ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ШИКІЛЕЙ ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР
Техникалық шарттар

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ
Технические условия

ҚР СТ 1334-2005

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология жөніндегі комитеті

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ШИКІЛЕЙ ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР

Техникалық шарттар

ҚР СТ 1334-2005

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігінің Техникалық реттеу және метрология жөніндегі комитеті

Астана

Алғысөз

1 Қазақстан Республикасының Ауылшаруашылық министрлігі «Қайта өңдеу және тамақ өнеркәсібі ғылыми-өндірістік орталығы» РМК Ет- сүт өнеркәсібі ғылыми-зерттеу және конструкторлық институты, «Ет-сүт саласы өнімдерін стандарттау жөніндегі техникалық комитеті» ТК 28 **ӘЗІРЛЕП ЕНГІЗДІ**

2 Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігінің Техникалық реттеу және метрология жөніндегі комитетінің 2005 жылдың 30 маусымындағы № 179 бұйрығымен **БЕКІТІЛІП ІСКЕ ҚОСЫЛДЫ**

3 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ **2010 жыл**
ТЕКСЕРУДІҢ КЕЗЕҢДІЛІГІ **5 жыл**

4 ГОСТ 16131-86 «Шикілей ысталған шұжықтар. Техникалық шарттар» стандартының **ОРЫНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

5 Осы стандартта: «Техникалық реттеу туралы», «Тұтынушылардың құқығын қорғау туралы», «Қазақстан Республикасындағы тілдер жайлы», «Халықтың санитарлық-эпидемиологиялық салауаттығы туралы», «Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасының заң нормалары пайдаланылды.

Осы стандарт Қазақстан Республикасының Индустрия және сауда Министрлігі Техникалық реттеу және метрология жөніндегі комитеттің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

Мазмұны

1	Қолданылу саласы	1
2	Нормативтік сілтемелер	1
3	Анықтамалар	3
4	Жіктеу	3
5	Техникалық талаптар	3
6	Қабылдау ережелері	9
7	Бақылау әдістері	10
8	Тасымалдау және сақтау	10
9	Дайындаушының кепілдемелері	11
А қосымшасы	100 г өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы	12
Б қосымшасы	Өнімнің рецептурасы	13
В қосымшасы	Библиография	17

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ШИКІЛЕЙ ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚ

Техникалық шарттар

Енгізілген күні 2006.07.01

1 Қолданылу саласы

Осы стандарт пайдалануға арналған шикілей ысталған шұжықтарға таратылады.

Адам өмірі мен денсаулығы үшін қауіпсіздікпен қамтамасыз етуге бағытталған стандарт талаптары осы стандарттың 5, 6 тарауларында және 5.2.3, 5.2.4 тармақтарында жазылған.

Стандарт сертификаттау мақсаты үшін жарамды.

Осы стандартта берілген Ресей Федерациясы стандарттары белгіленген тәртіпке сәйкес қолданылады.

2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартта мынадай нормативтік құжаттарға сілтемелер пайдаланылды:

ҚР СТ 2.34-2001 Қазақстан Республикасы өлшем бірліктерін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесі. Орамдарға өлшеп салынатын тауарлардың кез келген түрінің санына мемлекеттік метрологиялық қадағалау жасаудың тәртібі. Жалпы талаптар.

ҚР СТ 1010-2002 Тамақ өнімдері. Тұтынушыға арналған ақпарат. Жалпы талаптар.

ҚР СТ 1081-2002 Технологиялық нұсқауларды, тамақ өнімдеріне арналған рецептураларды әзірлеу тәртібі. Негізгі ережелер.

ГОСТ 21-94 Құмшекер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 779-55 Ет. Сиыр етінің жарты және төрттен бір ұшасы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1341-97 Пергамент. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1760 -86 Подпергамент. Техникалық шарттар.

ГОСТ 1935-55 Ет. Қой және ешкі ұшалары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 2874-82 Ауыз су. Сапасына қойылатын гигиеналық талаптар мен бақылау.

ГОСТ 4197-74 Азотқышқылды натрий. Техникалық шарттар

ГОСТ 4814-57 Мұздатылған ет блоктары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 6309-93 Мақта-мата және синтетикалық тігін жіптері. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7208-84 Мадера. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7502-98 Темірден жасалған өлшеу рулеткалары. Техникалық шарттар.

Ресми басылым

ГОСТ 7724-77 Ет. Шошқаның тұтас және жарты ұшалары. Техникалық шарттар.

ГОСТ 7977-87 Дайындалған және әкелінген жас сарымсақ. Техникалық шарттар.

ГОСТ 8273-75 Орау қағазы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 9792-73 79 Шошқа, қой, сиыр және басқа түрлі сойылатын жануарлар мен құс етінен жасалған шұжық өнімдері мен тағамдары. Қабылдау ережелері және сынамаларды іріктеу әдісі.

ГОСТ 9793-74 74 Ет өнімдері. Ылғалды анықтау әдісі.

ГОСТ 9957-93 Шошқа, қой, сиыр етінен жасалған шұжықтар мен өнімдер. Хлорлы натрийді анықтау тәсілі.

ГОСТ 9958-81 Шұжықтар және еттен жасалған өнімдер. Бактериологиялық талдау әдістері.

ГОСТ 9959-91 Ет өнімдері. Органолептикалық бағалау жасаудың жалпы шарттары.

ГОСТ 11354-93 Өнеркәсіптік және ауыл шаруашылығы тағам салалары өнімдеріне арналған ағаштан және ағаштық материалдардан жасалған көп айналымды жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13459–68 Өңделген сиыр ішегі. Ащы ішек. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13460-68 Өңделген сиыр ішегі. Тоқ ішек .Техникалық шарттар.

ГОСТ 13513-86 Ет және сүт өнеркәсібі өнімдеріне арналған бүрмеленген картон жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13741-91 Коньяктар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 13830-84 Тағамдық ас тұзы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүкті белгілеу.

ГОСТ 16334-70 Өңделген сиыр ішегі. Өңеш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16 402-70 Өңделген шошқа ішегі. Ащы ішек. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17308-88 Шпагаттар. Техникалық шарттар

ГОСТ 26927-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Сынапты анықтау тәсілі.

ГОСТ 26930-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Күшәнді анықтау әдісі.

ГОСТ 26932-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Қорғасынды анықтау әдісі.

ГОСТ 26933-86 Шикізат және азық-түлік тағамдары. Кадмийді анықтау әдістері.

ГОСТ 26934-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Мырышты анықтау әдісі.

