ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»

Общие технические условия

СТ РК 1353-2005

Издание официальное

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

Астана

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Республиканским религиозным объединением «Казахстанская ассоциация хаджи» и Казахстанским институтом стандартизации и сертификации

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 11 ноября 2005 года № 386

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ 2010 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ 5 лет

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Классификация	3
4 Технические требования	3
5 Правила приемки	9
6 Методы контроля	10
7 Транспортирование и хранение	10
8 Гарантии изготовителя	11
Приложение А	12
Приложение Б	13

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ «ХАЛЯЛЬ»
Общие технические условия

Дата введения 2006.01.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на колбасы вареные «Халяль» (далее – колбасы), изготовленные из сырья подготовленного в соответствии с ритуальными обычаями и предназначенные для реализации в торговой сети.

Требования стандарта, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья людей изложены в пунктах 4.5, 4.7, 4.8.

Стандарты Российской Федерации, приведенные в настоящем стандарте применяются в соответствии с порядком, установленным в СТ РК 1.9.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

СТ РК 1.9-2003	Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов и нормативных документов по стандартизации, сертификации и аккредитации
СТ РК 1010-2002	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
СТ РК 2.34-2001	ГСИ РК. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида. Общие требования
ГОСТ 427-75	Линейки измерительные металлические. Технические условия
ГОСТ 745-79	Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия
ГОСТ 779-55	Мясо-говядина в полутушах и четвертинках. Технические условия
ГОСТ 1129-93	Масло растительное. Технические условия
ГОСТ 1341-97	Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 1935-55	Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия
ГОСТ 4197-74	Натрий азотистокислый. Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко сухое цельное. Технические условия
ГОСТ 6309-93	Нитки хлопчатобумажные швейные. Технические условия
ГОСТ 7502-98	Рулетки измерительные металлические. 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 9793-74	Продукты мясные. Методы определения влаги
ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия

Издание официальное

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 10970-87	Молоко сухое обезжиренное. Технические условия
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 13459-68	Кишки говяжьи обработанные - черевы. 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 химическим волокном. Технические условия
ГОСТ 16214-86	Лента поливинилхлоридная с липким слоем. Технические условия
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушеный. Технические условия.
ГОСТ 17308-88	Шпагат из лубяных волокон. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия.
ГОСТ 21784-76	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия.
ГОСТ 25391-82	Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия.
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод 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 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка
ГОСТ 27095-86	Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 27583-88	Яйца куриные. Технические условия.
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 29299-92	Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита.
ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78)	Продукты мясные. Метод определения крахмала.
ГОСТ 30363-96	Продукты яичные. Общие технические условия.
ГОСТ Р 51444-99 (ИСО 1841-2-96)	Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов
ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91)	Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.
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 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 мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора.

3 Классификация

3.1 Колбасы вырабатываться в следующем ассортименте:
- Сарыарқа;
- Астана;
- Алатау;
- Тараз;
- Жайық;
- Түркістан;
- Есіл;
- Ертіс.

4 Технические требования

4.1 Колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологическим инструкциям и рецептурам, утвержденными в установленном порядке, с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Для выработки колбас должны применяться следующее сырье и вспомогательные материалы:

- говядина по ГОСТ 779;
- говядина жилованная высшего сорта – не содержащая видимой соединительной и жировой ткани по действующим нормативным документам;
- говядина жилованная первого сорта – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6% по действующим нормативным документам;
- говядина жилованная односортная – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 10% по действующим нормативным документам;
- говядина жилованная второго сорта – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20% по действующим нормативным документам;
- говядина жилованная колбасная – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12% по действующим нормативным документам;
- говядина жилованная жирная – мышечная ткань с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 35% по действующим нормативным документам;
- баранина по ГОСТ 1935;
- баранина жилованная односортная - мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20% по действующим нормативным документам;
- конина по ГОСТ 27095;
- конина односортная - мышечная ткань с массовой долей соединительной ткани не более 20% по действующим нормативным документам;
- говядина, баранина, конина получаемые по импорту, разрешенные к применению органами госветслужбы и Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке по действующим нормативным документам;
- блоки из жилованного мяса (говядины односортной), замороженные по действующим нормативным документам;
- жир-сырец куриный, отечественного или импортного производства, разрешенный к применению органами госветслужбы и Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке;
- мясо птицы механической обвалки по действующим нормативным документам;
- мясо птицы механической обвалки импортного производства разрешенное к применению органами госветслужбы и Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке;

