ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ПІСІРІЛГЕН - ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР
Техникалық шарттар

КОЛБАСЫ ВАРЕНО - КОПЧЕНЫЕ
Технические условия

ҚР СТ 1333-2005

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология жөніндегі комитеті
(Мемстандарт)

Астана

gost.e-ecolog.ru

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ПІСІРІЛГЕН - ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР

Техникалық шарттар

ҚР СТ 1333-2005

Ресми басылым

**Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігінің
Техникалық реттеу және метрология жөніндегі комитеті
(Мемстандарт)**

Астана

Алғысөз

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

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

3 БІРІНШІ ТЕКСЕРУДІҢ МЕРЗІМІ 2010 жыл
ТЕКСЕРУ КЕЗЕҢДІЛІГІ 5 жыл

4 ГОСТ 16290-86 «Пісірілген-ысталған шұжықтар. Техникалық шарттар» стандартының **ОРНЫНА ЕНГІЗІЛДІ**

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

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Индустрия және сауда министрлігінің 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	Терминдер мен анықтамалар	3
4	Жіктеу	3
5	Техникалық талаптар	3
6	Қабылдау ережелері	8
7	Бақылау әдістері	8
8	Тасымалдау және сақтау	9
9	Дайындаушының кепілдемелері	9
А қосымшасы	100 г өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы	10
Б қосымшасы	Өнімнің рецептурасы	11
Қосымша	Библиография	13

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ МЕМЛЕКЕТТІК СТАНДАРТЫ

ПІСІРІЛГЕН-ЫСТАЛҒАН ШҰЖЫҚТАР

Техникалық шарттар

Енгізілген күні 2006.07.01.

Қолданылу саласы

Осы стандарт сатуға арналған пісірілген-ысталған шұжықтарға таратылады.

Адам өмірі мен денсаулығы үшін қауіпсіздікпен қамтамасыз етуге бағытталған стандарт талаптары осы стандарттың 5, 6 бөлімдерінде 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 Республикасының 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, тағамдық өнімдерге 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 еті ұшалары. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 4197-74 Азотқышқылды натрий. Техникалық шарттар.

ГОСТ 4814-57 Мұздатылған ет блоктары. Техникалық шарттар.

Ресми басылым

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

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

ГОСТ 7724-77 Ет. Шошқа етінің тұтас және жартылай тұтас ұшалары. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 8273-75 Орау қағазы. Техникалық шарттар.

ГОСТ 9792-79 Шошқа, қой, сиыр және басқа сойылған жануарлар мен құс түрлерінен жасалған шұжық өнімдері мен тағамдары. Қабылдау ережелері және сынамаларды іріктеу әдісі.

ГОСТ 9793-74 Ет өнімдері. Ылғалды анықтау әдістері.

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

ГОСТ 9958-81 Еттен жасалған шұжықтар мен өнімдер. Бактериялық талдау әдісі

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

ГОСТ 11354-93 Тамақ өнеркәсібі салаларында және ауыл шаруашылығында қолданылатын ағаш және ағаштан жасалған көп айналымды жәшіктер. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 13513-86 Ет және сүт өнімдеріне арналған бүрмеленген картоннан жасалған жәшіктер. Техникалық шарттар.

ГОСТ 14192-96 Жүкті белгілеу.

ГОСТ 16334 Өңделген сиырдың ішегі. Өңеш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16405-70 Өңделген қой ішегі. Қойдың жіңішке ішегі. Техникалық шарттар.

ГОСТ 16406-70 Өңделген қой ішегі. Қойдың бүйені. Техникалық шарттар.

ГОСТ 17308-88 Шпагаттар. Техникалық шарттар.

ГОСТ 26927-86 Тағамдық шикізат пен өнімдер. Сынапты анықтау әдісі.

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

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

ГОСТ 26933-86 Шикізат және тамақ өнімдері. Кадмийді анықтау әдісі.

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

ГОСТ 28498-90 Сұйықтық термометрлері. Жалпы техникалық талаптар.

