ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕДИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

С применением пищевых добавок

Технические условия

СТ РК 1000-97

Издание официальное

**Агентство по стандартизации, метрологии и сертификации
при Министерстве экономики и торговли Республики Казахстан**

Алматы

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН мясоперерабатывающим предприятием «Балапан» и ТОО ИЦ «Могунция Азия»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Агентства по стандартизации, метрологии и сертификации при Министерстве экономики и торговли Республики Казахстан от 10 октября 1997 года № 675-од

3 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ **2002 год**
ПЕРИОДИЧНОСТИ ПРОВЕРКИ **5 лет**

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Настоящий стандарт не может быт тиражирован и распространен без разрешения агентства по стандартизации, метрологии и сертификации при Министерстве экономики и торговли Республики Казахстан

Содержание

1	Область применения	1
2	Нормативные ссылки	1
3	Ассортимент	2
4	Технические требования	3
5	Правила приемки	10
6	Методы контроля	10
7	Транспортирование и хранение	11
8	Гарантии изготовителя	11
	Приложение А. Код ОКП	12
	Приложение Б. Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 граммов колбасных изделий	13

ГОСУДАРСТВЕНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ
С применением пищевых добавок

Технические условия

Дата введения 1998-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на колбасные вареные изделия с применением пищевых добавок, предназначенных для реализации (далее колбасные изделия)

Требования разделов 4,5,6 и 7 настоящего стандарта являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми

Требования к колбасным изделиям, обеспечивающие их безопасность жизни и здоровья населения изложены в пунктах 4.5, 4.6, 4.7

Стандарт пригоден для целей сертификации

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

ГОСТ 1341-84. Пергамент. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия.

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

ГОСТ 4197-74 Натрий азотистый. Технические условия

ГОСТ 4495-75. Молоко коровье цельное сухое

ГОСТ 7502-89. Рулетки металлические измерительные. Технические условия

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

Издание официальное

ГОСТ 85558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита.

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

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Метод определения влаги;

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, 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 деревянных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия

ГОСТ 13830-91. Соль поваренная пищевая. Общие технические условия;

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

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия;

ГОСТ 23321-90 Колбасы и продукты мясные. Методы определения активности кислой фосфатазы

ГОСТ 26574-85. Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия;

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

ГОСТ 26929-86. Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения токсичных элементов.

ГОСТ 26930-86. Сырье и продукты пищевые. Методы 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 цинка

СТРК 954-92. Яйца куриные пищевые. Технические условия

3 Ассортимент

3.1 Изделия колбасные вареные вырабатываются следующих наименований и сортов:

Колбаса вареная: «аннетитная» высший сорт

«говяжья» первый сорт

«рассказовская» первый сорт

«лионская» первый сорт

Сосиски «венские» высший сорт

«ароматные» первый сорт

3.2. Коды ОКП и ТП ВЭД приведены в обязательном приложении А

4 Технические требования

4.1 изделия колбасные вареные должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий промышленности, утвержденных в установленном порядке

4.2. для выработки колбасных изделий должны применять следующее сырье и вспомогательные материалы:

Говядину по ГОСТ 779;

Говядину жилованную первого сорта – мышечную ткань с содержанием соединительной и жировой ткани, не более 6%;

Блоки замороженные из говядины импортного производства, разрешенные к применению органом здравоохранения;

Свинину по ГОСТ 7724

Свинину жилованную полужирную – мышечную ткань с содержанием жировой ткани 30-50% или составленную из 60% свинины жилованной жирной;

Свинину жилованную жирную – мышечную ткань с содержанием жира 50-85%

Блоки замороженные из свинины импортного производства, разрешенные к применению органом здравоохранения;

Шпик хребтовый и боковой по действующей нормативной документации

Жир-сырец говяжий по действующей нормативной документации;

Яйца куриные пищевые по СТ РК 954;

Молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495;

Молоко коровье цельное сухое импортного производства, разрешенное к применению органом здравоохранения

Муку пшеничную по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;

Белок соевый концентрированные « Maicon 70» и «Maicon 70 g», разрешенный к применению органом здравоохранения.

Смесь специй для вареных колбас Aktiv –Aufschnitt и Aktiv-Schinkenwurst, разрешенные к применению органом здравоохранения.