- мясо птицы индейки по ГОСТ 21784;
- тушки индеек тяжелых кроссов потрошенные по действующим нормативным документам;
- мясо цыплят-бройлеров по ГОСТ 25391;
- кусковое бескостное мясо птицы, получаемое по импорту, разрешенное к применению органами госветслужбы и Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке;
- шкурка птицы, замороженная, получаемая по импорту, разрешенная к применению органами госветслужбы и Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке;
- белки соевые изолированные (Сампросоя 90 МР, Прима Про Соя 97, Протеаль), концентрированные (Данпро S-760, Би Про Соя С 900) и другие аналогичные, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке;
- масло растительное по ГОСТ 1129;
- масло растительное отечественного или импортного производства, разрешенное к применению органами госсанэпидслужбы Республики Казахстан в установленном порядке;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, самосадочная, садочная помолов № 0, 1, 2, не ниже первого сорта;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко обезжиренное сухое по ГОСТ 10970;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583;
- порошок яичный по ГОСТ 30363;
- натрий азотисто кислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;
- натрий азотисто кислый (нитрит натрия) марки ОСЧ 4-7-3 по действующим нормативным документам;
- крахмал кукурузный не ниже первого сорта по действующим нормативным документам;
- крахмал картофельный не ниже первого сорта по ГОСТ 7699;
- крахмал, получаемый по импорту и разрешенный к применению органами и учреждениями Госсанэпиднадзора Республики Казахстан;
- мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574;
- пищевые фосфаты БиотонФос К 90 (Е-450 и Е-451) и другие аналогичные, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан;
- красители (ферментированный рис), Понсо 4R-Т124, Т-150, Т-160, и другие пищевые красители, поставляемые по импорту, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок измельченный консервированный отечественного и импортного производства, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729 или импортного производства, разрешенный к применению органами Республики Казахстан;
- пищевые добавки и ингредиенты, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан;
- перец черный или белый молотый по ГОСТ 29050;
- комбинированные многофункциональные смеси специй по действующим нормативным документам;
- многофункциональные смеси специй по действующим нормативным документам;
- консерванты по действующим нормативным документам, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан;
- стабилизаторы по действующим нормативным документам, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

4.3 Сырье и материалы, применяемые для производства колбас, должны соответствовать требованиям нормативных документов, требованиям [3] и быть разрешеными к применению органами и учреждениями Госсанэпиднадзора Республики Казахстан.

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

4.5 Продукция, используемая в качестве сырья, должна иметь документы, подтверждающие соответствие продуктов «Халяль» и сертификат соответствия установленной формы, утвержденного в установленном порядке.

4.6 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма колбас вареных							
	1	2	3	4	5	6	7	8
	Сарыарқа	Астана	Алатау	Тараз	Жайық	Түркістан	Есіл	Ертіс
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков							
Консистенция	Упругая							
Вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш равномерно перемешан без пустот и серых пятен							
Форма, размер и вязка батонов	Батоны в искусственной оболочке прямые или слегка изогнутые длиной от 15 до 60 см без перевязок, закрепленные на концах клипсами с петлей или без петли, с печатными обозначениями на оболочке или на ярлыке, наклеенном на оболочку/В черевах – окрученные батоны длиной не более 20см или кольцами внутренним диаметром не более 20см или кольцам внутренним диаметром не более 20см/В синюгах и походниках с поперечными перевязками через каждые 10см.							
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта с ароматом пряностей в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха							
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0							
Массовая доля влаги, %, не более	75							
Массовая доля крахмала, %, не более	2							
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005							
Массовая доля жира, %, не более	19,0	21,0	20,0	16,0	16,0	20,0	12,0	22,0
Массовая доля белка, %, не более	13,0	11,0	12,0	13,0	12,0	11,0	16,0	11,0
Остаточная активность кислой фосфотазы, %, не более	0,006							

* Допускается закрепление концов батонов металлическими скрепками и наложением петли или без нее. А также накладыванием цветных отрезков шпагата и маркированных клипсов.
**Допускается упаковывать колбасы в маркированную оболочку.