ГОСТ 29045-91 Хош иісті бұрыш. Техникалық шарттар.

ГОСТ 29048-91 Мускат жаңғағы. Техникалық шарттар.

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

ГОСТ 29052-91 Дәмдеуіштер. Кардамон. Техникалық шарттар.
ГОСТ 29055-91 Дәмдеуіштер. Кориандр. Техникалық шарттар.
ГОСТ 29299-92 Ет және ет өнімдері. Нитритті анықтау әдістері.

3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта сәйкесті анықтамасымен мынадай термин қолданылды:

Пісірілген-ысталған шұжық – қабықшаға салынған және қолдану үшін дайын болғанынша жылу өңдеуінен өткен, тартылған етке тұз, дәмдеуіштер және қоспалар қосып дайындалған өнім.

4 Жіктеу

Пісірілген-ысталған шұжық мынадай сұрыптар мен атаулар бойынша шығарылады:

Жоғарғы сұрып – деликатес, мәскеулік, сервелат;

Бірінші сұрып – әуесқойлық, қой етінен жасалған.

5 Техникалық талаптар

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

5.2 Сипаттамасы

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

1-кесте – Пісірліген-ысталған шұжықтардың органолептикалық көрсеткіштері

Көрсеткіш атауы	Шұжықтарға арналған сипаттама және нормалар				
	деликатес	мәскеулік	сервелат	қой еті	әуесқойлық
Сыртқы түрі	Беттері таза, құрғақ, дағы, сыдырылған жері жоқ, қабықшасы зақымданбаған, тартылған еті сыртқа шықпаған батондар				
Консистенциясы	Тығыз				
Тартылған еттің кесілгендегі түрі	Тартылған ет біркелкі араласқан, түсі ашық қызғылт түстен қою қызыл түске дейін, күрең дақтары мен қуыс жерлері жоқ және мыналар қосылған:				
	ұзындығы 7-8 мм.,	Көлемі 6мм. артық	өлшемі 4мм көп емес	Көлемі 4мм көп емес қой	Көлемі 8мм. көп емес төс

	жуанды ғы 4-5 мм төс еті бөлшек тері немесе шошқа қыртыс майы	емес шошқа қыртыс майы	майлы шошқа етінің немесе төс етінің бөлшек-тері	майының немесе шошқа қыртыс майының бөлшек-тері	ет бөлшекте рі немесе шошқа қыртыс майы
Иісі және дәмі	Бөгде дәмі мен иісі жоқ, дәмдеуіштерінің, ысталудың хош иісі аңқыған, өнімнің осы түріне тән жағымды				
Батондардың пішінінің өлшемі және байлануы	Тең арақаш ықтықт а үш жерінен байланғ ан ұзынды ғы 50см. дейінгі батонда р	Батонны ң әрбір ұшы бір жерден байланға н ұзындығ ы 50см дейінгі батондар	Тең арақа-шықтықта төрт жерінен байланған ұзындығы 50см. дейінгі тік немесе сәл иілген пішінді батондар	Батонны ң ортасына н екі жерден байланға н ұзындығ ы 50см. дейінгі тік батондар	Батонының әрбір ұшы екі жерден байланған ұзындығы 50см. дейінгі тік батондар

5.2.2 Физикалық-химиялық көрсеткіштері бойынша пісірілген-ысталған шұжықтар 2-кестеде көрсетілген талаптарға сәйкес болуы қажет.

2-кесте – Физикалық-химиялық көрсеткіштері

Көрсеткіш атаулары	Шыжықтарға арналған сипаттамасы және нормалар				
	деликатес	мәскеулік	сервелат	қой етінен	әуесқойлық
Ылғалдың салмақтық үлесі %, артық емес	38	38	38	38	38
Ас тұзының салмақтық үлесі %, артық емес	5	5	5	5	5
Нитритінің салмақтық үлесі, %, артық емес	0.005	0.005	0.005	0.005	0.005

Батонның ортасындағы температурасы, ^{0}С.	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін	ден 12 дейін	0-ден 12 дейін	0-ден 12 дейін

5.2.3 Микробиологиялық көрсеткіштері мен қауіпсіздік көрсеткіштері бойынша пісірілген-ысталған шұжықтар [1]-де көрсетілген талаптарға сәйкес келуі қажет.