ГОСТ 29045-91 Хош иісті бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29048-91 Мускат жаңғағы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29049-91 Дәмдеуіштер. Корица. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29050-91 Дәмдеуіштер. Қара және ақ бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29052-91 Дәмдеуіштер. Кардамон. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29053-91 Дәмдеуіштер.Ұнтақталған қызыл бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29055-91 Дәмдеуіштер. Кориандр. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29056-91 Дәмдеуіштер. Зире. Техникалық шарттар

ГОСТ 29299-92 Ет және ет өнімдері. Нитритті анықтау әдістері.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта сәйкесті анықтамаларымен мынадай терминдер қолданылды:

Шикілей ысталған шұжықтар – тамаққа пайдануға етті ұзақ ферменттеу және сусыздандыру жолымен дайындалған шикі ет пен май негізінде тұз, дәмдеуіштер қосып жасалған бұйымдар.

4 Жіктеу

Шикілей ысталған шұжықтардан мынадай сұрыптар мен атаулар шығарылады:

жоғарғы сұрып – брауншвейг, түйіршікті, майкоптық, мәскеулік, невалық, ерекше, шошқа етінен жасалған, сервелат, советтік, астаналық, суджук, туристік шұжықтары.

Бірінші сұрып – әуесқойлық.

5 Техникалық талаптар

5.1 Шикілей ысталған шұжықтар ет өнеркәсібі кәсіпорындарына арналған санитарлық нормалар мен ветеринарлық ережелерді және осы стандарттың талаптарын сақтай отырып, ҚР СТ 1081 сәйкес әзірленген технологиялық нұсқаулар мен рецептуралар бойынша жасалуы тиіс.

5.2 Сипаттамалары

5.2.1 Органолептикалық көрсеткіштері бойынша шикілей ысталған шұжықтар 1-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

1-кесте – Органолептикалық көрсеткіштер

Көрсеткіш атаулары	Шұжықтардың сипаттамалары және нормасы					
	брауншвейг	түйіршікті	майкоптық	мәскеулік	невская	особенная
Сыртқы түрі	Беті таза, құрғақ, дағы, жабысқақтығы жоқ, сыртқы қабығы бүлінбеген, еті сыртқа шықпаған батондар.					
Консистенциясы	Тығыз					
Кесілгендегі түрі	Тартылған еті бір текті араласқан, тартылған етінің түсі ашық қызыл түстен қою қызыл түске дейін, қара дақтары, қуыс жерлері жоқ және құрамында:					
	Көлемі 4-5 мм қыртыс май бөлінділері	Көлемі 3 мм артық емес қыртыс май бөлінділері	Көлемі 6 мм артық емес жартылай майлы шошқа еттері	Көлемі 6 мм артық емес қыртыс май бөлінділері		төс бөліктерінің ұзындығы 16 мм және ені 15 мм артық болмау қажет
	Түсі ақ, сәл қызғылтым түс рұқсат етіледі, қабықшасының айналасы – ысталғаннан сары.			Түсі ақ, сәл қызғылтым түс рұқсат етіледі, қабықшасының айналасы ысталғаннан сары		
Иісі мен дәмі	Бөтен иісі мен дәмі жоқ, өнімнің осы түріне тән жағымды, дәмдеуіштердің және ыстаудың хош иісі аңқыған, дәмі сәл ащылау					
Батондардың пішіні мен көлемі	Батон-ның жоғарғы ұшы екі жерден байланған, ұзындығы 50 см дейінгі тік батондар	Әрбір ұшы бір рет байланған ұзындығы 50 см дейінгі тік батондар	Батонының төменгі ұшы бір рет байланған ұзындығы 50 см дейінгі тік батондар	Батонының төменгі ұшы екі рет байланған ұзындығы 50 см дейінгі тік батондар	Ілгек ұшында шпагаты қиылған, ішкі диаметрі 8-15 мм сақина тәріздес батондар	Шпагаты жоғарғы жақтан қиылған, әрбір 10 см сайын көлденең байланған ұзындығы 50 см дейінгі тік батондар

Көрсеткіш атаулары	Шұжықтарға арналған сипаттамалар мен нормалар						
	Шошқа етінен жасалған	сервелат	советтік	астаналық	суджук	турис-тік шұжықтар	әуеской-лық
Сыртқы түрі	Беті таза, құрғақ, дағы, жабысқақтығы жоқ, сыртқы қабығы бүлінбеген, еті сыртқа шықпаған батондар.						
Консистенциясы	Тығыз						

1-кестенің жалғасы

Кесілгендегі түрі сіңірсізденділген, жартылай майлы шошқа еті	Тартылған еті бір текті араласқан, тартылған етінің түсі ашық қызыл түстен қою қызыл түске дейін, қара дақтары, қуыс жерлері жоқ және құрамында:						
	ұзындығы 12 мм және ені 4-5 мм төс еттерінің кесінділері	көлемі 3 мм артық емес шошқа еті кесінділері	көлемі 3 мм артық емес қыртыс май кесінділері	көлемі 3 мм артық емес қой немесе сиыр майының кесінділері	көлемі 4 мм артық емес төс еттері кесінділері	көлемі 8 мм артық емес төс еті кесінділері	
			Түсі ақ, сәл қызғылтым түс рұқсат етіледі, сыртқы қабығының айналасы - сары				
Иісі мен дәмі	Бөтен иісі мен дәмі жоқ, өнімнің осы түріне тән жағымды, дәмдеуіштердің және ыстаудың хош иісі аңқыған; Дәмі сәл ащы, тұздылау						
	сарымсақтың сәл иісі бар				шикі сүрленген,ысталған дәмі жоқ, сарымсақтың сәл иісі бар		
Батондардың пішіні, көлемі және оларды байлау	әрбір 10 см сайын көлденең байланған ұзындығы 50 см дейінгі тік батондар	Батонның жоғарғы ұшы үш жерден байланған, ұзындығы 50 см дейінгі тік батондар	Көлденең байламы жоқ, ұзындығы 50 см дейінгі тік батондар ұзындығы 50 см дейінгі тік батондар	Тең арақашықта үш жерден байланған, ұзындығы 50 см дейінгі тік батондар	Тығыздалған сақина тәріздес батондар	Ұзындығы 12-15см тығыздалған шұжықтар	Тең арақашықта төрт жерден байланған, ұзындығы 50 см дейінгі тік батондар

5.2.2 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша шикілей ысталған шұжықтар 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

2-кесте - Физикалық-химиялық көрсеткіштері

Көрсеткіш атаулары	Шұжықтардың сипаттамалары және нормасы					
	браун-швейгтік	түйіршікті	майкоп-тық	мәскеу-лік	невалық	ерекше
Ылғалдың салмақтық үлесі, %, артық емес	27	25	30	30	27	25
Ас тұзының салмақтық үлесі, %, артық емес	6	6	6	6	6	6
Нитритінің салмақтық үлесі, %, артық емес	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
Батон қалыңдығы арасындағы температура, C^0	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін

Көрсеткіш атаулары	Шұжықтардың сипаттамалары және нормасы						
	Шошқа етінен жасалған	серве-лат	совет-тік	астана-лық	суджук	Туристік шұжық-тар	әуес-қойлық
Ылғалдың салмақтық үлесі, %, артық емес	25	30	25	27	30	27	30
Ас тұзының салмақтық үлесі, %, артық емес	6	6	6	6	6	6	6
Нитритінің салмақтық үлесі, %, артық емес	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
Батон қалыңдығы арасының температурасы, C^0	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін

5.2.3 Микробиологиялық және қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша шикілей ысталған шұжықтар [1]-де көрсетілген талаптарға сәйкес келуі тиіс.