Смесь специй для сосисок Vienna SA Spice, разрешенную к применению органов здравоохранения

Продукт фосфатосодержаий Meistermix P power, разрешенный к применению органов здравоохранения

Стабилизатор качества Farbfest, разрешенный к применению органов здравоохранения

Краситель натуральный Fermentierter Reis, разрешенный к применению органов здравоохранения

Эссенцию чесночную Knobfan, разрешенную к применению органом здравоохранения

Эмульгатор Optiprall, разрешенный к применению органов здравоохранения

Нитритно-посолочная смесь NPS, разрешенную к применению органом здравоохранения

Хлопья паприки красной Paprikafloken Rot, разрешенные к применению органом здравоохранения

Соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0;1;2 не ниже первого сорта;

Натрий азотистокислый (нитрат натрия) по ГОСТ 4197

Синюги бараньи по ГОСТ 16406

Синюги говяжьи по ГОСТ 13461

Оболочки искусственные для вареных колбас, разрешенные к применению органом здравоохранения

Черевы говяжьи, свиные и бараньи диаметром 27-32 мм по действующей нормативной документации;

Оболочки искусственные для сосисок, разрешенные к применению органом здравоохранения

Шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308(N 0,84; 1,0 ктекс) или вискозный (0,8;1 ктекс)

Нитки льняные по ГОСТ 14961

Скобы металлические П-образные по действующей нормативной документации

4.3 Не допускается для выработки колбасных изделий применять мясо мороженое более одного раза, с заметно изменившемся цветом поверхности, шпик и жир-сырец с признакам пожелтения.

4.4 Колбасные изделия должны вырабатываться по рецептурам указанным в таблице 1. По органолептическим показателям колбасные изделий должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

4.5 По физико-химическим показателям колбасные изделий должны соответствовать нормам, указанным в таблице 3

4.6 По бактериологическим показателям изделия должны соответствовать нормам, указанным в таблице 4

4.7 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитрозаминов регламентируется по сырью и должны соответствовать нормам, установленным медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов № 5061-89 и радионуклидов нормами радиационной безопасности НРБ-96

4.8 Колбасные изделия должны выпускаться в реализацию с температурой в толще продукта не ниже 0С и не выше 15С

4.9 Минимальная длина батона должна быть 15 см

4.10 Свободные концы шпагата (ниток, оболочки диаметром до 80 мм должны быть не более 2 см, свыше 80 мм , не более 3 см, при товарной отметке не более 7 см

4.11 Допускается вырабатывать вареные колбасы в искусственной оболочке без поперечных перевязок при наличии на оболочке маркировки в соответствии с пунктом 4.23

Таблица1. Рецептура вареных колбасных изделий

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для:					
	Колбаса аппетитная	Колбаса говяжья	Колбаса рассказовская	Колбаса лионская	Сосиски венские	Сосиски ароматные
Несоленое сырье, кг (на 100кг)						
Говядина жилованная первого сорта	25	74	66	65	40	40
Свинина жилованная полужирная	44			20	60	
Свинина жилованная жирная						42
Шпик хребтовый или боковой	10		20	15		
Жир –сырец говяжий		26				
Яйца куриные пищевые	3					
Молоко коровье цельное сухое	2					
Мука пшеничная	2					
Белок соевый концентрированный						
”Maicon 70G”, “Maicon70”	2,4 (3)		2,4 (3)			3 (3,75)
вода для гидратации белка	11,6		11,6			15
Соль поваренная пищевая	2500	2500	2500	2500	2200	2200
Нитрат натрия	5.2	5.6	5	6.4	7.5	6.2
Или вместо нитрита натрия и поваренной соли пищевой нитрато-посолочная смесь NPS	2300	2400	2400	2300	2300	2400
Смесь специй Aktiv –Aufschnitt				500		
Смесь специй Aktiv-Schinkenwurst	600	500	500			
Смесь специй Vienna SA Spice,					500	500

Продолжение таблицы1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для:					
	Колбаса аппетитная	Колбаса говяжья	Колбаса рассказовская	Колбаса лионская	Сосиски венские	Сосиски ароматные
Несоленое сырье, кг (на 100кг)						
Meister mix P power	500	500	500	500	500	500
Farbfest		100	100	100	100	
Fermentierter Reis	100	100	100	100	100	100
Optiprall,		500				
Knoblan		200	270			
Paprikafloken Rot	1000					
Оболочка	Искусственные оболочки диаметром 50-65 мм	Искусственные оболочки диаметром 50-65 мм	Искусственные оболочки диаметром 50-65 мм	Искусственные оболочки диаметром 50-65 мм	Черевы говяжьи и бараньи диаметром 27-32 мм, искусственные оболочки для сосисок	Черевы говяжьи и бараньи диаметром 27-32мм

Таблица 2 Органолептические показатели колбасных изделий

Наименование показателя	Характеристика для					
	Колбаса аппетитная	Колбаса говяжья	Колбаса рассказовская	Колбаса лионская	Сосиски венские	Сосиски ароматные
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждения, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков				Батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки	
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукции, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкусов					
Констистенция	Упругая				Нежная и сочная	
Вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит: кусочки				Розовый или светло-розовый фарш,	

					однородный, равномерно перемешан
	Шпика размером не более 6 мм и хлопья красной паприки	Мелкие кусочки говяжьего жира	Шпика размером не более 6 мм	Шпика размером не более 6 мм	