5.2.4 Пісірілген-ысталған шұжықтардың ішіндегі пестецидтердің, уытты элементтердің, антибиотиктердің, радионуклидтердің және нитрозоаминдердің қалдық мөлшері [1]-де белгіленген рұқсат етілетін деңгейден аспауы тиіс.

Құрамындағы пестицидтердің және нитраттардың мөлшері Қазақстан Республикасы Мемелекеттік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органы бекіткен ең жоғарғы деңгей мен нормадан асқан жағдайда, сондай-ақ зиянкестер, аурулар бүлдірген, шіріген, көгерген қолданылатын шикізат пен материалдар өңдеуге қабылданбауы тиіс.

5.3 Шикізат пен материалдарға қойылатын талаптар

5.3.1 Пісірілген-ысталған шұжық өнімін өндіруде қолданылатын шикізат пен көмекші материалдар қолданыстағы нормативтік құжаттарға және өнімнің осы түрін өндіруде қолданылу үшін белгіленген тәртіппен рұқсат етілуі тиіс.

5.3.2 Пісірілген-ысталған шұжықтарды өндіру үшін мынадай шикізат пен материалдар қолданылады:

ГОСТ 779 бойынша ересек сиырдың еті;

Сіңірі алынған жоғарғы сұрыпты сиыр еті – қоспа және май тіндері айтарлықтай қосылмаған бұлшық еті;

Бірінші сұрыпты сіңірі алынған сиыр еті - біріктіргіш және май тіндерінің салмақтық үлесі 6 % артық емес бұлшық ет;

ГОСТ 1935 бойынша суыған, суытылған және тоңазытылған түріндегі қой және ешкі еті;

Бір сұрыпты сіңірлері алынған қой және ешкі еті - біріктіргіш және май тіндерінің 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% бұлшық ет;

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

сіңірі алынған майлы шошқа еті - майлы тінінің салмақтық үлесі 50-85% бұлшық ет;

сіңірі алынған мұздатылған майлы шошқа еті (сиыр еті, шошқа еті, қой еті)

қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша жон етінің қыртыс майы;

бұлшық етінің салмақтық үлесі 25% артық емес бүйір еті қыртыс майы;

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

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

ГОСТ 21 бойынша құмшекер;

ГОСТ 2874 бойынша ауыз су;

ГОСТ 4197 бойынша азотқышқылды натрий;

ГОСТ 7977-87 бойынша жас дайындалған сарымсақ;

ГОСТ 13830-97 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 29055 бойынша кориандр;

ГОСТ 1341 бойынша пергамент;

ГОСТ 1760 бойынша подпергамент;

ГОСТ 6309 бойынша тігін жіптер;

ГОСТ 7502 бойынша өлшегіш рулетка;

ГОСТ 8273 бойынша орау қағазы;

ГОСТ 11354 бойынша ағаш жәшігі;

ГОСТ 13513 бойынша бүрмеленген картон жәшіктер;

ГОСТ 13460 бойынша сиыр ішегі;

ГОСТ 16334 бойынша сиырдың өңеші;

ГОСТ 16405 бойынша қой ішегі;

ГОСТ 16406 бойынша қойдың соқыр ішегі;

ГОСТ 17308 бойынша шпагат;

қолданыстағы нормативтік құжаттама бойынша бекіткілер (сырғалықтар);

Қазақстан Республикасы мемлекеттік санитарлық-эпидемиолгиялық қадағалау органдары қолдануға рұқсат еткен белоктық жасанды қабықшалар.

