Государственный герб Республики Казахстан

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ СЫРОВЯЛЕНЫЕ.
Технические условия

СТ РК 1131 -2002

Издание официальное

Комитет по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан

Астана

gost.e-ecolog.ru

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Казахским научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной и молочной промышленности Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации Министерства индустрии и торговли Республики Казахстан от 29 декабря № 503

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ	2008 год
ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ	5 лет

4 ВВЕДЕН ВЗАМЕН ТУ 10 РК 14.216- 94, ТУ 10 РК 14.200-93

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

СОДЕРЖАНИЕ

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Ассортимент 3
4 Общие технические требования 3
5 Правила приемки 7
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 8
8 Гарантии изготовителя 8
Приложение А Библиография 9

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

КОЛБАСЫ СЫРОВЯЛЕНЫЕ.
Технические условия

Дата введения 2004. 01. 01.

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на колбасы сыровяленые Достык и Казахстанская высшего сорта (далее сыровяленые колбасы), предназначенные для реализации.

Требования разделов 4, 5, 6 являются обязательными, требования других разделов - рекомендуемые.

Обязательные требования к качеству колбас, обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья населения, изложены в пунктах 4.2.3, 4.2.4.

Стандарт пригоден для целей сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия.

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

ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия.

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия.

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

ГОСТ 4197-74 Натрий азотистокислый. Технические условия.

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

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

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Метод определения нитрита.

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб.

Издание официальное

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги.

ГОСТ 9957-73 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 10131-93 Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия.

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 13741-91 Коньяки. Общие технические условия.

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

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия.

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

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. 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 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди.

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. Метод определения цинка.

ГОСТ 27095-86 Мясо конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия.

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия.

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

ГОСТ 29052-91 Пряности. Пряности. Кардамон. Технические условия.

3 Ассортимент

Сыровяленые колбасы вырабатывают следующих наименований:
- Казахстанская высшего сорта;
- Достык высшего сорта.

4 Общие технические требования

4.1 Сыровяленые колбасы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям сыровяленые колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика	
	Достык	Казахстанская
Внешний вид	Поверхность батонов сухая, покрытая белым мучнистым налетом дрожжей, без пятен, слипов, повреждений, наплывов фарша	
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и вяления, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка кисловатый	
Консистенция	Плотная	
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от красного до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит кусочки шпика размером не более 3 мм белого цвета с розовым оттенком	
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на верхнем конце батона	Прямые батоны длиной до 30 см, с четырьмя перевязками на равном расстоянии

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

Таблица 2

Наименование показателей	Норма
Массовая доля влаги, % не более	30
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003

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

4.2.4 Остаточные количества пестицидов, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков и радионуклидов в сыровяленых колбасах не должны превышать допустимых уровней, установленных [1] .

4.2.5 Сыровяленые колбасы должны выпускать в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0^0 и не выше 12^0С.

4.2.6 Минимальная длина батонов колбасы должна быть 15 см.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки сыровяленых колбас должны применяться следующие сырье и материалы:

- говядина по ГОСТ 779;
- говядина жилованная высшего сорта - мышечная ткань без видимых включений и жировой ткани;
- конина по ГОСТ 27095;
- конина жилованная высшего сорта - мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани, не более 6%;
- свинина по ГОСТ 7724;
- свинина жилованная полужирная - мышечная ткань с содержанием жировой ткани 30-50% или составленная из 60% свинины жилованной нежирной и 40% свинины жилованной жирной;
- свинина жилованная нежирная - мышечная ткань с содержанием жировой ткани не более 10%;
- грудинка свиная и шпик боковой и хребтовый с содержанием мышечной ткани, не более 25%;
- жидкий бактериальный препарат, состоящий из 2-х штаммов Lacbacterium 31, 32 и одного штамма Micrococcus caseldticus 38 разрешенные органом Госсанэпиднадзора РК;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830, выварочная или каменная, самосадочная, садочная, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкоза кристаллическая гидратная по ГОСТ 975;
- перец черный и белый по ГОСТ 29050;

- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- коньяк по ГОСТ 13741;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- кишки говяжьи обработанные – черевы по ГОСТ 13459;
- кишки свиные обработанные – черевы свиные по ГОСТ 16702;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки "Экстра" и "Прима" в три сложения;
- нитки швейные капроновые по действующей нормативно-технической документации.

4.3.2 Не допускается вырабатывать сыровяленые колбасы из мяса, заметно изменившего цвет на поверхности, замороженного более одного раза, замороженной конины, хранившейся более шести месяцев, замороженной свинины, хранившейся более трех месяцев; шпика с пожелтением; подсвинков и некастрированных самцов (хряков).

4.3.3 Сыровяленые колбасы должны вырабатываться по рецептуре, указанной в таблице 3.