Таблица 3 Физико-химические показатели вареных колбасных изделий

Наименование показателя	**Норма для**					
	Колбаса аппетитная	**Колбаса говяжья**	**Колбаса рассказовская**	**Колбаса лионская**	**Сосиски венские**	**Сосиски ароматные**
Форма, размер и вязка	Прямые батоны в искусственной оболочке длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой посередине и оставление отрезка шпагата на нижнем конце батона	Прямые батоны в искусственной оболочке длиной до 50 см с двумя поперечными перевязкам и посередине батона	Прямые батоны в искусственной оболочке длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой на верхнем конце батона	Прямые батоны в искусственной оболочке длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой на нижнем конце батона	Откручен ные или перевязанные батончики, длинной 11-13см	Откручен ные или перевязан ные батончики , длинной 11-13см
Массовая доля влаги, %, не более	62,4	70,0	73,3	67,0	59,1	58,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,2	2,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	2					
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006
Массовая доля фосфатов (в пересчете на РО %, не более 0,4)	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4

Таблица 4. Бактериологические показатели колбасных изделий

Наименование показателя	Норма для					
	Колбаса аппетитная	**Колбаса говяжья**	**Колбаса рассказовская**	**Колбаса лионская**	**Сосиски венские**	**Сосиски ароматные**
Наличие бактерии кишечной палочки (лактозосбраживающие) в 1г. продукта	Не допускается					
Наличие патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, в 25г. продукта	Не допускается					
Наличие сульфитредуцирующих клостридий в 0,01г продукта	Не допускается					
Общее количество микробов в 1г продукта, не более	$1*10^3$	$1*10^3$	$1*10^3$	$1*10^3$	$1*10^3$	$1*10^3$
Токсичные элементы, мг/кг, не более						
Свинец Кадмий Мышьяк Ртуть Цинк медь	0,5 0,05 0,1 0,03 70,0 5,0	0,5 0,05 0,1 0,03 70,0 5,0	0,5 0,05 0,1 0,03 70,0 5,0	0,5 0,05 0,1 0,03 70,0 5,0	0,5 0,05 0,1 0,03 70,0 5,0	0,5 0,05 0,1 0,03 70,0 5,0
микотоксины						
Эфлотоксин В1 мг/кг, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Нитрозамины, мг/кг, не более	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002	0,002
Радионуклиды, кюри/кг, не более: Цезий 134,137 Стронций 90	 $2*10^{-10}$ $2*10^{-11}$	 $2*10^{-10}$ $2*10^{-11}$	 $2*10^{-10}$ $2*10^{-11}$	 $2*10^{-10}$ $2*10^{-11}$	 $2*10^{-10}$ $2*10^{-11}$	 $2*10^{-10}$ $2*10^{-11}$

4.12. Допускается при наличии специального оборудования закреплять концы батонов в искусственной оболочке металлическими скобками

4.13. Допускается при нарушении целостности оболочки выпускать нецелые батоны колбас массой не менее 500 граммов. При этом, срезанные концы батонов должны быть завернуты салфеткой из пергамента по ГОСТ 1760, подпергамента по ГОСТ 1341 или других материалов, разрешенных к применению органом здравоохранения. Количество нецелых батонов не должно превышать 5% от партии.

4.14. размеры отдельных кусочков шпика на разрезе могут иметь отклонения в сторону увеличения

4.15. на разрезе колбас допускается незначительная мелкая пористость

4.16. при выработке допускается отклонение по длине батончика +2см, но не более, чем в 10% от массы партии

4.17. В теплый период года (май-сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли: в колбасах на 0,5%

4.18. не допускается для реализации колбасы:

С рыхлым фаршем;

С наплывами над оболочкой (наущающими целостность батона) или слипами на колбасах высшего сорта - длиной боле 5см, на колбасы первого сорта - длиной более 10см; для колбас длиной менее 30см размер слипов соответственно уменьшается наполовину;

С наличием бульонных и жировых отеков:

В колбасах высшего сорта более 2 см, колбасах первого сорта – не более 5 см

4.19. Не допускаются для реализации сосиски:

Со слипами по всей длине батонов (более 10% от всей партии); с отеками жира и бульона

4.20. Колбасные изделия упаковывают в многооборотную тару-деревянную по ГОСТ 10131 и ГОСТ 11354, алюминиевую и полимерную, по действующей нормативной документации или тару из других материалов, разрешенных органом здравоохранения.

4.21. Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постронеего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку при отсутвии крышки допускается тару накрывать оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341 или подпергаментом по ГОСТ 1760.

4.22. Масса брутто не должна превышать 30кг.