5.4 Буып-түю

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

5.4.2 Піскен-ысталған шұжықтарды салуға арналған ыдыс таза, құрғақ болуы, көгерген жері және бөтен иісі болмауы тиіс. Көп айналымды ыдыстың

қақпағы болуы керек. Қақпағы жоқ болған жағдайда жергілікті жерде сатуда бетін орама қағаз, пергамент, подпергаментпен жабуға рұқсат етіледі.

5.4.3 Жәшікке бір атаулы өнімдер салынады. Пісірілген-ысталған шұжықтардың бірнеше атау түрін бір жәшікке тұтынушы келісімі бойынша салуға болады.

5.4.4 Пісірілген-ысталған шұжықтарды өнімнің сақталуы мен сапасын қамтамасыз ететін жөндеуден және санитарлық өңдеуден өткен көп айналымды жәшіктерге салуға рұқсат етіледі.

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

5.5 Таңбалау

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

- өнімнің түрі және атауы;
- сұрыбы;
- дайындаушы-кәсіпорынның аты мен мекен-жайы;
- дайындаушының тауарлық белгісі (бар болғанда);
- салмағы (таза);
- өнімнің құрамы;
- тағамдық құндылығы;
- сақтау шарттары;
- дайындалған күні мен жарамдылық мерзімі;
- штрих-коды (бар болса);
- осы стандарттың белгіленуі;
- сәйкестікті растау туралы ақпарат болуы тиіс.

5.5.2 Көліктік ыдысы мен шұжық қабықшасында мемлекеттік және орыс тілдерінде мынадай ақпарат жазылуы тиіс:

- дайындаушы – кәсіпорынның аты, оның мекен-жайы және (немесе) тауарлық белгісі (бар болғанда);
- аталуы және өнімнің құрамы;

тағамдық құндылығы;

сақтау шарттары;

жарамдылық мерзімі;

тағамдық өнімді сертификаттау туралы ақпарат;

осы стандарттың белгіленуі;

5.5.3 Ақпарат шұжықтың қабықшасында немесе өзіндегі құлақшасында көрсетіледі.

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

6 Қабылдау ережелері

6.1 Қабылдау ережелері, сынамаларды іріктеу ГОСТ 9792 бойынша жүргізіледі.

6.2 Пісірілген-ысталған шұжықтың әрбір топтамасын дайындаушы кәсіпорынның тиісті бақылаушы органдары қабылдауы және оның сапасын куәландыратын белгіленген нысандағы құжатпен жіберілуі тиіс.

6.3 Микробиологиялық көрсеткіштерді, уытты элементтерді, пестицидтерді, нитрозаминдерді, бензапиренді, антибиотиктерді және радионуклеиттерді бақылау кезеңділігін Қазақстан Республикасы мемлекеттің санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау органдары, бірақ кемі 3 айға бір рет белгілейді.

6.4 Органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштерді бақылау кезеңділігі нормативтік құжаттамаға сәйкес дайындау арқылы анықталады.

6.5 Қауіпсіздік талаптарына сәйкестік сертификаттау сынақтарын жүргізу кезінде бақыланады. Сертификаттау сынақтарын Қазақстан Республикасы Мемлекеттік сертификаттау жүйесі белгілеген тәртіппен осы салада аккредиттелген сертификаттау жөніндегі орган жүргізеді.

6.6 Бақылаушы ұйымдар өздерінің құзіреттілігіне қарай тағамның сапасына және қауіпсіздігіне бақылау жүргізеді.

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 туынған жағдайда, төрелік талдауларды бекітілген тәртіппен сертификаттау жөніндегі тұтынушы мен дайындаушы таныған аккредиттелген орган (сынау зертханасы) 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 Дайындалған шұжықтардың көлемі темір рулеткамен ГОСТ 7502 бойынша тексеріледі. Дайын өнімнің түрі көзбен көру арқылы бағаланады.

7.4 Ылғалдың салмақтық үлесі ГОСТ 9793 бойынша анықталады.

