдерді ыстауға арналған ағаш шикізаты (қылқан жапырақты ағаш түрлерінен алынған үгінділерден басқа);
- нитритті-тұзды қоспа;
- ҚР-да тіркелген және қолдануға рұқсат етілген отандық және импорттық өндірістегі тағам қоспалары:
  - тағамдық хошиістендіргіштер;
  - дәмін және хошиісін күшейткіштер, түрлендіргіштер;
  - тәттілендіргіштер;
  - тағамдық қышқылдар;
  - қышқылдықты реттеуіштер;
  - тағамдық бояуыштар;
  - бояуды тұрақтандырғыштар (бекіткіштер);
  - эмульгаторлар;
  - тұрақтандырғыштар;
  - қойылтқыштар;

- қопсытқыштар;
- желе жасайтын, желе құратын агенттер (гель құрғыштар);
- толтырмалар;
- консерванттар;
- антитотықтырғыштар;
- ылғал ұстайтын агенттер;
- газды орталар;
- пісуді жылдамдатқыштар;
- ферменттік препараттар (ферменттер);
- катализаторлар;
- кешенді тағамдық қоспалар.

4.3 тармағы мына редакцияда жазылсын:

«Шұжық өнімдерін өндіру үшін қолданылатын отандық және шет елден шығатын шикізаттар мен материалдар, соның ішінде тағамдық қоспалар:

- Кеден Одағының санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға (бақылауға) жататын тауарларына қойылатын бірыңғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарына;
- Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын техникалық регламенттеріне;
- шикізаттар мен материалдардың нақты түрлеріне арналған нормативтік құжаттарға;
- ҚР СТ 1.60 сәйкес, шикізатты жеткізу жөніндегі келісімшарттың шарттарына;
- Қазақстан Республикасының ветеринарлық-санитарлық бақылау және қадағалау талаптарға сәйкес келуге тиіс».

4.4 тармағы редакцияда жаңа сөйлеммен толықтырылсын:

«Нашар сапа нышандары бар ет шикізатын пайдалануға жол берілмейді».

4.5 тармағы Алынып тасталсын.

4.6 тармағы мына сілтемемен толықтырылсын:

«Дайын өнімнің шығу нормаларын, шикізаттың және материалдардың шығынын дайындаушы-кәсіпорын белгілейді».

4.9 тармағы «белгіленген» деген сөзінен соң, [1] сілтемесі мынадай: «Санитарлық-эпидемиологиялық қадағалауға

(бақылауға) жататын тауарларға арналған Кеден Одағының бірыңғай санитарлық-эпидемиологиялық және гигиеналық талаптарымен» деген сөздермен ауыстырылсын.

4.18 тармағы мына редакцияда толықтырылсын:

«Шұжық өнімдерін өлшеп салынған және өлшеп салынбаған түрінде сатуға жол беріледі.

4.18.2 тармақшасы жаңа редакцияда жазылсын:

«Орамның түрлері:

- вакуумсыз, тағам өнімдерімен түйісуге рұқсат етілген әртүрлі материалдардан жасалған орамдарда;

- вакуумда;

- түрлендірілген газ атмосферасында».

4.18.3 тармақшасы толықтырылсын:

«- тұтынушылық орамға тобымен: сосискалар, сарделькалар, шпикачкалар, шұжықшалар;

- тұтынушылық орамда, түрлендірілген газ атмосферасында 5 кг-нан аспайтын салмақпен».

4.18.4 тармақшасы толықтырылсын:

«- Қазақстан Республикасында рұқсат етілген, шұжықтарды орауға арналған инертті газдар немесе газдардың қоспасы;

- Қазақстан Республикасында қолдануға рұқсат етілген полимерлі құрамдастырылған материалдардан жасалған пакеттер».

4.18.5 және 4.18.9 тармақшалары «Қазақстан Республикасының» деген сөздерден соң мынадай: «сондай-ақ, «Орамның қауіпсіздігі туралы» КО ТР, «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» ҚР ТР, «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар» ҚР ТР» деген сөздермен толықтырылсын.

4.19.1 тармақшасы жаңа редакцияда жазылсын:

«Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» ҚР ТР, «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар» ҚР ТР сәйкес шұжық өнімдерінің тұтынушылық таңбалауы болуға тиіс».

4.19.2 тармақшасы 1-абзац, 3-аталым

«ҚР СТ 1010 сәйкес» деген сөздер алынып тасталсын.