5.2.4 Шикілей ысталған шұжықтардағы пестицидтердің, уытты элементтердің, антибиотиктердің, нитрозаминдер мен радионуклеидтердің қалдық мөлшері [1] белгіленген рұқсат етілетін деңгейден аспауы тиіс.

Құрамындағы пестицидтердің және нитраттардың қалдық құрамы Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органы бекіткен ең жоғарғы рұқсат етілетін деңгей мен нормалардан артатын, сондай-ақ қатар зиянкестер, аурулар, шірік пен көгеру арқылы бүлінген қолданылушы шикізат пен материалдар өңдеу үшін қабылданбайды.

5.3 Шикізат пен материалдарға қойылатын талаптар

5.3.1 Шикілей ысталған шұжықтарды өндіру кезінде қолданылатын шикізат пен көмекші материалдар қолданыстағы нормативтік құжаттар талаптарына сәйкес келуі тиіс және өнімнің осы түрін өндіруде қолдануға белгіленген тәртіппен рұқсат берілуі тиіс.

5.3.2 Шикілей ысталған шұжықтарды өндіру үшін мынадай шикізат пен материалдар қолданылады:

ГОСТ 779 бойынша ересек сиыр еті;

Жоғарғы сұрыпты сіңірі алынған сиыр еті – қоспалық және майлы тіндері жоқ бұлшық ет;

Бірінші сұрыпты сіңірі алынған сиыр еті - қоспалық және майлы тінінің салмақтық үлесі 6% артық емес бұлшық ет;

ГОСТ 1935 бойынша суыған, суытылған және ерітілген күйдегі қой және ешкі еттері;

Бір сұрыпты сіңірі алынған қой және ешкі еті - қоспалық және майлы тінінің салмақтық үлесі 20 % артық емес бұлшық ет;

ГОСТ 7724 бойынша бірінші, екінші, үшінші және төртінші санатты шошқа еті;

Сіңірі алынған майсыз шошқа еті – майлы тінінің салмақтық үлесі 10 % артық емес бұлшық ет;

Сіңірі алынған жартылай майлы шошқа еті- майлы тінінің салмақтық үлесі 30-50 % бұлшық еті;

Сіңірсіздендірілген майлы шошқа еті- майлы тінінің салмақтық үлесі 50-85% бұлшық еті;

Мұздатылған сіңірі алынған ет бөліктері (сиыр, шошқа, қой еттері);

Қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша шошқаның жота қыртыс майы;

Бұлшық етінің салмақтық үлесі 25 % артық емес шошқаның төс еті;

Сиырдың тері асты шикі майы;

Қойдың суыған, суытылған немесе мұздатылған күйіндегі тері асты және құйрық шикі майы;

ГОСТ 21 бойынша құмшекер;

ГОСТ 2874 бойынша ауыз су;

ГОСТ 4197 бойынша азотқышқылды натрий;

ГОСТ 7208 бойынша мадера;
ГОСТ 7977 бойынша жаңа жұлынған сарымсақ;
ГОСТ 13741 бойынша коньяк;
ГОСТ 13830 бойынша тағамдық ас тұзы;
ГОСТ 29045 бойынша хош иісті бұрыш;
ГОСТ 29048 бойынша мускат жаңғағы;
ГОСТ 29050 бойынша қара және ақ бұрыш;
ГОСТ 29052 бойынша кардамон;
ГОСТ 29053 бойынша қызыл ұнтақ бұрыш;
ГОСТ 29055 бойынша кориандр;
ГОСТ 29056 бойынша зире;
ГОСТ 1341 бойынша пергамент;
ГОСТ 1760 бойынша подпергамент;
ГОСТ 6309 бойынша тігін жіптері;
ГОСТ 7502 бойынша өлшегіш рулеткалар;
ГОСТ 8273 бойынша орау қағазы;
ГОСТ 11354 бойынша ағаш жәшік;
ГОСТ 13513 бойынша бүмеленген картон жәшік;
ГОСТ 13459 бойынша сиыр ащы ішегі;
ГОСТ 13460 бойынша өңделген сиыр тоқ ішегі;
ГОСТ 16334 бойынша сиырдың өңеші;
ГОСТ 16402 бойынша шошқа ащы ішегі;
ГОСТ 17308 бойынша шпагаттар;

қолданыстағы нормативтік құжаттамалар бойынша металл бекіткілер (сырғалықтар);

Қазақстан Республикасы мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары қолдануға рұқсат еткен белоктық жасанды қабықшалар;

5.4 Орау

5.4.1 Шикілей ысталған шұжықтар ГОСТ 11354 бойынша көп айналымды ағаш жәшіктерге, ГОСТ 13513 бойынша бүрмеленген картон жәшіктерге немесе Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологоиялық органдары қолдануға рұқсат еткен материалдардан жасалған ыдыстарға салынады.

5.4.2 Шикілей ысталған шұжықтарға арналған ыдыс таза, құрғақ, көгермеген және бөтен иіссіз болуы тиіс. Көп айналымды ыдыстың қақпағы болуы керек. Қақпағы болмаған жағдайда жергілікті жерде сату үшін ыдысты орау қағазымен, пергаментпен, подпергаментпен жабуға рұқсат етіледі.

5.4.3 Жәшікке бір атаулы өнімдерді салады. Бірнеше атаулы шикілей ысталған шұжықтарды тек тұтынушы келісімімен ғана бір жәшікке буып-түюге болады.

5.4.4 Шикілей ысталған шұжықтарды өнімнің сақталуы мен сапасын қамтамасыз ететін, жөндеуден және санитарлық тазалаудан өткен көп айналымды ыдыстарға салуға рұқсат етіледі

Бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктердің таза салмағы 20 кг артық болмауы, көп айналымды ыдыстағы өнімнің жалпы салмағы 30 кг артық болмауы, жабдық–ыдыстағы таза салмағы 250 кг артық болмауы тиіс.

5.4.5 Орамдағы таза салмақ бірлігінің салмағынан ҚР СТ 2.34 сәйкес граммен ауытқуына рұқсат етіледі.