4.23. в каждую единицу тары вкладывают этикетку с указанием на казахском и русском языках:

Наименование предприятия изготовителя и (или) товарного знака, его местонахождение;

Наименование продукции;

Массовой доли жира в пересчете на сухое вещество (для жирного курта);

Массы нетто;

Дата выработки и даты конечного срока реализации;

Пищевой и энергетической ценности 100г продукта

Обозначение настоящего стандарта.

4.24. реализация колбасных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности 100граммов продукта: белок, жир, калорийность (Приложение Б)

5 Правила приемки

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

5.2. Каждая партия колбасных изделий должна быть принята соответствующими контролирующими органами предприятия – изготовителя и сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющее ее качество.

5.3. Показатели массовой доли влаги, поваренной соли, нитрита натрия, крахмала и бактериологические определяются периодически, 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, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов осуществляется в соответствии с установленным порядком

5.6. Остаточную активность кислой фосфатазы определяют в спорных случаях по эффективности тепловой обработки.

5.7. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей, проводят повторные испытания на удвоенном количестве образцов, взятых от той же партии.

5.8. Арбитражный анализ при разногласиях в оценке качества колбасных изделий между потребителем и изготовителем выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория)

6 Методы контроля

6.1 Контроль органолептических показателей проводят по ГОСТ 9959

6.2 Проверки размеров и вязки батонов готового продукта проводят с помощью металлической линейки по ГОСТ 427 или металлической рулетки по ГОСТ 7502. Проверку форм готового продукта проводят визуальным контролем

6.3 Массовую долю влаги определяют по ГОСТ 9793

6.4 Массовую долю поваренной соли определяют по ГОСТ 9957

6.5 Массовую долю нитрита определяют по ГОСТ 8558.1

6.6 Массовую долю крахмала определяют по ГОСТ 9958

6.7 Бактериологические исследования проводят по ГОСТ 9958

6.8 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют по ГОСТ 23231

6.9 Массовую долю фосфатов определяют по ГОСТ 9794

6.10 Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26931, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26934, афлотоксин В1, нитрозаминов, гормональных препаратов и радионуклидов по методам, утвержденным в установленном порядке.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасные изделия транспортируют в охлажденном или других изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевоза пищевых грузов, действующих на данном виде транспорта

7.2 Колбасные изделия должны храниться на предприятиях при температуре не ниже 2 и не выше 6С и относительной влажности воздуха 75+5%

8 Гарантии изготовителя

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

8.2 Гарантийный срок хранения и реализации: вареных колбас

- высшего сорта не более 4 суток, первого сорта и сосисок- не более 3 сток с момента окончания технологического процесса.

Приложение А
(обязательное)

Код ОКП

Наименование продукции	**КОД ОКП**
Колбаса вареная аппетитная высшего сорта	92 1312 551
Колбаса вареная говяжья первого сорта	92 1312 552
Колбаса вареная рассказовская первого сорта	92 1312 553
Колбаса вареная лионская первого сорта	92 1312 554
Сосиски венские высшего сорта	92 1312 555
Сосиски ароматные первого сорта	92 1312 556

Приложение Б
(обязательное)

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности 100 граммов колбасных изделий

Наименование Калорийность продукции	**Белок, г**	**Жир, г**	**ккал**
Колбаса вареная аппетитная высшего сорта	11,36	27,93	295,68
Колбаса вареная говяжья первого сорта	13,76	11,84	161,32
Колбаса вареная рассказовская первого сорта	12,55	29,12	312,08
Колбаса вареная лионская первого сорта	15,16	30,92	339,25
Сосиски венские высшего сорта	16,02	26,4	301,4
Сосиски ароматные первого сорта	13,44	20,39	293,4

УДК 637.525.0 **ОКП** **Группа Н 11**

Ключевые слова: колбасные изделия (колбасы вареные и сосиски), область применения, нормативные ссылки, ассортимент, технические требования, правила приемки, метод контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДЛЕНИЯ СРОКА ДЕЙСТВИЯ ГОСУДАРСТВЕННЫХ СТАНДАРТОВ

Обозначение	Наименование	Номер и дата приказа	Срок действия
СТ РК 1000-97	Изделия колбасные вареные. С применением пищевых добавок. Технические условия	№ 675-од от 30 декабря 2008 года	до 01.01.2013

(ИУС № 1 2009 г.)

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

Код МКС 67.160.10

СТ РК 1000-97 «Изделия колбасные вареные с применением пищевых добавок. Технические условия»

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 1	Требования настоящего стандарта, изложенные в разделах 4, 5, 6 и 7 являются обязательными, а требования других разделов рекомендуемыми. Требования к колбасным изделиям, обеспечивающие их безопасность для жизни и здоровья населения изложены в пунктах 4.5, 4.6, 4.7. Стандарт пригоден для сертификационных целей.	-

(САС №4-2011ж.)
(ИУС № 4-2011 г.)

gost.e-ecolog.ru