7.5 Ас тұзының салмақтық үлесінің, натрий нитритінің көрсеткіштері мен микробиологиялық көрсеткіштерді кезеңділік сайын, бірақ кемі 10 күнде

бір рет, сондай-ақ бақылау ұйымының немесе тұтынушының талабы бойынша анықталады.

7.6 Хлорлы натрийді анықтау ГОСТ 9957 бойынша.

7.7 Бактериологиялық зерттеулер ГОСТ 9958 бойынша жүргізіледі.

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

7.8 Нитритті анықтау ГОСТ 29299 бойынша.

8 Тасымалдау және сақтау

8.1 Пісірілген-ысталған шұжықтарды сақтау, тасымалдау және сату олардың сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуын қамтамасыз ететін белгіленген температуралық түзілім жағдайларында жүзеге асырылады. Суытылмайтын жерлерде шұжықтарды сақтауға және сатуға рұқсат етілмейді.

8.2 Пісірілген-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 Пісірілген-ысталған шұжұқтардың жарамдылық мерзімі технологиялық процесс аяқталған кезден бастап 0-ден 15 ^{0}С дейінгі температурада – 72 сағ; 0-ден 12 ^{0}С дейінгі температурада – 10 тәулік.

9 Дайындаушының кепілдемелері

9.1 Дайындаушы тұтынушы сақтау мен тасымалдау шарттарын орындаған жағдайда пісірілген-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 өнімнің тағамдық және энергетикалық құндылығы

Өнімнің түрі	Сұрыбы	Өнімнің аталуы	Белок, г	Май, г	Энергетикалық құндылығы, ккал
Пісірілген -ысталған шұжық	Жоғарғы	Деликатес	17,6	37,6	409
		Мәскеулік	19,1	36,6	406
		Сервелат	16,1	40,1	425
	Бірінші	Әуесқойлық	17,3	39,0	420
		Қой етінен	15,7	39,8	421

Б қосымшасы
(міндетті)

Б.1 кестесі – Пісірілген-ысталған шұжықтардың рецептурасы

Шикізаттың, дәмдеуіштердің және материалдардың атаулары	Шұжықтарға арналған норма				
	деликатес	мәскеулік	сервелат	қой етінен	әуескойлық
Тұздалмаған шикізат кг. (100 кг шикізатқа)					
Жоғарғы сұрыпты сіңірі алынған сиыр еті	40	75	25	-	-
Бірінші сұрыпты сіңірі алынған сиыр еті	-	-	-	15	65
Сіңірі алынған майсыз шошқа еті	-	-	25	-	-
Сіңірі алынған жартылай майлы шошқа еті	35	-	-	-	-
Сіңірі алынған майлы шошқа еті немесе шошқаның төс еті	-	-	50	-	-
Сіңірі алынған бір сұрыптық қой еті	-	-	-	-	35
Шошқаның төс еті немесе бүйір қыртыс майы	25	-	-	-	35
Жон қыртыс майы	-	25	-	-	-
қойдың тері асты немесе құйрық шикі майы	-	-	-	10	-

Б.1 кестесінің жалғасы

Шикізаттың, дәмдеуіштердің және материалдардың атаулары	Шұжықтарға арналған норма				
	Дәмдеуіштер мен материалдар, г (100 кг тұздалмаған шикізатқа)				
тағамдық ас тұзы	3000	3000	3000	3000	3000
натрий нитриті	10	10	10	10	10
құмшекер	200	200	200	200	200
ұнтақталған қара немесе ақ бұрыш	100	150	150	100	100
ұнтақталған хош иісті бұрыш	-	-	-	-	50
ұнтақталған кардамон немесе мускат жаңғағы	30	30	30	-	30
ұсақталған, тазартылған жас сарымсақ	-	-	-	100	-
Қабықша	№ 3,4,5 сиыр тоқ ішегі, диаметрі 45-65 жасанды қабықша-лар	№ 1,2,3,4 сиыр тоқ ішегі, диаметрі 45-65 жасанды қабықша-лар	№ 3,4,5 сиыр тоқ ішегі, қой бүйенінің бітеу ұшы, диаметрі 45-65 мм жасанды қабықша-лар	№ 1,2,3,4,5 сиыр тоқ ішегі, сиыр өңеші, қой еті гузенкасы, диаметрі 45-65 мм жасанды қабықша-лар	№ 1,2,3,4 сиыр тоқ ішегі, диаметрі 45-65 мм жасанды қабықша-лар