7-бөлім

7.3 тармағы жаңа редакцияда жазылсын:

«Технологиялық процестің аяқталған сәтінен бастап, шұжық өнімдерінің жарамдылық мерзімі 2°С-ден төмен емес және 8°С-ден жоғары емес температурада:

- табиғи қабықта:
- жоғары сұрып – 72 сағаттан артық емес;
- бірінші және екінші сұрыптарға – 48 сағаттан артық емес;
- жасанды қабықта – 10 тәуліктен артық емес».

7.4 тармағы жаңа редакцияда жазылсын:

«Технологиялық процестің аяқталған сәтінен бастап, вакуумда немесе газды ортада оралған шұжық өнімдерінің жарамдылық мерзімі 2°С-ден төмен емес және 8°С-ден жоғары емес температурада:

- кесілмеген жағдайда –12 тәуліктен артық емес;
- үлеспен кескен жағдайда – 10 тәуліктен артық емес;
- әдемілеп кескен жағдайда –7 тәуліктен артық емес».

7.5 тармағы жаңа редакцияда жазылсын:

«Полиамидті (бу-ылғал өткізбейтін) қабықта оралған, пісірілген шұжық өнімдерінің жарамдылық мерзімі – 10 тәуліктен 45 тәулікке дейін».

Библиография

Мына сілтемелік құжаттар алынып тасталсын:

- [1] СанЕжН 4.01.071.03 Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен құндылығына қойылатын гигиеналық талаптар.
- [2] СанЕжН 4.01.001-97 Гигиеналық талаптар. Тағам өнімдеріндегі тағамдық үстемелер (1-бөлім)»
- [4] сілтемедегі құжаттың белгіленуі және атауы «2010 жылғы 24 қыркүйектегі № 755 «Тез бұзылатын тағам өнімдерін сақтау шарттарына және сату мерзімдеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар» санитарлық ережесіне» ауыстырылсын.

«Түйінді сөздер» Құрылымдық элементі

«ЭҚ ТӨЖ 15.13.1» коды «ЭҚ ТӨЖ 10.13.14» кодымен ауыстырылсын

Изменение № 1 к СТ РК 1035-2006 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

Утверждено и введено в действие Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 13 декабря 2012 года за № 599.

Дата введения 2013-01-01

Раздел 2

Обозначение и наименование СТ РК 1.9-2003 заменить на «СТ РК 1.9-2007 Государственная система стандартизации Республики Казахстан. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов иностранных государств, других нормативных документов по стандартизации в Республике Казахстан».

Исключить «СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

Дополнить новыми ссылками:

«- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного Союза от 28 мая 2010года № 299.

- Технический регламент «Требования к безопасности мяса и мясной продукции» (Постановление Правительства РК от 8 апреля 2008 года № 336).

- Технический регламент «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению» (Постановление Правительства Республики Казахстан от 21 марта 2008 года № 277).

- Технический регламент «Требования к безопасности пищевых добавок, их производства и оборота» (Постановление Правительства РК от 4 мая 2008года № 410).

- Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 года № 770.

- СТ РК 1.60-2006 Государственная система технического регулирования Республики Казахстан. Обеспечение качества и безопасности при поставках продукции. Основные положения.

- СТ РК 1759-2008 Говядина. Технические условия.

- СТ РК 1330-2005 Мясо домашней птицы. Технические условия.

- СТ РК 2069-2010 Продукция кисломолочная. Общие технические условия.

- СТ РК 1064-2002 Сметана. Технические условия.

- СТ РК 982-95 Кефир. Технические условия.

- СТ РК 1482-2005 Мука пшеничная. Общие технические условия

- СТ РК ГОСТ Р 51574-2003 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

- ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия.

- ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

- ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

- ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

- СТ РК 1324-2010 Молоко питьевое. Общие технические условия.

- ГОСТ 27583-88 Яйца куриные пищевые. Технические условия.

- ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия.

- ГОСТ 31361-2008 Сахар белый. Технические условия».

Раздел 4

Пункт 4.1 После слов «с соблюдением» дополнить: «требований Технического регламента «Требования к безопасности мяса и мясной продукции».

Пункт 4.2

«Дополнить следующими видами сырья и материалов:

- говядина по СТ РК 1759;

- мясо домашней птицы по СТ РК 1330;

- шпик колбасный;
- шкурка свиная;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко питьевое по СТ РК 1324-2010;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- продукция кисломолочная по СТ РК 2069;
- сметана по СТ РК 1064;
- кефир по СТ РК 982-95;
- мука пшеничная по СТ РК 1482;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;
- масло растительное;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583;
- яичный порошок по ГОСТ 30363;
- лук поджаренный сухой;
- лук репчатый свежий;
- лук репчатый сушеный;
- лук репчатый, консервированный поваренной солью;
- соль поваренная пищевая по СТ РК ГОСТ Р 51574 выварочная или каменная, самосадочная, садочная помолов № 0,1,2 не ниже первого сорта;
- сахар белый по ГОСТ 31361;
- древесное сырье для копчения продуктов (кроме опилок деревьев хвойных пород);
- нитритно-посолочная смесь;
- пищевые добавки отечественного и импортного производства, разрешенные к применению и зарегистрированные в РК:
  - ароматизаторы пищевые;
  - усилители, модификаторы вкуса и аромата;
  - подсластители;
  - кислоты пищевые;
  - регуляторы кислотности;
  - красители пищевые;
  - стабилизаторы (фиксаторы) окраски;
  - эмульгаторы;
  - стабилизаторы;

- загустители;
- разрыхлители;
- агенты желирующие, желеобразователи (гелеобразователи);
- наполнители;
- консерванты;
- антиокислители;
- агенты влагоудерживающие;
- среды газовые;
- ускорители созревания;
- препараты ферментные (ферменты);
- катализаторы;
- комплексные пищевые добавки».

Пункт 4.3 изложить в редакции:

«Отечественное и зарубежное сырье и материалы, в том числе пищевые добавки, применяемые для производства колбасных изделий, должны соответствовать требованиям:

- Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований Таможенного Союза к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю);
- Технических регламентов, действующих на территории Республики Казахстан;
- нормативных документов на конкретные виды сырья и материалов;
- условий контракта на поставку сырья в соответствии СТ РК 1.60;
- ветеринарно-санитарного контроля и надзора Республики Казахстан».

Пункт 4.4 дополнить новым предложением в редакции:

«Не допускается использовать мясное сырье, имеющее признаки недоброкачественности».

Пункт 4.5 Исключить.

Пункт 4.6 дополнить ссылкой:

«Нормы выхода готовой продукции, расход сырья и материалов устанавливает предприятие-изготовитель».

Пункт 4.9 после слова «установленных» ссылку [1] заменить словами: «Едиными санитарно-эпидемиологическими и

гигиеническими требованиями Таможенного Союза к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)».

Пункт 4.18 дополнить в редакции:

«Допускается реализация колбасных изделий в расфасованном и нефасованном виде.

Подпункт 4.18.2 изложить в новой редакции:

«Виды упаковки:

- без вакуума, в упаковках из различных материалов, разрешенных к контакту с пищевыми продуктами;

- вакуумная;

- в модифицированной газовой атмосфере».

Подпункт 4.18.3 дополнить:

«- группой в потребительскую упаковку: сосиски, сардельки, шпикачки, колбаски;

- в потребительскую упаковку в модифицированной газовой атмосфере массой не более 5 кг».

Подпункт 4.18.4 дополнить:

« - инертные газы или смеси газов для упаковки колбас, разрешенные в Республике Казахстан;

- пакеты из полимерных комбинированных материалов, разрешенных к применению в Республики Казахстан».

Подпункты 4.18.5 и 4.18.9 после слов «Республики Казахстан» дополнить: «а также ТР ТС «О безопасности упаковки», ТР РК «Требования к безопасности мяса и мясной продукции», ТР РК «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению».

Подпункт 4.19.1 изложить в новой редакции:

«Колбасные изделия должны иметь потребительскую маркировку в соответствии с ТР РК «Требования к безопасности мяса и мясной продукции», ТР РК «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению».

Изготовитель на потребительской маркировке должен указывать сорт колбасных изделий (при наличии)».

Подпункт 4.19.2 абзац 1, перечисление 3

Исключить слова «в соответствии с СТ РК 1010».

Раздел 7

Пункт 7.3 изложить в новой редакции:

«Срок годности колбасных изделий с момента окончания технологического процесса при температуре хранения не ниже 2 °С и не выше 8 °С:

- в натуральной оболочке:
  - высшего сорта – не более 72 часов;
  - первого и второго сорта – не более 48 часов;
- в искусственной оболочке – не более 10 суток».

Пункт 7.4 изложить в новой редакции:

«Срок годности колбасных изделий, упакованных под вакуумом или в газовой среде с момента окончания технологического процесса при температуре хранения не ниже 2 °С и не выше 8 °С:

- без нарезки – не более 12 суток;
- при порционной нарезке – не более 10 суток;
- при сервировочной нарезке – не более 7 суток».

Пункт 7.5 изложить в новой редакции:

«Срок годности вареных колбасных изделий, упакованных в полиамидные (паровлагонепроницаемые) оболочки от 10 суток до 45 суток».

Библиография

Исключить ссылочные документы:

- [1] СанПиН 4.01.071.03 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- [2] СанПиН 4.01.001-97 Гигиенические требования. Пищевые добавки в продуктах питания (раздел 1)»

Обозначение и наименование документа в ссылке [4] заменить на «Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов» от 24 сентября 2010 года № 755».

Структурный элемент «Ключевые слова»

Код «КП ВЭД 15.13.1» заменить на код «КП ВЭД 10.13.14»



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

Общие технические условия

СТ РК 1035-2006

Издание официальное

Комитет по техническому регулированию и метрологии
Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Астана

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

Общие технические условия

Дата введения 2008.01.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия колбасные вареные (далее – колбасные изделия), предназначенные для реализации.

Требования стандарта, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья людей, изложены в пунктах 4.8 - 4.10, 4.17, 4.19, разделе 7.

Требования настоящего стандарта применяются при проведении подтверждения соответствия вареных колбасных изделий.

Настоящий стандарт не распространяется на ассортимент, предусмотренный ГОСТ 23670.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1.9-2003 Государственная система стандартизации Республики Казахстан. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов и нормативных документов по стандартизации, метрологии, сертификации и аккредитации.

СТ РК 3.27 - 2002 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Порядок сертификации продукции пищевой промышленности и сельского производства.

СТ РК 3.34 - 2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Идентификация продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства при ее подтверждении соответствия. Общие требования.

СТ РК 1010-2002 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте.

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия.

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

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

ГОСТ 2874-84 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 4197-74 Реактивы. Натрий азотисто-кислый. Технические условия.

ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия.

ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита.

Издание официальное

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 9794-74 Продукты мясные. Метод определения содержания общего фосфора.

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 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала.

ГОСТ 13460-68 Кишки говяжьи обработанные - круга. Технические условия.

ГОСТ 13461-68 Кишки говяжьи обработанные. Синюги говяжьи. Технические условия.

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 16333-70 Кишки говяжьи обработанные. Пузыри мочевые говяжьи. Технические условия.

ГОСТ 16334-70 Кишки говяжьи обработанные. Пикала. Технические условия.

ГОСТ 16335-70 Кишки говяжьи обработанные. Проходники говяжьи. Технические условия.

ГОСТ 16406-70 Кишки бараньи обработанные. Синюги бараньи. Технические условия.

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

ГОСТ 17286-71 Кишки свиные обработанные. Пузыри мочевые свиные. Технические условия.

ГОСТ 21784-76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия.

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

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

ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлебы мясные. Технические условия.

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

ГОСТ 25391-82 Мясо цыплят бройлеров. Технические условия.

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

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения 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 29299-92 (ИСО 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита.

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

ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79)* Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий E-scherichia coli (Арбитражный метод).

ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75)* Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (Арбитражный метод).

ГОСТ Р 51444-99 (ИСО 1841-2-96)* Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов.

ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96)* Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.

* Применяется в соответствие с СТ РК 1.9

ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91)* Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88)* Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований.

ГОСТ Р 51479-99 (ИСО 1442-97)* Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги.

ГОСТ Р 51480-99 (ИСО 1841-1-96)* Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда.

ГОСТ Р 51482-99 (ИСО 13730-96)* Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора.

ГОСТ Р 51604-2000* Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава.

3 Классификация

Колбасные изделия подразделяются на следующие виды:
- колбасы;
- колбаски (вареные, для жарки, жареные);
- сосиски;
- сардельки;
- хлебы мясные;
- другие колбасные изделия.

4 Общие технические требования

4.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям, в соответствии с СТ РК 1081, с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Для выработки колбасных изделий должны применяться следующее сырье и вспомогательные материалы:
- говядина по ГОСТ 779;
- баранина по ГОСТ 1935;
- свинина по ГОСТ 7724;
- конина по ГОСТ 27095;
- телятина по ГОСТ 16867;
- птица по ГОСТ 21784;
- мясо цыплята бройлеров по ГОСТ 25391;
- блоки из мяса птицы механической обвалки по ГОСТ 16867;
- верблюжатина;
- мясо марала;
- субпродукты мясные;
- субпродукты мясные I и II категории;
- блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные;
- жир-сырец говяжий, бараний, свиной, конский;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
- вода питьевая по ГОСТ 2874;
- специи и (или) смесь специй;
- пряности;
- овощи свежие, сушеные, соленые, консервированные (грибы, паприка, петрушка, и т. д.);
- орехи (миндаль, фисташки, фундук, кешью и т.д.);
- крупы (рисовая, манная, перловая, пшенная и т.д.);