5.5 Таңбалау

5.5.1 Тұтыну ыдысының (орамының) әрбір бірлігінде ҚР СТ 1010 сәйкес тұтынушыға арналған мемлекеттік және орыс тілдерінде мыналар көрсетілген ақпарат:

- өнімнің түрі және аты;
- сұрыбы;
- дайындаушы-кәсіпорынның аты, мекен-жайы;
- дайындаушының тауарлық белгісі (бар болғанда);
- таза салмағы;
- өнімнің құрамы;
- тағамдық құндылығы;
- сақтау шарттары;
- дайындалған күні мен жарамдылық мерзімі;
- тұтыну ыдысының ашылмай тұрғандағы және ашылғандағы сақтау шарттары;
- штрих-коды (бар болса);
- стандарттың белгіленуі;
- сертификаттау туралы ақпарат болуы тиіс.

5.5.2 Тасымалдау ыдысы мен шұжық қабықшасында мемлекеттік және орыс тілдерінде мынадай ақпарат:

- дайындаушы кәсіпорынның аты, оның мекен-жайы және (немесе) тауарлық белгісі (бар болғанда);
- өнімнің аты және құрамы;
- тағамдық құндылығы;
- сақтау шарттары;
- жарамдылық мерзімі;
- тағамдық өнімнің сертификатталғаны туралы ақпарат;
- осы стандарттың белгіленуі жазылуы тиіс;

5.5.3 Ақпарат шұжықтың қабықшасына немесе бар заттаңбасына жазылады.

5.5.4 Көлікті таңбалау - ГОСТ 14192 бойынша «Тез бұзылатын жүк» манипуляциялық белгі басу арқылы жасалады.

6 Қабылдау ережелері

6.1 Қабылдау ережелері мен сынамаларды іріктеу ГОСТ 9792 бойынша жүргізіледі.

6.2 Шикілей ысталған шұжықтың әрбір топтамасын дайындаушы-кәсіпорынның тиісті бақылаушы органдары қабылдауы және оның сапасын куәландыратын белгіленген нысандағы құжатпен бірге қамтамасыз етілуі тиіс.

6.3 Микробиологиялық көрсеткіштерді, уытты элементтерді, пестицидтерді, нитрозаминдерді, бензапирендерді, антибиотиктерді және радионуклиттерді бақылау кезеңділігін Қазақстан Республикасы мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары, бірақ кемі 3 айға бір рет етіп белгілейді.

6.4 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштерді бақылау кезеңділігі қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкес дайындаумен анықталады.

6.5 Қауіпсіздік талаптарына сәйкестік сертификаттау сынақтарын жасауда бақыланады. Сертификаттау сынақтарын Қазақстан Республикасы Мемлекеттік сертификаттау жүйесі белгілеген тәртіппен осы салада акредиттелген орган жүргізеді.

6.6 Бақылаушы ұйымдар өздерінің құзіреттілігі шегінде шикілей ысталған шұжықтардың сапасы мен қауіпсіздігіне бақылау жасайды.

6.7 Кемі бір көрсеткіштен қанағаттанарлықсыз нәтиже алынған жағдайда, өнімнің сол топтамасынан алынған тағамның екі еселенген мөлшеріне қайтадан сынақтар жасалады. Қайта жасалған сынақ нәтижелері соңғы болып табылады және барлық топтамаға таратылады.

6.8 Тұтынушы мен дайындаушы арасында өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бағалауда дау туындаған жағдайда, төрелік сынаманы бекітілген тәртіппен сертификаттау жөніндегі тұтынушы мен дайындаушы таныған аккредиттелген орган (зертхана) жүргізеді.

7 Бақылау әдістері

7.1 Органолептикалық көрсеткіштерді бақылау ГОСТ 9959 бойынша жүргізіледі.

7.2 Дайын өнімнің ортасындағы температураны бақылау ГОСТ 284987 бойынша температурасы 0-ден 100^0С-ға дейінгі шкалалы шыны сұйықтық термометрімен (сынаптық емес) жүзеге асырылады.

7.3 Дайын өнім батондарының өлшемі ГОСТ 7502 бойынша темір рулетка көмегімен тексеріледі. Дайын өнімнің пішіні көзбен шамалап бақылау арқылы тексеріледі.

7.4 Ылғалдың салмақтық үлесі ГОСТ 9793 бойынша анықталады.

7.5 Ас тұзының, натрий нитритінің салмақтық үлесін және микробологиялық көрсеткіштерді кезең сайын, бірақ кемі 10 күнде бір рет, сондай-ақ бақылаушы ұйымның немесе тұтынушының талаптары бойынша анықталады.

7.6 Бактериологиялық зерттеулер ГОСТ 9958 бойынша жүргізіледі.

7.7 Құрамында уытты элеметтердің болуы ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934 бойынша, нитрозаминдердің, пестицидтердің және радионуклеидтердің болуы Қазақстан Республикасы Мемлекеттік санитарлық-эпидемиологиялық бақылау органы бекіткен әдістемелер бойынша анықталады.

8 Тасымалдау және сақтау

8.1 Шикілей ысталған шұжықтарды сақтау, тасымалдау және сату олардың сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуын қамтамасыз ететін белгіленген температуралық түзілім жағдайларында жүзеге асырылады. Шұжықтарды сақтауға және таратуға суығы жоқ жағдайда рұқсат етілмейді.

8.2 Шикілей ысталған шұжықтарды сақтау және тасымалдау үшін белгіленген тәртіппен ресімделген санитарлық паспорты бар, арнайы тағайындалған көлік құралдары (суығы жоқ изотермиялық кузовтар, суытылатын кузовтар, рефрижератор) пайдаланылады.

8.3 Шикілей ысталған шұжұқтардың жарамдылық мерзімі - 12-ден 15 ^{0}С дейінгі ауа температурасы мен 75-78 % ауаның салыстырмалы ылғалдығы кезінде 4 айдан артық емес,–7-ден -9 ^{0}С дейінгі температурада – тоғыз айдан артық емес.

9 Дайындаушының кепілдемелері

9.1 Тұтынушы сақтау мен тасымалдау шарттарын орындаған жағдайда, дайындаушы шикілей ысталған шұжықтардың осы стандарт талаптарына сәйкестігіне кепілдеме береді.

9.2 Кепілдемелік сақтау мерзімі 8.3 тармағына сәйкес.