4.7 Остаточные количества антибиотиков, пестицидов, микотоксинов и радионуклидов не должны превышать допустимых уровней, установленных в [1].

4.8 По микробиологическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в [1].

4.9 Не допускается для реализации колбасы:

с наличием постороннего вкуса и запаха;

с загрязнениями на поверхности изделия;

с лопнувшими или поломанными батонами;

с наплывами фарша над оболочкой, нарушающими целостность батона;

с наличием на разрезе серых пятен и крупных пустот;

с наличием слипов по всей длине батонов колбас длиной более 5 см.

4.10 Колбасы должна отпускаться в реализацию при температуре в толще продукта не ниже 0^0 С и не выше 15^0С.

4.11 Колбасы вырабатываются в натуральной и искусственной оболочке с поперечными перевязками и без них.

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

4.13 Допускается отклонение по содержанию в продукте белка, жира, пищевой и энергетической ценности в пределах, не превышающих $\pm$10%.

4.14. Сорт колбасы устанавливается предприятием-изготовителем, в зависимости от применяемого сырья и только для определения микробиологических показателей

4.15 Упаковка

4.15.1 Для изготовления колбас используют следующие оболочки, пленки, пакеты и вспомогательные приспособления для придания формы:

- полиамидные колбасные многослойные типа «Лексалон», получаемые по импорту;
- оболочки целлюлозные вискозно-армированные типа «Фиброуз», получаемые по импорту;
- оболочки искусственные белковые типа «Белкозин» по действующим нормативным документам;
- полиамидная колбасная оболочка типа «ГРЭВИ-ЛЮКС», «ЛЕКСАЛОН», «СЛАВА» по действующим нормативным документам;
- пленка полиамидполиэтиленовая по действующим нормативным документам;
- пленка полиэтилен целлофановая по действующим нормативным документам;
- материал двухслойный термоформуемый по действующим нормативным документам;
- кишки говяжьи (синюги) обработанные по действующим нормативным документам;
- кишки говяжьи, получаемые по импорту и разрешенные к применению органами госветслужбы и Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке.
- скобы металлические П-образные по действующим нормативным документам;
- пленка целлюлозная по ГОСТ 7730;
- сетки нитяные или капроновые по действующим нормативным документам или получаемые по импорту;

Допускается взаимозаменяемость оболочек и пленок отечественного производства и получаемые по импорту и разрешенные органами госветслужбы и Госсанэпидназора Республики Казахстан в установленном порядке для использования в пищевой промышленности.

4.15.2 Импортные оболочки и пленки должны быть разрешены для использования в пищевой промышленности органами госветслужбы и Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке;

Отечественные оболочки и пленки должны соответствовать требованиям нормативных документов, согласованных с органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке.

4.15.3 Отклонения от массы готовой продукции не должны превышать норм, установленных СТ РК 2.34.

В качестве групповой упаковки и транспортной тары используют:

- полимерные многооборотные ящики, алюминиевые ящики для колбасных изделий по действующим нормативным документам;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513;
- лотки из полимерных материалов для мясопродуктов по действующим нормативным документам, или получаемые по импорту;
- лотки из полистирола по действующим нормативным документам;

Допускается использование других видов транспортной тары, разрешенных органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке для использования в пищевой промышленности, а также специализированных контейнеров.

4.15.4 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается накрывать ящики оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, под пергаментом по ГОСТ 1760; пленкой целлюлозной по ГОСТ 7730 и другими упаковочными материалами, разрешенными к применению для контакта с пищевыми продуктами органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке.