В қосымшасы
(анықтамалық)

Библиография

[1] СанЕмН 4.01.047-97 "Тағам өнімдері қауіпсіздігіне және 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** **ЭӘТӨЖ 15.13.12**

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



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

Технические условия

СТ РК 1333-2005

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 16290-86 «Колбасы варено-копченые. 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	Термины и определения	3
4	Классификация	3
5	Технические требования	3
6	Правила приемки	7
7	Методы контроля	8
8	Транспортирование и хранение	8
9	Гарантии изготовителя	8
Приложение А	Пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта	9
Приложение Б	Рецептура продукта	10
Приложение	Библиография	12

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Дата введения 2006.07.01.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на колбасы варено – копченые, 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 подтверждения 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.

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

Издание официальное

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

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

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

ГОСТ 16405-70 Кишки бараньи обработанные. Гузенки бараньи. Технические условия.

ГОСТ 16406-70 Кишки бараньи обработанные. Синюги бараньи. 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 28498-90 Термометры жидкостные. Общие технические требования.

ГОСТ 29045-91 Перец душистый. Технические условия.

ГОСТ 29048-91 Мускатный орех. Технические условия.

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

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия.

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия.

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяется термин с соответствующим определением:

Варено - копченые колбасы: Изделия, приготовленные на основе мясного фарша с солью, специями и добавками, в оболочке и подвергнутые тепловой обработке до готовности к употреблению.

4 Классификация

Варено-копченые колбасы вырабатывают следующих сортов и названий:
- высший сорт – деликатесная, московская, сервелат;
- первый сорт - любительская, баранья.

5 Технические требования

5.1 Варено-копченые 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 варено-копченые колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели варено-копченых колбас

Наименование показателя	Характеристика и нормы для колбас				
	деликатесной	московской	сервелата	бараньей	любительской
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша				
Консистенция	Плотная				
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит:				
	кусочки грудинки или шпика длиной 7-8 мм, шириной 4-5 мм	кусочки шпика размером не более 6 мм	кусочки жирной свинины или грудинки размером не более 4 мм	кусочки бараньего жира или шпика размером не более 4 мм	кусочки грудинки или шпика размером не более 8 мм

Вкус и запах	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха: вкус слегка острый, в меру соленый			с запахом чеснока	
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной до 50 см с тремя перевязками на равном расстоянии	Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона	Прямые или слегка изогнутой формы батоны длиной до 50 см с четырьмя перевязками на равном расстоянии	Прямые батоны длиной до 50 см с двумя перевязками посередине батона	Прямые батоны длиной до 50 см с двумя перевязками на каждом конце батона

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

Таблица 2 – Физико-химические показатели варено-копченых колбас

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас				
	деликатесной	московской	сервелата	бараньей	любительской
Массовая доля влаги, %, не более	38	38	38	38	38
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5	5	5	5	5
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
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

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

5.2.4 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов, антибиотиков, радионуклидов и нитрозаминов в варено-копченых 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 варено-копченых 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 варено-копченых 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;

шпик боковой с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;

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

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;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

перец душистый по ГОСТ 29045;

орех мускатный по ГОСТ 29048;

перец черный или белый по ГОСТ 29050;

кардамон по ГОСТ 29052;

кориандр по ГОСТ 29055;

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;
круга говяжьи по ГОСТ 13460;
пикала говяжьи по ГОСТ 16334;
гузенки бараньи по ГОСТ 16405;
синюги бараньи по ГОСТ 16406;
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 Варено-копченые 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 варено-копченых 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 варено-копченых колбас в один ящик только по согласованию с потребителем.