А қосымшасы
(міндетті)

А.1 кестесі - 100 г тағамның тағамдық және энергетикалық құндылығы туралы ақпараттық деректер

Өнімнің түрі	Сұрыбы	Өнімнің аталуы	Ақ уыз, г	Майы, г	Нәрлілігі ккал
Шикілей ысталған шұжықтар	Жоғарғы сұрып	Шошқа етінен	13.0	57.3	568
		Советтік	23.0	47.0	515
		Айрықша	21.8	46.6	507
		Браунгшвегтік	27.7	42.4	492
		Мәскеулік	24.8	41.5	473
		Майкоптық	23.6	41.4	467
		Сервелат	24.0	40.5	461
		Туристік шұжықтар	24.7	41.7	475
		Суджук	30.3	37.9	463
		Невалық	20.8	50.1	534
		Түйіршікті	9.09	63.2	608
	Бірінші сұрып	Астаналық	24.0	43.4	487
		Әуескойлық	20.9	47.8	514

Б Қосымшасы
(міндетті)

Б.1 кестесі – Шикілей ысталған шұжық рецептуралары

Шикізаттың, дәмдеуіштердің және материалдардың атаулары	Шұжықтардың нормалары					
	броунгшвейгтік	Түйіршікті	майкоптық	Мәскеулік	Невалық	Айрықша
Тұздалмаған шикізат кг. (100 кг шикізатқа)						
Жоғарғы сұрыпты сіңірі алынған сиыр еті	45	45	-	75	10	40
Бірінші сұрыпты сіңірі алынған сиыр еті	-	-	-	-	-	-
Сіңірі алынған майсыз шошқа еті	25	-	25	-	55	10
Сіңірі алынған, жартылай майлы шошқа еті	-	-	75	-	-	-
Сіңірі алынған майлы шошқа еті	-	-	-	-	-	-
Сіңірі алынған бір сұрыптық қой еті немесе бірінші сұрыпты сиыр еті	-	-	-	-	-	-
Шошқаның төс еті	-	-	-	-	-	-
Шошқаның арқа қыртыс майы	30	55	-	25	35	-
Қойдың тері асты немесе құйрық шикі майы	-	-	-	-	-	-

Б.1-кестенің жалғасы

Шикізаттың, дәмдеуіштердің және материалдардың атаулары	Шұжықтардың нормалары						
	Шошқа етінен	сервелат	советтік	астаналық	суджук	туристік шұжықтар	әуеской-лық
Тұздалмаған шикізат кг. (100 кг шикізатқа.)							
Жоғарғы сұрапты сіңірі алынған сиыр еті	-	25	20	35	-	40	-
Бірінші сұрыпты сіңірі алынған сиыр еті	-	-	-	-	-	-	65
Сіңірі алынған, майсыз шошқа еті	40	25	50	35	-	20	-
Сіңірі алынған, жартылай майлы шошқа еті	-	-	-	-	-	-	-
Сіңірі алынған майлы шошқа еті	-	50	-	-	-	-	-
Сіңірі алынған бір сұрыптық қой еті немесе бірінші сұрыпты сиыр еті	-	-	-	-	90	-	-
Шошқаның төс еті	60	-	-	-	-	40	35
Шошқаның арқа қыртыс майы	-	-	30	30	-	-	-
Қойдың тері асты немесе құйрық шикі майы	-	-	-	-	10	-	-

Б.2 кестесі – Шикілей ысталған шұжықтың рецептуралары

Шикізаттардың, дәмдеуіштердің және материалдардың атаулары	Шұжықтардың нормалары					
	броунгшвейгтік	түйіршікті	майкоптық	мәскеулік	невалық	айрықша
Тұздалмаған шикізат кг. (100 кг тұздалмаған шикізатқа.)						
Тағамдық ас тұзы	3500	3500	3500	3500	3500	3500
Натрий нитриті	10	10	10	10	10	10
Құмшекер	200	200	200	200	200	200
Қара немесе ақ ұнтақталған бұрыш	100	100	200	150	100	100
Ұнтақталған қызыл бұрыш	-	100	-	-	-	-
Ұнтақталған хош иісті бұрыш	-	-	50	-	50	50
Ұнтақталған кардамон немесе мускат жаңғағы	30	-	50	25	30	30
Ұнтақталған корица	-	-	-	-	100	-
Ұнтақталған зире	-	-	-	-	-	-
Коньяк	-	-	250	-	250	-
Мадера	-	-	-	-	-	250
Ұсақталған, тазартылған жас сарымсақ	-	200	-	-	-	-
Қабықша	№3,4,5 сиырдың жіңішке ішегі, 45-55 мм диаметрлі жасанды қабықшалар	№3,4,5 сиырдың жіңішке ішегі, 50-60мм диаметрлі жасанды қабықшалар	№3,4 сиырдың жіңішке ішегі, диаметрі 45-55 мм жасанды қабықшалар	№1,3,4 сиырдың жіңішке ішегі, диаметрі 45-55 мм жасанды қабықшалар	Сиырдың кең және орташа ішегі	Сиырдың №3,4,5 жіңішке ішегі, диаметрі 45-55 мм жасанды қабықшалар

Б 2 кестенің жалғасы

Шикізаттардың, дәмдеуіштердің және материалдардың атаулары	Шұжықтардың нормалары						
	Шошқа етінен		сервелат	астаналық	суджук	туристтік шұжықтар	әуесқойлық
Дәмдеуіштер мен материалдар, г (100 кг тұздалмаған өнімге.)							
Тағамдық ас тұзы	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500
Натрий нитриті	10	10	10	10	10	10	10
Құмшекер	200	200	200	200	100	200	200
Ұнтақталған қара немесе ақ бұрыш	150	150	100	150	100	100	100
Ұнтақталған қызыл бұрыш	-	-	-	-	-	-	-
Ұнтақталған хош иісті бұрыш	-	-	50	50	50	-	50
Ұнтақталған карда-мон немесе мускат жаңғағы	-	30	30	50	30	-	30
Ұнтақталған корица	-	-	-	-	-	-	-
Ұнтақталған зире	-	-	-	-	50	100	-
Коньяк	250	-	250	250	-	-	-
Мадера	-	-	-	-	-	-	-
Ұсақталған, тазартылған жас сарымсақ	50	-	-	-	200	60	-
Қабықша	№3,4,5 сиыр тоқ ішегі, диаметрі 45-55мм жасанды қабықшалар	№3,4,5 сиыр тоқ ішегі, 45-55мм диаметрлі жасанды қабықшалары	№3,4 сиыр тоқ ішегі, 45-55мм диаметрлі жасанды қабықшалар	№2,3,4 сиыр тоқ ішегі, диаметрі 45-55мм жасанды қабықшалар	№1,3,4 сиыр тоқ ішегі, 45-55мм диаметрлі жасанды қабықшалар	Экстра және кең сиыр ашы ішегі	№1,2,3сиыр тоқ ішегі, диаметрі 45-55мм жасанды қабықшалар

В қосымшасы
(анықтамалық)

Библиография

[1] СанЕжН 4.01.047-97 "Тағам өнімдері қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығына қойылатын гигиеналық талаптар" санитарлық ережелері мен нормалары.

[2] ИСО 1442: 1997 Ет және ет өнімдері. Құрамындағы ылғалды анықтау (эталондық әдіс).

[3] ИСО 3091: 1975 Ет және ет өнімдері. Құрамындағы нитритті анықтау (төрелік әдіс).

ӘОЖ 664.934.4 **МСЖ 67.120.10** **ЭӘТӨЖ 15.13.12**

Түйінді сөздер: қолданылу аймағы, нормативтік сілтемелер, анықтамалар, жіктеу, техникалық талаптар, қабылдау ережелері, тасымалдау және сақтау, дайындаушы кепілдемелері, шикілей ысталған шұжықтар, рецептуралар.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

СТ РК 1334-2005

Издание официальное

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

Астана

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной и молочной промышленности РГП «Научно-производственный центр перерабатывающей и пищевой промышленности» Министерства сельского хозяйства Республики Казахстан, ТК 28 Техническим комитетом по стандартизации мясомолочной продукции, Министерством сельского хозяйства Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Комитета по техническому регулированию и метрологии Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 30 июня 2005 года № 179

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2010 год**
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВВЕДЕН ВЗАМЕН ГОСТ 16131-86 «Колбасы сырокопченые. Технические условия».

5 В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан: «О техническом регулировании», «О защите прав потребителей», «О языках в Республике Казахстан», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

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	Определения	3
4	Классификация	3
5	Технические требования	3
6	Правила приемки	9
7	Методы контроля	10
8	Транспортирование и хранение	10
9	Гарантии изготовителя	11
Приложение А	Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта	12
Приложение Б	Рецептура продукта	13
Приложение В	Библиография	17

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Дата введения 2006.07.01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на колбасы сырокопченые предназначенные для реализации.

Требования стандарта, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья людей изложены в разделах 5, 6 и в пунктах 5.2.3, 5.2.4 настоящего стандарта.

Стандарт пригоден для целей подтверждение соответствия.

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

СТ РК 2.34-2001 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Порядок осуществления государственного метрологического надзора за количеством фасованных товаров в упаковках любого вида. 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.

СТ РК ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

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

ГОСТ 1341-97 Пергамент. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

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

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 4197-74 Натрий азотистокислый. Технические условия.

ГОСТ 4814-57 Блоки мясные замороженные. Технические условия.

Издание официальное

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

ГОСТ 7208-84 Мадера. Технические условия.

ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия.

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

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия.

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия.

ГОСТ 9792-79 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и метод отбора проб.

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги.

ГОСТ 9957-93 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия.

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

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

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

ГОСТ 13459-68 Кишки говяжьи обработанные – черевы. Технические условия.

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

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

ГОСТ 13741-91 Коньяки. Общие технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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

ГОСТ 16402-70 Кишки свиные обработанные. Черевы. Технические условия.

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия.

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

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 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения цинка.

ГОСТ 29045-91 Перец душистый. Технические условия.

ГОСТ 29048-91 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 29299-92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины соответствующими определениями:

Сырокопченые колбасы: Изделия, приготовленные на основе сырого мяса и жира, с солью, специями, подготовленные к употреблению в пищу длительной ферментацией и обезвоживанием мяса.

4 Классификация

Сырокопченые колбасы вырабатывают следующих сортов и названий:

высший сорт – брауншвейгская, зернистая, майкопская, московская, невская, особенная, свиная, сервелат, советская, столичная, суджук, туристские колбаски.;

первый сорт – любительская.

5 Технические требования

5.1 Сырокопченые колбасы должны приготавливаться по технологическим инструкциям и рецептурам, разработанным в соответствии с СТ РК 1081 с соблюдением санитарных норм и ветеринарных правил для предприятий мясной промышленности и требований настоящего стандарта.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям сырокопченые колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 – Органолептические показатели

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас					
	брауншвейгская	зернистой	майкопской	московской	невской	особенной
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша					
Консистенция	Плотная					
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит:					
	кусочки шпика размером 4-5 мм	кусочки шпика размером не более 3 мм	кусочки полужирной свинины размером не более 6 мм	кусочки шпика размером не более 6 мм		кусочки грудинки и длиной не более 12 мм и шириной не более 5 мм
	белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки - желтоватый от копчения			белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки - желтоватый от копчения		
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый					
Форма и размер батонов	Прямые батоны длиной до 50 см с двумя перевязками на верхнем конце батона	Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона	Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на нижнем конце батона	Прямые батоны длиной до 50 см с двумя перевязками посередине	Батоны в виде колец с внутренним диаметром 8-15 см с отрезком шпагата в конце петли	Прямые батоны длиной до 50 см, перевязанные поперек через каждые 10 см с отрезком шпагата сверху

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и нормы для колбас						
	свиной	сервелата	совет-ской	столич-ной	суджу-ка	туристских колбасок	люби-тельской
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша						
Консистенция	Плотная						
Вид на разрезе	Фарш на разрезе равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит:						
	кусочки грудин-ки длиной 10-12 мм и шириной 4-5 мм	кусочки свини-ны размером не более 3 мм	кусочки шпика размером не более 3 мм белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки - желтоватый от копчения		кусочки бараньего или говяжьего жира размером не более 3 мм	кусочки грудинки размером не более 4 мм	кусочки грудинки размером не более 8 мм
Запахи и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, солоноватый						
	с легким запахом чеснока				сыровялен ый, без аромата копчения, с легким запахом чеснока		
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной до 50 см, перевяз анные поперек через каждые 10 см	Прямые батоны длиной до 50 см с тремя перевяз ками на верхнем конце батона	Прямые батоны длиной до 50 см без попереч ных перевяз ок	Прямые батоны длиной до 50 см с тремя перевязк ами на равном расстоян ии	Батоны в виде колец прессован ные	Колбас ки прессо ванные длиной 12-15 см	Прямые батоны длиной до 50 см с четырьмя перевязка ми на равном расстояни и

5.2.2 По физико-химическим показателям сырокопченые колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2 – Физико-химические показатели

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас						
	брауншвейгской	зернистой	майкопской		московской	невской	особенной
Массовая доля влаги, %, не более	27	25	30		30	27	25
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6	6	6		6	6	6
Массовая доля нитрита, %, не более	0,003	0,003	0,003		0,003	0,003	0,003
Температура в толще батона, ^{0}С	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12		от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12
	свиной	сервелата	советской	столичной	суджука	туристских колбасок	любительской
Массовая доля влаги, %, не более	25	30	25	27	30	27	30
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6	6	6	6	6	6	6
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
Температура в толще батона, ^{0}С	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12

5.2.3 По микробиологическим показателям и показателям безопасности сырокопченые колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в [1].