Таблица 3

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма	
	Достык	Казахстанская
Несоленое сырье, кг (на 100 кг)		
Говядина жилованная высшего сорта	-	35
Свинина жилованная нежирная	-	35
Конина жилованная высшего сорта	60	-
Свинина жилованная полужирная	20	-
Шпик свиной хребтовой	20	30
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)		
Соль поваренная пищевая	3500	3500
Сахар-песок или глюкоза	200	200
Нитрит натрия	10	10
Перец черный или белый молотый	180	180
Перец душистый молотый	70	70
Кардамон или мускатный орех	70	70
Жидкий бактериальный препарат, мл	600	600
Коньяк, мл	250	250

Примечания

1 600 мл жидкого бактериального препарата должны содержать не менее 1000 млрд жизнеспособных клеток бактерий;

2 300 мл суспензии дрожжевой должны содержать не менее 500 млрд жизнеспособных клеток. Такое количество суспензии необходимо для обработки белковой оболочки, предназначенной для 100 кг фарша.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировку наносят несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа, трафарета, наклеивания и вкладывания внутрь этикетки на государственном и русском языках.

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

- наименование продукта;
- сорт (при наличии);
- наименование изготовителя, адрес;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- пищевая ценность;
- дата изготовления;
- условия хранения;
- срок годности;
- штриховой код (при наличии)

обозначение стандарта;

- информация о сертификации.

4.4.3 Информацию наносят на колбасную оболочку или имеющуюся этикетку.

4.4.4 Транспортная маркировка по ГОСТ 14192.

4.5 Упаковка

4.5.1 Сыровяленые колбасы упаковывают в многооборотную деревянную тару по ГОСТ 10131 и ГОСТ 11354 или в тару из других материалов, разрешенных органом Госсанэпиднадзора РК для упаковки пищевых продуктов.

4.5.2 Колбасу вырабатывают в говяжьих и свиных черевах по ГОСТ 13459, ГОСТ 16402.

4.5.3 Допускается вырабатывать колбасу в искусственной оболочке без поперечных перевязок при наличии на оболочке печатных обозначений.

Ящики должны быть чистыми, сухими без постороннего запаха. Дно и стенки ящика выстилают пергаментом по ГОСТ 1341 или под пергаментом по ГОСТ 1760 таким образом, чтобы свободные края бумаги закрывали продукт сверху.

Масса брутто ящика не должна превышать 20 кг.

5 Правила приемки

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

5.2 Каждая партия сыровяленой колбасы должна быть принята соответствующими контролирующими органами предприятия - изготовителя и сопровождаться документом, установленной формы, удостоверяющим ее качество.

5.3 Показатели массовой доли влаги, поваренной соли, нитрита натрия, крахмала и бактериологические показатели определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в декаду.

5.4 Потребитель и контролирующие организации имеют право проводить выборочный контроль на соответствие продукции требованиям настоящего стандарта.

5.5 Контроль содержания токсичных элементов, афлотоксина В, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным Госсанэпиднадзора РК.

5.6 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, производят повторное испытание на удвоенном количестве образцов, взятых от той же партии.

5.7 Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.8 Сертификационные испытания проводит орган по сертификации, аккредитованный в данной области, согласно установленных правил.

5.9 Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества сыровяленой колбасы между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория).

6 Методы контроля

6.1 Контроль органолептических показателей производят по ГОСТ 9959.

6.2 Массовую долю влаги определяют по ГОСТ 9793.

6.3 Массовую долю поваренной соли определяют по ГОСТ 9957.

6.4 Массовую долю нитрита натрия определяют по ГОСТ 8558.1.

6.5 Бактериологические исследования проводят по ГОСТ 9958.

6.6 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, афлатоксина В, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов по методикам, утвержденным органом Госсанэпиднадзора РК.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Сыровяленые колбасы транспортируют в крытых транспортных средствах в соответствии с Правилами перевозок пищевых грузов, действующими на данном виде транспорта и при наличии санитарного паспорта установленного образца.

Допускается транспортирование в открытых автотранспортных средствах с обязательным укрытием наружной части груза брезентом или материалом заменяющим его.

7.2 Сыровяленые колбасы хранят при температуре не выше 12^0С и относительной влажности от 75 до 78% не более трех месяцев, при температуре минус 2 ^{0}С - не более шести месяцев.

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Гарантийный срок хранения согласно п.7.2

Приложение А
(обязательное)

Библиография

[1] СанПиН 4.01.047-97 «Гигиенические требования к качеству безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»

УДК 637.525 МКС 67.120

Ключевые слова: колбасы сыровяленые, фарш, колбасная оболочка, Конина, говядина, органолептические и физико - химические показатели, микробиологические показатели.

ПОПРАВКИ

Код МКС 67.120.10

СТ РК 1131-2002 «Колбасы сыровяленые. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования разделов 4, 5, 6 являются обязательными, требования других разделов - рекомендуемые. Обязательные требования к качеству колбас, обеспечивающие их безопасность для жизни, здоровья населения изложены в пунктах 4.2.3, 4.2.4. Стандарт пригоден для целей сертификации.	-

(САС №4-2011ж.)

(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru