РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ КАЗАХСКОЙ ССР

КОЛБАСЫ И ЗЕЛЬЦЫ КРОВЯНЫЕ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

РСТ КазССР 455-80

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

ГОСПЛАН КАЗАХСКОЙ ССР

Алма-Ата - 1980

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством мясной и молочной промышленности Казахской ССР

ИСПОЛНИТЕЛИ: Н.С.Третьяков (руководитель
Л.Б.Петрова, Л.М.Чайка

ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности Казахской ССР

Заместитель министра Ю.Т.Крыгин

УТВЕРЖДЕН приказом Госплана Казахской ССР

от 7 января 1980 г. № 3 -ст

УДК 637.525 Группа Н II

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ КАЗАХСКОЙ ССР

КОЛБАСЫ И ЗЕЛЬЦЫ КРОВЯНЫЕ.
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

РСТ Каз ССР 455-80

ОКП 92 I3I5
ОКП 92 I3I6

Взамен РСТ КазССР 455-75

Приказом Госплана Казахской ССР от 7 января 1980 г. № 3 - ст
срок действия установлен с I июля 1980 г. до I июля 1985 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на колбасы и зельцы кровяные, предназначенные для реализации в торговой сети и на предприятиях общественного питания.

I. АССОРТИМЕНТ

I.I. В зависимости от исходного сырья кровяные колбасы и зельцы изготавливаются следующих наименований и сортов.

Наименование кровяных колбас и зельцев	Сорт	Код ОКП
Колбаса кровяная копченая	первый	92 I3I5 2970 XX
Колбаса кровяная вареная	третий	92 I3I5 8470 XX
Колбаса кровяная кашная	третий	92 I3I5 9I90 XX
Зельц красный	высший	92 I3I6 II20 XX
Зельц красный	второй	92 I3I6 6630 XX
Зельц красный	третий	92 I3I6 8540 XX

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
11 января 1980 г.
по книге учета за № 1164
Начальник Каз. респ. упр. Госстандарта СССР

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ ПЕРЕПЕЧАТКА ВОСПРЕЩЕНА

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.I. Кровяные колбасы и зельцы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта и технологической инструкции, утвержденной Министерством мясной и молочной промышленности Казахской ССР с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для изготовления кровяных колбас и зельцев должны применяться следующие виды сырья и материалов:

субпродукты мясные обработанные по ОСТ 49 54-73;

мясо-свинина по ГОСТ 7724-77;

мясо-говядина по ГОСТ 779-55;

сухожилия, межсосковая часть, соединительная ткань, шкурка свиная;

шпик свиной хребтовый и боковой по ОСТ 49 38-72;

жир сборный по ОСТ 49 I25-78;

кровь пищевая;

крахмал картофельный по ГОСТ 7699-78 не ниже первого сорта или крахмал кукурузный по ГОСТ 7697-66, или мука пшеничная по действующей нормативно-технической документации не ниже первого сорта;

крупа перловая или ячневая по ГОСТ 5784-60, или гречневая по ГОСТ 5550-74;

соль поваренная пищевая по ГОСТ I3830-68 не ниже первого сорта;

сахар-песок по ГОСТ 2I-57 (с 0I.07.80г. по ГОСТ 2I-78);

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4I97-74;

лук репчатый свежий по ГОСТ I723-67 или сушеный по ГОСТ 7587-7I;

перец белый и черный молотый по ОСТ I8 279-76;

перец душистый молотый по ОСТ I8 274-76;

гвоздика молотая по ОСТ I8 276-76;

корица молотая по ОСТ I8 278-76;

экстракты перца черного, белого, душистого, гвоздики, корицы по действующей нормативно-технической документации;

пузыри мочевые говяжьи по ГОСТ I6333-70;

пузыри мочевые свиные по ГОСТ I7286-7I;

гузенки бараньи по ГОСТ I6405-70;

синюги бараньи по ГОСТ I6406-70;

синюги говяжьи по ГОСТ I346I-68;

черевы говяжьи по ГОСТ I3459-68;

черевы свиные по ГОСТ I6402-70;

круга говяжьи по ГОСТ I3460-68;

гузенки свиные по ГОСТ I7284-7I;

желудки свиные по ОСТ 49 54-73;

оболочка из целлюлозной пленки по ОСТ 49 I0I-75;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ I7308-7I;

нитки льняные пошивочные по ГОСТ I4960-76.

Примечание. Не допускается применение мяса и субпродуктов, замороженных более одного раза, а также сырья с признаками несвежести.

2.3. Кровяные колбасы и зельцы должны изготавливаться по рецептурам, приведенным в табл.I.

Таблица I

Наименование сырья, пряностей и вспомогательных материалов	Колбаса кровяная					Зельц красный		
	кончная I-го сорта	вареная 3-го сорта		кашная 3-го сорта		высшего сорта	2-го сорта	3-го сорта
		Рецептура						
		I	2	I	2			
	Сырье, кг (на I00 кг сырья)							
Мясо-свинина жилованное полужирное, соленое, бланшированное	I5	-	-	-	-	-	-	-
Мясо говядина жилованное первого сорта, соленое, бланшированное	20	-	-	-	-	-	-	-
Мясо свиных голов вареное	-	-	-	-	-	-	30	-
Мясо бараньих голов вареное	-	20	-	I5	-	-	-	-
Языки говяжьи или свиные вареные	-	-	-	-	-	I2	-	-
Печень баранья, говяжья или свиная, бланшированная	-	-	-	-	-	8	-	-
Сердце соленое вареное	I5	-	-	-	-	-	-	-
Мясо пищеводов и мясная обрезь вареные	-	-	-	-	I0	-	-	-
Легкие говяжьи и свиные вареные	-	-	-	-	5	-	-	-

Продолжение таблицы I

Наименование сырья, пряностей и вспомогательных материалов	Колбаса кровяная					Зельц красный		
	копченая I-го сорта	вареная 3-го сорта		кашная 3-го сорта		высшего сорта	2-го сорта	3-го сорта
		Рецептура						
		I	2	I	2			
Рубец говяжий и бараний вареный	-	I5	-	-	-	-	-	-
Шпик свиной боковой, соленый бланшированный	20	-	-	-	-	-	-	-
Шпик свиной хребтовый	-	-	-	-	-	32	-	-
Жир сборный	-	-	-	5	-	-	-	-
Кровь пищевая дефибринированная вареная	-	-	50	-	30	-	-	30
Кровь пищевая стабилизированная, соленая, сырая	I5	30	-	30	-	30	35	-
Крахмал или мука пшеничная	-	-	-	-	-	-	-	2
Крупа гречневая, перловая или ячневая вареная	-	-	-	30	30	-	-	-
Шкурка свиная вареная	-	-	-	-	-	I8	-	-
Шкурка свиная, соединительная ткань, межсосковая часть, сухожилия, ноги говяжьи и свиные, уши и губы говяжьи и свиные, вареные	I5	35	-	20	25	-	35	-

Наименование сырья, пряностей и вспомогательных материалов	Колбаса кровяная					Зельц красный		
	копченая I-го сорта	варёная 3-го сорта		кашная 3-го сорта		высшего сорта	2-го сорта	3-го сорта
		Рецептура						
		I	2	I	2			
Шкурка свиная, соединительная ткань, межсосковая часть, сухожилия, субпродукты II категории, вареные	-	-	50	-	-	-	-	68
ИТОГО:	I00	I00	I00	I00	I00	I00	I00	I00
Пряности и вспомогательные материалы, г (на I00 кг сырья)								
Соль поваренная пищевая	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500	2500
Сахар песок	-	-	-	-	-	200	-	-
Нитрит натрия (в растворе)	5	-	5	-	3	5	5	5
Перец черный, белый	I00	60	I00	70	60	I00	I00	I00
Гвоздика, корица, перец душистый	50	50	50	80	50	I00	40	50
Лук свежий очищенный	-	-	-	2000	2000	-	-	-

Продолжение таблицы I

Наименования сырья, пряностей и вспомогательных материалов	Колбаса кровяная					Зельц красный		
	копченая I-го сорта	вареная 3-го сорта		кашная 3-го сорта		высшего сорта	2-го сорта	3-го сорта
		Рецептура						
		I	2	I	2			
Оболочка	Круга говяжьи № 4,5 или синюги бараньи	Черевы говяжьи средние и широкие, черевы свиные широкие		Черевы говяжьи средние и широкие, черевы свиные диаметром более 37 мм. Гузенки бараньи и свиные		Пузыри мочевые вместимостью I-2 кг, глухие концы говяжьих синюг, свиные желудки, оболочка из целлюлозной пленки диаметром от I00 до I20 мм.		
	Оболочка из целлюлозной пленки диаметром до 80 мм.							

Примечания: Допускается применение:

I. Экстрактов пряностей взамен натуральных в соответствии с технологической инструкцией по их применению;

2. Лука сушеного в количестве 225 г взамен I кг свежего очищенного лука.

2. 4. По органолептическим и физико-химическим показателям кровяные колбасы и зельцы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл.2.