- пищевые добавки, разрешенные к применению в мясных изделиях;
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;
- оболочка искусственная;
- оболочки искусственные паровлагонепроницаемые и паровлаго-проницаемые;
- оболочка белковая;
- черева бараньи, говяжьи или свиные;
- круга говяжьи по ГОСТ 13460;
- синюги говяжьи по ГОСТ 13461;
- синюги бараньи по ГОСТ 16406;
- проходники говяжьи по ГОСТ 16335;
- пикала говяжьи по ГОСТ 16334;
- пузыри мочевые говяжьи по ГОСТ 16333;
- пузыри мочевые свиные по ГОСТ 17286;
- желудки свиные или говяжьи;
- шпагат или нитки;
- лента с липким слоем (самоклеящиеся этикетки);
- скрепки (скобы) металлические;
- другое сырье и материалы отечественного и зарубежного производства.

4.3 Отечественные и зарубежные сырье и материалы, применяемые для производства колбасных изделий, должны соответствовать требованиям нормативной документации и (или) условиям контракта на поставку продукции и быть разрешены к применению государственной ветеринарной санитарной эпидемиологической службой Республики Казахстан для производства колбасных изделий в установленном порядке.

4.4 Колбасные изделия должны вырабатываться из мясного сырья, жилованного в соответствии с технологической инструкцией.

4.5 Пищевые добавки и порядок их применения при производстве колбасных изделий должны соответствовать требованиям и нормам, установленным [1], [2].

4.6 Колбасные изделия должны вырабатываться по утвержденным на предприятии рецептурам и технологическим инструкциям, в которых указываются их специфические характеристики (вид на разрезе, сорт (при наличии), размер, масса и вязка батонов (батончиков), форма и др.).

4.7 По органолептическим и физико-химическим показателям, характеризующим качество продукции, колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 и в таблице 2.

Таблица 1

Наименование показателей	Характеристика и норма
Органолептические показатели:	
Внешний вид	Батоны (батончики) колбас, колбасок, сосисок, сарделек с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, слипов, превышающих установленные нормы. Хлебы мясные с чистой сухой равномерно обжаренной поверхностью.
Консистенция	Упругая, эластичная, плотная и ливерные, паштетные: мажущиеся, мягкая.
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, в меру соленый, с ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха. Допускается аромат копчения.

Таблица 2

Физико-химические показатели:	
Массовая доля влаги, %, не более: Колбасы, хлебы мясные Колбаски, сосиски, сардельки и другие колбасные изделия	 72 75
Массовая доля хлоридов, %, не более	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006

4.8 По показателям, характеризующим безопасность, колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателей	**Норма**
Физико-химические показатели:	
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более	0,4
Микробиологические показатели:	
Наличие бактерий группы кишечной палочки - БГКП (колиформы) в 1,0 г продукта	Не допускаются
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл: - в 1,0 г продукта для высшего, первого, второго сорта нарезанных и упакованных под вакуумом, со сроком годности до 5 суток, с добавлением консервантов, в том числе деликатесные - в 25,0 г, для ливерных колбас, паштетов из печени и (или) мяса, в том числе в оболочке и вареных колбасных изделиях с мясом птицы	Не допускаются
Наличие сульфитредуцирующих клостридий: - в 0,01 г продукта, для высшего, первого, второго сорта и ливерных колбас; - в 0,1 г продукта, для изделий колбасных вареных, нарезанных и упакованных под вакуумом, со сроком годности до 5 суток, с добавлением консервантов, в том числе деликатесных, а также паштетов из печени и (или) мяса, в том числе в оболочке и вареные колбасные изделия с мясом птицы	 Не допускаются Не допускаются
Наличие S. Aureus в 1,0 г продукта	Не допускаются
Наличие плесени КОЕ/г, не более	25
В сосисках и сардельках L.monocytogenes в 25,0 г продукта	Не допускаются
КМАФАнМ, КОЕ/ г, не более, в 1,0 г продукта:	
- высшего и первого сорта, в том числе нарезанного и упакованного под вакуумом (в газовой среде) в полимерную пленку, и вареные колбасные изделия с мясом птицы	1×10^3
- второго сорта и для сервировочной нарезки	$2,5 \times 10^3$
- колбасы ливерные	$2,0 \times 10^3$

Токсичные элементы, мг/кг, не более:	
Свинец	0,5
Кадмий	0,05
Мышьяк	0,1
Ртуть	0,03

4.9 Остаточные количества пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, нитрозаминов в колбасных изделиях не должны превышать допустимых уровней, установленных [1].