4.15.5 Допускается упаковывание продуктов в отремонтированную и санитарно обработанную многооборотную тару, обеспечивающую сохранность и качество продукции.

4.15.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукты одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований производят только по согласованию с потребителем.

4.15.7 Масса брутто транспортной тары не должна быть более 30 кг, масса нетто в контейнерах - не более 250 кг, в ящиках из гофрированного картона - не более 20 кг.

Для фиксации потребительской упаковки, групповой и транспортной тары используют:

- скобы алюминиевые по действующей документации, или получаемые по импорту;
- скрепки (клипсы) металлические по действующей технической документации или получаемые по импорту;
- проволоку алюминиевую по ГОСТ 14838 марки АД-1;АМЦ;
- шпагат по ГОСТ 17308 из лубяных и крученых вискозных технических волокон или по действующим нормативным документам, или получаемые по импорту;
- нитки льняные по ГОСТ 14961 или по действующим нормативным документам, или получаемые по импорту;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, Марки «Экстра» и «Прима» в три сложения, или нитки швейные капроновые, или получаемые по импорту;
- лента липкая на полимерной основе но ГОСТ 16214;
- лента клеевая на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- лента полиэтиленовая с липким слоем по ГОСТ 20477;

4.15.8 В качестве вспомогательных упаковочных материалов используют следующие материалы:

- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- фольгу копировальную по ГОСТ 745 или по действующим нормативным документам, или получаемые по импорту;
- салфетки из пленочных материалов по действующим нормативным документам, или получаемые по импорту;

- обхватки резиновые по действующим нормативным документам или получаемые по импорту;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- под пергамент по ГОСТ 1760:
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- ленту чековую с термочувствительным слоем, по действующим нормативным документам или получаемые по импорту;
- разрешенную органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке для использования в пищевой промышленности, или получаемую по импорту;
- ленту этикетировочную, разрешенную органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке для использования в пищевой промышленности, или получаемую по импорту;
- ленту чековую с липким слоем (самоклеющиеся этикетки-чеки), разрешенную органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке для использования в пищевой промышленности, или получаемую по импорту;
- ленту чековую с односторонним термопластическим покрытием, разрешенную органами Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке для использования в пищевой промышленности, или получаемую по импорту;

4.15.9 Допускается к реализации нецелые батоны колбасы массой не менее 500 г. При этом срезанные концы батонов должны быть обернуты салфеткой из целлофана, перманента, подпергамента или других материалов, разрешенную органами и Госсанэпиднадзора Республики Казахстан в установленном порядке для использования в пищевой промышленности и перевязаны шпагатом, нитками или резиновой обхваткой. Количество нецелых батонов не должно быть более 5% от партии.

4.15.10 Допускаются колбасы выпускать в фасованном виде порциями любой массы (порционная нарезка) или ломтиками (сервировочная нарезка), упакованными под вакуумом в среде модифицированной атмосферы.

4.16. Маркировка

4.16.1 Колбасные изделия, поступающие и продаваемые через розничную торговую сеть, должны иметь потребительскую маркировку в соответствии с СТ РК 1010.

4.16.2 На колбасную оболочку, вкладыш, бандероль, клеящуюся этикетку и/или ярлык (клипсу), приклепляемые к одному концу колбасы, или на листы-вкладыши, вкладываемые в транспортную тару, наносят информацию на государственном и русском языках, содержащую:

- наименование продукта;
- сорт (при наличии);
- наименование и юридический адрес предприятия-изготовителя, его товарный знак (при наличии);
- условия хранения;
- дату изготовления;
- состав, в т.ч. пищевые добавки;
- пищевую и энергетическую ценность;
- срок хранения;
- надпись «упаковано под вакуумом» (или в газовой среде»)- (при наличии вакуума или газовой среды в упаковке)
- обозначение настоящего стандарта;
- штриховой код (при наличии);
- информация о сертификации;
- надпись «Сделано в Казахстане».