5.4.4 Допускается упаковывать варено-копченые колбасы в отремонтированную и санитарно-обработанную 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 Допускаемое отклонение от массы упакованного продукта устанавливается в соответствии с 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 кода (при наличии);
- обозначение стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

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;
- информацию 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 варено-копченых 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, бенз(а)пирена, антибиотиков, радионуклидов и гормональных препаратов 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 варено-копченых 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 аккредитован-

ный 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, [2].

7.5 Показатели массовой доли поваренной соли, нитрита натрия [3] и микробиологические показатели определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

7.6 Определение хлористого натрия по ГОСТ 9957.

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; афлатоксина В, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов по методикам, утвержденным органом государственного санитарно-эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

7.9 Определение нитрита по ГОСТ 29299.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Хранение, перевозка и реализация варено-копченых 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 варено-копченых колбас должны использоваться специально предназначенные транспортные средства

8.3 (изотермические кузова без холода, охлаждаемые кузова, рефрижератор), имеющие оформленные в установленном порядке санитарные паспорта.

8.4 Срок годности варено-копченых колбас с момента окончания технологического процесса при температуре от 0 до 15^0 С не более 72 ч; при температуре от до минус12^0 С не более 10 суток.

9 Гарантии изготовителя

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие варено-копченых 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 - Пищевая и энергетическая ценность 100 г продукта

Вид продукции	Сорт	Наименование продукции	Белок, г	Жир, г	Калорийность, ккал
Варено-копченые	высший сорт	Деликатесная	17,6	37,6	409
		Московская	19,1	36,6	406
		Сервелат	16,1	40,1	425
	первый сорт	Любительская	17,3	39,0	420
		Баранья	15,7	39,8	421

Приложение Б
(обязательное)

Таблица Б.1 - Рецептура варено – копченых колбас

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас				
	деликатесной	московской	сервелата	бараньей	любительской
	Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)				
Говядина жилованная высшего сорта	40	75	25	-	-
Говядина жилованная первого сорта	-	-	-	15	65
Свинина жилованная нежирная	-	-	25	-	-
Свинина жилованная полужирная	35	-	-	-	-
Свинина жилованная жирная или грудинка свиная	-	-	50	-	-
Баранина жилованная односортная	-	-	-	75	-
Грудинка свиная или шпик боковой	25	-	-	-	35
Шпик хребтовый	-	25	-	-	-
Жир-сырец бараний подкожный или курдючный	-	-	-	10	-
Соль поваренная пищевая	Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)				
	3000	3000	3000	3000	3000
Нитрит натрия	10	10	10	10	10
Сахар-песок	200	200	200	200	200
Перец черный или белый молотый	100	150	150	100	100
Перец душистый молотый	-	-	-	-	50
Кардамон или мускатный орех молотые	30	30	30	-	30

Продолжение таблицы Б.1

Чеснок свежий очищенный измельченный	-	-	-	100	-
Оболочка	Говяжьи круга №3, 4, 5, искусственные оболочки диаметром 45-65 мм	Говяжьи круга №1, 2, 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45-65 мм	Говяжьи круга №3, 4, 5, глухие концы бараньих синюг, искусственные оболочки диаметром 45-65 мм	Говяжьи круга №1, 2, 3, 4, 5, говяжьи пикала, бараньи гузенки, искусственные оболочки диаметром 45-65 мм	Говяжьи круга №1, 2, 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45-65 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 и мясные продукты. Определение содержания нитрита (арбитражный метод).

УДК 664.934.4 **МКС 67.120.10** **КПВЭД 15.13.12**

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

Для заметок

ПОПРАВКИ, ПРИНЯТЫЕ К ГОСУДАРСТВЕННЫМ СТАНДАРТАМ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

МСК 67.120.20

СТ РК 1333-2005 Колбасы варено-копченые. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел «Предисловие» Пункт 4-ый	ГОСТ 16290-86 **ВВЕДЕН ВЗАМЕН**	**ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

(САС № 2 2007 ж.)

gost.e-ecolog.ru