5.2.4 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов и радионуклидов в сырокопченых колбасах не должны превышать допустимых уровней, установленных в [1] .

Применяемые сырье и материалы, в которых остаточное содержание пестицидов и содержание нитратов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, а также поврежденное вредителями, болезнями, гнилью и плесенью на переработку приниматься не должно.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и вспомогательные материалы, применяемые при производстве сырокопченых колбас должно соответствовать требованиям, действующих нормативных документов и должно быть разрешено в установленном порядке для применения при производстве данного вида продукции.

5.3.2 Для выработки сырокопченых колбас применяют следующие сырье и материалы:

говядину по ГОСТ 779 от взрослого скота;

говядину жилованную высшего сорта - мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

говядину жилованную первого сорта - мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

баранину и козлятину по ГОСТ 1935 в остывшем, охлажденном и размороженном состоянии;

баранину и козлятину жилованную односортную - мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;

свинину по ГОСТ 7724 первой, второй, третьей и четвертой категорий;

свинину жилованную нежирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %;

свинину жилованную полужирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30-50%;

свинину жилованную жирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 50-85%;

блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины) замороженные;

шпик хребтовый по действующей нормативной документации;

грудинку свиную с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;

жир-сырец говяжий подкожный;

жир - сырец бараний подкожный и курдючный в остывшем, охлажденном или замороженном состоянии;

сахар-песок по ГОСТ 21;

воду питьевую по ГОСТ 2874;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

мадера по ГОСТ 7208;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

коньяк по ГОСТ 13741;

перец душистый по ГОСТ 29045;
орех мускатный по ГОСТ 29048;
перец черный или белый по ГОСТ 29050;
кардамон по ГОСТ 29052;
перец красный молотый по ГОСТ 29053;
кориандр по ГОСТ 29055;
тмин по ГОСТ 29056;
пергамент по ГОСТ 1341;
подпергамент по ГОСТ 1760;
нитки швейные по ГОСТ 6309;
рулетки измерительные по ГОСТ 7502;
бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
ящики из древесины по ГОСТ 11354;
ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513;
черевы говяжьи по ГОСТ 13459;
круга говяжьи по ГОСТ 13460;
пикала говяжьи по ГОСТ 16334;
черевы свиные по ГОСТ 16402;
шпагаты по ГОСТ 17308;
соль поваренную пищевую по СТ РК ГОСТ Р 51574;
скрепки (клипсы) металлические по действующей нормативной документации;
белковые искусственные оболочки, разрешенные к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

5.4 Упаковка

5.4.1 Сырокопченые колбасы упаковывают в ящики: деревянные многооборотные - по ГОСТ 11354, из гофрированного картона - по ГОСТ 13513 или в тару из других материалов, разрешенных к применению органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

5.4.2 Тара для упаковки сырокопченых колбас должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом, подпергаментом.

5.4.3 В ящик укладывают продукцию одного наименования. Допускается упаковывание нескольких наименований сырокопченых колбас в один ящик только по согласованию с потребителем.

5.4.4 Допускается упаковывать сырокопченые колбасы в отремонтированную и санитарнообработанную многооборотную тару, обеспечивающую сохранность и качество продукции.

Масса нетто в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, масса брутто продукции в многооборотной таре не должна превышать 30 кг, масса нетто в таре – оборудовании должна быть не более 250 кг.

5.4.5 Допекаются отклонения от массы нетто единицы упаковки в граммах, установленные в соответствии СТ РК 2.34.

5.5 Маркировка

5.5.1 На каждой единице потребительской тары (упаковки) должна быть информация для потребителя в соответствии с СТ РК 1010 на государственном и русском языках с указанием:

- вида и названия продукта;
- сорта;
- наименование предприятия-изготовителя, адрес;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы (нетто);
- состава продукта;
- пищевой ценности;
- условий хранения;
- даты выработки и срока годности;
- штрихового код а (при наличии);
- обозначение стандарта;
- информации о сертификации.

5.5.2 Транспортная тара и колбасная оболочка должна содержать на государственном и русском языках следующую информацию:

- наименование предприятия-изготовителя, его местонахождение и (или) товарный знак (при его наличии);
- наименование и состав продукта;
- пищевую ценность;
- условия хранения;
- срок годности;
- информация о сертификации пищевого продукта;
- обозначение настоящего стандарта.

5.5.3 Информацию наносят на колбасную оболочку или имеющуюся этикетку.

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки и отбор проб производят по ГОСТ 9792.

6.2 Каждая партия сырокопченых колбас должна быть принята соответствующими контролирующими органами предприятия – изготовителя и сопровождаться документом, установленной формы, удостоверяющим ее качество.

6.3 Периодичность контроля микробиологических показателей, токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, и радионуклидов устанавливается органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан, но не реже одного раза в 3 месяца.

6.4 Органолептические и физико-химические показатели определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.5 Соответствие требованиям безопасности контролируется при проведении сертификационных испытаний. Сертификационные испытания проводит орган по сертификации, аккредитованный в данной области в порядке, установленном государственной системой сертификации Республики Казахстан.

6.6 Контролирующие организации проводят контроль качества и безопасности сырокопченых колбас в пределах своей компетенции.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов хотя бы по одному из показателей, по нему проводят повторные испытания на удвоенном количестве продукции, взятом от той же партии продукта. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.8 При разногласиях в оценке качества и безопасности продукции между потребителем и изготовителем арбитражные анализы выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (испытательная лаборатория) по сертификации, признанный изготовителем и потребителем.

7 Методы контроля

7.1 Контроль органолептических показателей проводят по ГОСТ 9959.

7.2 Контроль температуры в толще готового продукта осуществляют стеклянными жидкостными термометрами (нертутными) по ГОСТ 28498 со шкалой температуры от 0 до 100^0 С.

7.3 Проверку размеров батонов готового продукта проводят с помощью металлической рулетки по ГОСТ 7502. Проверку формы готового продукта проводят визуальным контролем.

7.4 Определение массовой доли влаги определяют по ГОСТ 9793 и по[2].

7.5 Определения нитрита по ГОСТ 29299-92 и по[3].

7.6 Показатели массовой доли поваренной соли, нитрита натрия и микробиологические показатели определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

7.7 Бактериологические исследования производят по ГОСТ 9958.

7.8 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933; ГОСТ 26934; нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов по методикам, утвержденным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Хранение, перевозка и реализация сырокопченых колбас должны осуществляться в условиях установленных температурных режимов,

обеспечивающих сохранность их качества и безопасности. Хранение и реализация варено-копченых колбас при отсутствии холода не допускается.