4.16.3 Маркировка, характеризующая продукцию, также наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа, трафарета, наклеивания или вкладывания внутрь этикетки или листовки-вкладыша на государственном и русском языках, на которых указываются:

- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, его товарный знак (при наличии);
- масса брутто;
- наименование продукта;
- дата изготовления;
-сорт (при наличии);
- состав продукта;
- пищевая и энергетическая ценность;
- срок хранения;
- надпись «упаковано под вакуумом» (или в газовой среде»)- (при наличии вакуума или газовой среды в упаковке)
- обозначение настоящего стандарта.

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

4.16.4 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

5 Правила приемки

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

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.

Проверка сырья по содержанию антибиотиков, пестицидов, микотоксинов и радионуклидов осуществляется при входном контроле в установленном порядке.

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 фосфотазы 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 органом Госсанэпиднадзора [1].

5.7 При обязательной сертификации сертификационные испытания колбасных изделий проводятся на соответствие показателей безопасности, а при добровольной сертификации - по заявленным показателям.

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 колбасных изделий.

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

6 Методы контроля

6.1 Контроль 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 Подготовка проб для определения токсичных элементов по ГОСТ 26929.

6.4 Подготовка проб для определения микробиологических показателей по ГОСТ Р 51448.

6.5 Массовую долю влаги определяют по ГОСТ 9793 или ГОСТ Р 51479

6.6 Массовую долю поваренной соли определяют по ГОСТ 9957 или ГОСТ Р 51480

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

6.8 Остаточную активность кислой фосфотазы определяют ГОСТ 23231.

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

6.10 Массовая доля жира определяется по ГОСТ 23042.

6.11 Массовая доля белка определяется по ГОСТ 25011.

6.12 Определение микробиологических показателей, осуществляется в соответствии с методиками и стандартами, утвержденными в установленном порядке, в том числе в соответствии с ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455.

6.13 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 - ГОСТ 26934.

6.14 Определение температуры в толще батона производят термометром в соответствии с действующей нормативной документацией.

6.15 Контроль массы готовых колбас производят на весах по действующей нормативной документации.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасы 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 Колбасы 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 плюс 8°С.

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

7.3 Срок хранения колбас с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2°С до плюс 8°С:

- соответствующих по микробиологическим показателям высшему сорту – не более 72 часов;
- соответствующих по микробиологическим показателям первому и второму сортам – не более 48 часов.

7.4 Срок хранения колбас, упакованных под вакуумом, с момента окончания технологического процесса при температуре от плюс 2°С до плюс 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 хранения колбас, изготовленных в полиамидной оболочке при температуре от плюс 2°С до плюс 8°С – не более 45 суток.

7.6 При внедрении новых технологий изготовления и упаковки сроки хранения колбас могут быть увеличены в установленном порядке при условии подтверждения их качества и безопасности требованиям настоящего стандарта в аккредитованных лабораториях. При этом сроки хранения указываются в технологической инструкции.

7.7 Реализация колбас осуществляется при наличии сертификата соответствия, полученного в установленном порядке.

8 Гарантии изготовителя

8.1 Изготовитель гарантирует соответствие колбас требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования.

8.2 Гарантийный срок хранения колбасы согласно 7.2, 7.3.

Приложение А
(обязательное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Наименование готовой продукции	Белки, г	Жиры, г	Калорийность Ккал
Колбасы вареные:			
Сарыарқа	13,0	19,0	221,0
Астана	11,0	21,0	232,0
Алатау	12,0	20,0	232,0
Тараз	13,0	16,0	195,0
Жайық	12,0	16,0	195,0
Түркістан	11,0	20,0	229,0
Есіл	16,0	12,0	174,0
Ертіс	11,0	22,0	246,0

Приложение Б
(справочное)

Библиография

[1]	Сан ПиН 4.01.071-03	Санитарные правила и нормы «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]		Положение «О порядке организации производства, осуществления контроля над производством и торговлей продуктами, разрешенными к употреблению мусульманам «ХАЛЯЛЬ»
[4]	СанПин 4.01.060.02	Санитарно-гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов

УДК МКС 67.120.10

Ключевые слова: колбасы вареные «Халяль», упаковка, маркировка, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

gost.e-ecolog.ru