4.10 Колбасные изделия должны отпускаться в реализацию при температуре в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 12 °С.

4.11 Сорт колбасных изделий устанавливается предприятием – изготовителем в зависимости от качества и сортности применяемого сырья.

4.12 Колбасные изделия вырабатываются в натуральной и (или) искусственной оболочках с поперечными перевязками или без них.

4.13 При наличии искусственной оболочки допускается закрепление концов батона с одной или двух сторон металлическими скрепками с наложением петли.

4.14 На разрезе колбасных изделий допускается наличие пористости, не превышающей 0,5 см.

4.15 Допускается отклонение по содержанию в продукте белка, жира, пищевой и энергетической ценности в пределах, не превышающих 10 %.

4.16 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май-сентябрь);
- наличие на разрезе колбас единичных кусков шпика или жира-сырца бараньего курдючного с желтоватым оттенком без признаков осаливания.

4.17 Не допускаются для реализации колбасные изделия:

- с наличием постороннего вкуса и запаха;
- с загрязнениями на поверхности изделия;
- с лопнувшими или поломанными батонами (батончиками);
- с наплывами фарша над оболочкой, нарушающими целостность батона (батончика);
- с наличием на разрезе серых пятен и крупных пустот (более 0,5);
- с наличием в батонах (батончиках) бульонно-жировых отеков в общей сложности более 2 см;
- с наличием слипов по всей длине батонов (батончиков) колбас - длиной более
- 5 см; колбасок, сосисок, сарделек – длиной более 2 см.

4.18 Упаковка

4.18.1 Изделия колбасные выпускаются в потребительской упаковке или без нее.

4.18.2 Виды упаковки – обычная и вакуумная.

4.18.3 Упаковка колбасных изделий производится:

- по массе;
- целыми батонами (колбасы);
- по половине батона;
- целым куском массой от 200 до 1000 г (порционная нарезка);
- ломтиками массой нетто от 100 до 350 г без оболочки (сервировочная нарезка).

4.18.4 Упаковочные материалы:

- пакеты из прозрачных пленочных материалов;

- пергамент, подпергамент;
- другие материалы.

Под вакуумом (или в газовой среде) колбасные изделия упаковываются в пакеты из прозрачных газонепроницаемых материалов.

4.18.5 Упаковочные материалы, применяемые при производстве колбасных изделий, должны быть разрешены к применению органами государственной санитарной эпидемиологической службы Республики Казахстан.

4.18.6 Отклонения от массы фасованной продукции не должны превышать норм, установленных в соответствии с ГОСТ 8.579.

4.18.7 Для доставки в пункты продаж колбасные изделия упаковывают в многооборотную полимерную или алюминиевую тару, гофротару.

4.18.8 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

4.18.9 При транспортировании продукции без потребительской упаковки транспортная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом, подпергаментом или другими материалами.

Упаковочные материалы, тара, гофротара, оберточная бумага, пергамент, подпергамент или другие материалы должны быть изготовлены по действующей нормативной документации и разрешены к применению органом государственной санитарной эпидемиологической службы Республики Казахстан.

4.18.10 Масса брутто не должна превышать 30 кг.

4.19 Маркировка

4.19.1 Потребительская маркировка

Колбасные изделия, поступающие и реализуемые через розничную торговую сеть, должны иметь потребительскую маркировку в соответствии с СТ РК 1010 на государственном и русском языках. Дополнительная маркировка наносится на других языках по желанию производителя.

Информацию наносят на колбасную оболочку, вкладыш, бандероль, клеящуюся этикетку и (или) ярлык (клипсу), прикрепляемые к одному концу колбасного изделия или продукта, или на листы-вкладыши, вкладываемые в транспортную тару.

Информация о колбасных изделиях, нефасованных или фасованных и упакованных непосредственно в розничной сети должна представляться продавцом в торговом зале на листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице потребительской тары, на ценнике или информационном листке в непосредственной близости от продукта.

Изготовитель может наносить на продукцию другую интересующую его и потребителя информацию, не противоречащую законодательству Республики Казахстан и СТ РК 1010.

4.19.2 Транспортная маркировка

Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и маркировка, характеризующая продукцию, также наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары, указанной в 4.18.7 при помощи штампа, трафарета, а также путем наклеивания или вкладывания внутрь этикетки или листа-вкладыша на государственном и русском языках, на которых указываются:

-наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, его товарный знак (при наличии);

- масса упакованного продукта и (или) количество упаковок (при необходимости);
- наименование и название продукта в соответствии с СТ РК 1010;
- час и дата изготовления.

Допускается по согласованию с потребителем (заказчиком) не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки, определение партии и отбор проб производят по ГОСТ 9792 или ГОСТ Р 51447, ГОСТ 26929.

Проверка сырья на содержание антибиотиков, пестицидов и радионуклидов осуществляется при входном контроле в установленном порядке.

5.2 Контроль качества и безопасности, применяемых сырья и материалов осуществляется при входном контроле на соответствие установленным требованиям и в соответствии с документами их подтверждающими, в том числе сертификатами соответствия, ветеринарными свидетельствами.

5.3 Каждая партия готовых колбасных изделий должна быть принята по органолептическим показателям, а также наличию маркировки и упаковки, соответствующей службой предприятия-изготовителя и сопровождаться документом (штампом), подтверждающим проведение контроля качества продукции на предприятии.

5.4 Физико-химические показатели, характеризующие качество колбасных изделий, в том числе по содержанию белка, жира, пищевой и энергетической ценности, определяются с установленной на предприятии периодичностью. Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

5.5 Показатели массовой доли нитрита натрия и общего фосфора (в случае их применения) определяются не реже одного раза в месяц.

5.6 Контроль содержания токсичных элементов и микробиологических показателей осуществляется периодически. Периодичность контроля устанавливается по согласованию с государственной санитарной эпидемиологической службой Республики Казахстан.

5.7 При обязательном подтверждении соответствия продукции сертификационные испытания колбасных изделий проводятся на соответствие показателей безопасности (4.8, 4.9), а при добровольном подтверждении соответствия продукции - дополнительно по показателям, заявленным заказчиком. Требования и периодичность проведения сертификации по - СТ РК 3.27, идентификация продукции по СТ РК 3.34

5.8 Контролирующие организации в пределах своей компетенции имеют право проводить выборочный контроль на соответствие продукции обязательным требованиям настоящего стандарта, а в случае жалоб потребителей - всем требованиям стандарта.

Для проведения контроля качества и безопасности колбасных изделий со сроком хранения не более 72 часов производится отбор удвоенного количества проб, с другими сроками хранения в порядке, установленном нормативными документами на конкретный вид продукта.

5.9 Арбитражные анализы при разногласиях в оценке качества и безопасности колбасных изделий между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория) по сертификации.

6 Методы контроля

6.1 Общие условия и оценку органолептических показателей производят по ГОСТ 9959.

6.2 Проверку размеров батонов готового продукта производят с помощью металлической линейки - по ГОСТ 427 или металлической рулетки - по ГОСТ 7502.

Проверку формы готового продукта проводят визуальным контролем.

6.3 Гистологическую идентификации состава колбасных изделий проводят по ГОСТ Р 51604.

6.4 Подготовка проб для определения токсичных элементов по - ГОСТ 26929.

6.5 Подготовка проб для определения микробиологических показателей - по ГОСТ Р 51448. Общие правила проведения микробиологических исследований - по ГОСТ Р 51446.

6.6 Массовую долю влаги определяют по ГОСТ 9793 или ГОСТ Р 51479.

6.7 Массовую долю хлоридов определяют по ГОСТ 9957 или ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480.

6.8 Массовую долю крахмала определяют по ГОСТ 10574 или ГОСТ 29301.

6.9 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют по ГОСТ 23231.

6.10 Массовую долю нитрита натрия определяют по ГОСТ 8558.1 или ГОСТ 29299.

6.11 Массовая доля общего фосфора – по ГОСТ 9794 или ГОСТ Р 51482.

6.12 Массовая доля жира определяется - по ГОСТ 23042.

6.13 Массовая доля белка определяется - по ГОСТ 25011.

6.14 Пищевая и энергетическая ценность определяется расчетным путем по методике, утвержденной в установленном порядке. Методы контроля за пищевыми добавками производятся в установленном порядке органами имеющие разрешения на исследования.

6.15 Определение микробиологических показателей проводят по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455 или другими методами, утвержденными в установленном порядке.

6.16 Определение токсичных элементов:

- ртути - по ГОСТ 26927;
- мышьяка - по ГОСТ 26930;
- свинца - по ГОСТ 26932;
- кадмия - по ГОСТ 26933.

6.17 Определение температуры в толще батона производят термометром со шкалой и погрешностью измерения не более 0,5 °С в соответствии с действующей нормативной документацией.

6.18 Контроль массы готовых колбасных изделий производят на весах с точностью взвешивания до 1,0 г по действующей нормативной документации.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасные изделия транспортируют в авторефрижераторах или автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок пищевых грузов, действующими на данном виде транспорта, утвержденными в установленном порядке и при наличии санитарного паспорта установленного образца.

7.2 Колбасные изделия хранят на предприятии-изготовителе и в торговой сети в подвешенном состоянии или разложенными на стеллажах (полках, поддонах) холодильных камер при температуре не ниже плюс 2 °С и не выше 8 °С.

Колбасные изделия, упакованные под вакуумом, хранят разложенными на стеллажах (полках, поддонах) или в таре при температуре не ниже 2 °С и не выше 8 °С.

7.3 Срок годности колбасных изделий с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 °С до 8 °С:

- высшего сорта – не более 72 часов;
- второго и первого сорта – не более 48 часов.

7.4 Срок годности колбасных изделий, упакованных под вакуумом (или в газовой среде), с момента окончания технологического процесса при температуре от 2 °С до 8 °С:

- без нарезки – не более 7 суток;
- при порционной нарезке – не более 6 суток;
- при сервировочной нарезке – не более 5 суток.

7.5 Срок годности колбасных изделий, изготовленных в паровлагонепроницаемых оболочках, при температуре от 2 °С до 8 °С – не более 10 суток.

7.6 При внедрении новых технологий изготовления и упаковки сроки хранения колбасных изделий могут быть увеличены в установленном порядке при подтверждении соответствия их качества и безопасности требованиям настоящего стандарта. При этом сроки хранения указываются в технологической инструкции.

7.7 Реализация колбасных изделий осуществляется при наличии документа, подтверждающего в установленном порядке соответствие продукции требованиям нормативного документа.

7.8 Сроки годности готовых колбасных изделий определяет, и при необходимости, продляет изготовитель в соответствии с [3].

7.9 Другие требования к транспортированию и хранению колбасных изделий не указанные в 7.1 - 7.7, должны соответствовать [4].

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Гарантийный срок хранения колбасных изделий согласно 7.3, 7.4, 7.5, 7.6.

Приложение
(справочное)

Библиография

[1] Сан ПиН 4.01.071.03 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

[2] Сан ПиН 4.01.001-97 Гигиенические требования. Пищевые добавки в продуктах питания (раздел 1).

[3] Сан ПиН 4.01.056-01 Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов.

[4] Сан ПиН 4.01.060.02 Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов.

УДК 637.524.036.1:006.354 **МКС 67.120.10** **КПВЭД 15.13.1**

Ключевые слова: изделия колбасные вареные, колбасы, колбаски (вареные, для жарки, жареные), сосиски, сардельки, хлебы мясные; внешний вид, консистенция, запах и вкус, массовая доля влаги, хлоридов, крахмала, нитрита натрия, общего фосфора; токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитрозамины; упаковка; маркировка; правила приемки; методы контроля; транспортирование и хранение; сроки годности; гарантия изготовителя.

Информационный указатель стандартов № 2 2007 г. (ИУС)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Часть-1 Принятые государственные стандарты Республики Казахстан СТ РК 1035-2006	СТ РК 1035-2006 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Изделия колбасные вареные. Общие технические условия. *Введен впервые. № 550 от 15.12.2006 г. с 2008.01.01*	СТ РК 1035-2006 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия. *Введен впервые. № 550 от 15.12.2006 г. с 2008.01.01*

(ИУС № 5 2007 г.)

Информационный указатель стандартов № 2 2007 г. (ИУС)

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Часть-1 Принятые государственные стандарты Республики Казахстан СТ РК ИСО/МЭК 10118-1-2006	СТ РК ИСО/МЭК 10118-1-2006 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Информационная технология. Методы защиты информации Хэш-функции. Часть-1 Общие положения. *Введен впервые. № 536 от 11.12.2006 г. с 2008.01.01*	СТ РК ИСО/МЭК 10118-1-2006 Информационная технология. Методы защиты информации Хэш-функции. Часть-1 Общие положения. *Введен впервые. № 536 от 11.12.2006 г. с 2008.01.01*

(ИУС № 5 2007 г.)

gost.e-ecolog.ru