8.2 Для хранения и перевозки сырокопченых колбас должны использоваться специально предназначенные транспортные средства (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижератор), имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

8.3 Срок годности сырокопченых колбас при температуре воздуха от 12 до 15^0 С и относительной влажности воздуха 75-78 % не более четырех месяцев, от минус 7 до минус 9^0 С – не более девяти месяцев.

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Гарантийный срок хранения согласно п. 8.3.

Приложение А
(обязательное)

Таблица А.1- Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта

Вид продукции	Сорт	Наименование продукции	Белок, г	Жир, г	Калорийность, ккал
Сырокопченые колбасы	высший сорт	Свиная	13,0	57,3	568
		Советская	23,0	47,0	515
		Особенная	21,8	46,6	507
		Брауншвейгская	27,7	42,4	492
		Московская	24,8	41,5	473
		Майкопская	23,6	41,4	467
		Сервелат	24,0	40,5	461
		Туристкие колбаски	24,7	41,7	475
		Суджук	30,3	37,9	463
		Невская	20,8	50,1	534
		Зернистая	9,09	63,2	608
	первый сорт	Столичная	24,0	43,4	487
		Любительская	20,9	47,8	514

Приложение Б

(обязательное)

Таблица Б. 1 – Рецептуры сырокопченых колбас

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас					
	брауншвейг-ской	зернистой	майкопской	московской	невской	особенной
1	2	3	4	5	6	7
	Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)					
Говядина жилованная высшего сорта	45	45	-	75	10	40
Говядина жилованная первого сорта	-	-	-	-	-	-
Свинина жилованная нежирная	25	-	25	-	55	10
Свинина жилованная полужирная	-	-	75	-	-	-
Свинина жилованная жирная	-	-	-	-	-	-
Баранина жилованная односортная или говядина жилованная первого сорта	-	-	-	-	-	-
Грудинка свиная	-	-	-	-	-	50
Шпик хребтовый	30	55	-	25	35	-
Жир-сырец бараний подкожный или курдючный	-	-	-	-	-	-

Продолжение таблицы Б.1

1	2	3	4	5	6	7
	Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)					
Соль поваренная пищевая	3500	3500	3500	3500	3500	3500
Нитрит натрия	10	10	10	10	10	10
Сахар-песок	200	200	200	200	200	200
Перец черный или белый молотый	100	100	200	150	100	100
Перец красный молотый	-	100	-	-	-	-
Перец душистый молотый	-	-	50	-	50	50
Кардамон или мускатный орех молотые	30	-	50	25	30	30
Корица молотая	-	-	-	-	100	-
Тмин молотый	-	-	-	-	-	-
Коньяк	-	-	250	-	250	-
Мадера	-	-	-	-	-	250
Чеснок свежий очищенный измельченный	-	200	-	-	-	-
Оболочка	Говяжьи круга №2,3, 4, искусственные оболочки диаметром 45-50 мм	Говяжьи круга №5, искусственные оболочки диаметром 50-60 мм	Говяжьи круга №3, 4, искусственные оболочки диаметром 45-55 мм	Говяжьи круга №1,2, 3, искусственные оболочки диаметром 45-55 мм	Говяжьи черевы экстра и широкие	Говяжьи круга №3, 4,5, искусственные оболочки диаметром 45 –55 мм

Таблицы Б.2 – Рецептуры сырокопченых колбас

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас						
	свиной	сервелата	советской	столичной	суджука	туристких колбасок	любительской
	Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)						
1	2	3	4	5	6	7	8
Говядина жилованная высшего сорта	-	25	20	35	-	40	-
Говядина жилованная первого сорта	-	-	-	-	-	-	65
Свинина жилованная нежирная	40	25	50	35	-	20	-
Свинина жилованная полужирная	-	-	-	-	-	-	-
Свинина жилованная жирная	-	50	-	-	-	-	-
Баранина жилованная односортная или говядина жилованная первого сорта	-	-	-	-	90	-	-
Грудинка свиная	60	-	-	-	-	40	35
Шпик хребтовый	-	-	30	30	-	-	-
Жир-сырец бараний подкожный или курдючный	-	-	-	-	10	-	-

Продолжение таблицы Б.2

1	2	3	4	5	6	7	8
	Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)						
Соль поваренная пищевая	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500
Нитрит натрия	10	10	10	10	10	10	10
Сахар-песок	200	200	200	200	100	200	200
Перец черный или белый молотый	150	150	100	150	100	100	100
Перец красный молотый	-	-	-	-	-	-	-
Перец душистый молотый	-	-	50	50	50	-	50
Кардамон или мускатный орех молотые	-	30	30	50	30	-	30
Корица молотая	-	-	-	-	-	-	-
Тмин молотый	-	-	-	-	50	100	-
Коньяк	250	-	250	250	-	-	-
Мадера	-	-	-	-	-	-	-
Чеснок свежий очищенный измельченный	50	-	-	-	200	60	-
Оболочка	Говяжьи круга №3, 4, 5, искусственные оболочки диаметром 45-55 мм	Говяжьи круга № 3, 4,5, искусственные оболочки диаметром 45-55 мм	Говяжьи круга №3, 4,искусственные оболочки диаметром 45-55 мм	Говяжьи круга №2, 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45-55 мм	Говяжьи черевы средние и широкие	Свиные черевы широкие и средние	Говяжьи пикала, говяжьи круга №1, 2, 3, искусственные оболочки диаметром 45-55 мм

Приложение В
(справочное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.071-2003 Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

[2] ИСО 1442 : 1997 Мясо и мясные продукты. Определение содержания влаги (эталонный метод).

[3] ИСО 3091:1975 Мясо мясные продукты. Определение содержания нитрита (арбитражный метод).

УДК 664.934.4 **МКС 67.120.10** **КПВВЭД 15.13.12**

Ключевые слова: область применения, нормативные ссылки, определения, классификация, технические требования, правила приемки, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя, колбасы сырокопченые, рецептуры.

Басуға _____ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16
Қағазы офсеттік. Қаріп түрі «KZ Times New Roman»,
«Times New Roman»
Шартты баспа табағы 1,86. Таралымы ____ дана. Тапсырыс ____

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты»
республикалық мемлекеттік кәсіпорны
010000, Астана қаласы Орынбор көшесі, 11 үй,
«Эталон орталығы» ғимараты
Тел.: 8 (7172) 240074

ПОПРАВКИ, ПРИНЯТЫЕ К ГОСУДАРСТВЕННЫМ СТАНДАРТАМ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

МСК 67.120.20

СТ РК 1334-2005 Колбасы сырокопченые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел «Предисловие» Пункт 4-ый	ГОСТ 16131-86 **ВВЕДЕН ВЗАМЕН**	**ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

(САС № 2 2007 ж.)

gost.e-ecolog.ru