Таблица 2

Наименование показателей	Характеристика и норма					
	Колбаса кровяная			Зельц красный		
	копченая I-го сорта	вареная 3-го сорта	кашная вареная 3-го сорта	высшего сорта	2-го сорта	3-го сорта
Внешний вид	Батоны не деформированные с чистой, сухой, без повреждения оболочки, без пятен, слипов, наплывов фарша и отеков бульона. Допускаются отеки жира не более 50 мм.					
Консистенция	П л о т н а я	В я з к а я		П л о т н а я		
Вкус и запах	Приятный, в меру соленый, с выраженным ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха.					
Вид фарша на разрезе	Фарш не крошливый, без пустот, от красного до коричневого цвета, равномерно перемешан и содержит:					
	кусочки шпика размером 8 х 8 мм	кусочки рубца размером 15х25 мм в I рецептуре	крупинки каши	кусочки шпика размером 6х6 мм, говяжьих или свиных языков размером не более 10 мм.	кусочки мяса свиных голов размером не более 12 мм	мелко измельченный фарш
Форма, размер, вязка батонов	В оболочке из целлюлозной пленки батоны прямой формы длиной до 500 мм,	В оболочке из целлюлозной пленки, батоны прямой формы длиной до 500 мм,	В оболочке из целлюлозной пленки, батоны прямой формы длиной до 500 мм,	В натуральной оболочке - круглая, овальная, продолговатая, подпрессованная. В оболочке из целлюлозной пленки батоны прямой формы длиной до 300 мм.		

Продолжение таблицы 2

Наименование показателей	Характеристика и норма					
	Колбаса кровяная			Зельц красный		
	копченая I-го сорта	вареная 3-го сорта	кашная вареная 3-го сорта	высшего сорта	2-го сорта	3-го сорта
	в натуральной оболочке-батоны прямой или слегка изогнутой формы, в кругах длиной до 500 мм без поперечных перевязок	с двумя перевязками посередине. В черевах открученные батоны длиной от 200 до 250 мм	в гузенках батоны прямой или слегка изогнутой формы длиной до 400 мм с двумя перевязками на нижнем конце батона. В черевах в виде колец с внутренним диаметром от 150 до 200 мм			
Массовая доля влаги, %, не более	48	75	70	50	60	75
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	-	-	-	-	-	2
Содержание нитрита натрия, мг, на 100 г продукта, не более	5	5 (2 рецептура)	3 (2 рецептура)	5	5	5
Масса зельцев, кг				от одного до четырех		

2.5. Кровяные колбасы I сорта и зельцы высшего и II сортов должны выпускаться в реализацию с температурой в толще продукта не ниже 0 и не выше +8°С, кровяные колбасы и зельцы III сорта – при температуре не ниже 0 и не выше +6°С.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.I. Правила приемки, определение партии и отбор проб по ГОСТ 9792-73.

3.2. Каждая партия кровяных колбас и зельцов должна быть принята отделом производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) предприятия-изготовителя и должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим ее качество.

3.3. Показатели массовой доли влаги, поваренной соли, крахмала и содержание нитрита натрия определяются не реже одного раза в I5 дней для кровяных колбас и зельцов высшего, первого и второго сортов и не реже одного раза в 5 дней для кровяных колбас и зельцов третьего сорта.

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

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.I. Контроль органолептических показателей проводится по ГОСТ 9959-74.

4.2. Массовая доля влаги определяется по ГОСТ 9793-74.

4.3. Массовая доля поваренной соли определяется по ГОСТ 9957-73.

4.4. Массовая доля крахмала определяется по ГОСТ I0574-73.

4.5. Содержание нитрита натрия определяется по ГОСТ 8558-78.

4.6. Бактериологические исследования проводятся по ГОСТ 9958-74.

4.7. Проверка размеров батонов кровяных колбас проводится техническим осмотром.

Средство измерения - металлическая линейка по ГОСТ 427-75 или металлическая рулетка по ГОСТ 7502-69.

Проверка формы и вязки батонов кровяных колбас проводится визуальным контролем.

4.8. Контроль массы зельцев проводится на весах по ГОСТ I3882-68.

4.9. Определение температуры в толще продукта проводится термометром по ГОСТ 9177-74 в защитной оправе по ГОСТ 3029-75.

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.I. Кровяные колбасы и зельцы упаковывают в чистую, сухую, без плесени и постороннего запаха многооборотную тару - деревянную по ГОСТ I336I-78, ГОСТ II354-77, металлическую по ОСТ 49 I23-78, полимерную по ГОСТ I7358-7I, ОСТ 49 I27-78 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ I35I3-74. Тара должна быть выстлана оберточной бумагой по ГОСТ 8278-75, свободными концами которой продукция укрывается сверху.

Масса нетто продукции в многооборотной таре не должна быть более 40 кг, в ящиках из гофрированного картона - 20 кг.

5.2. В единицу тары упаковывают кровяные колбасы и зельцы одного наименования и сорта.

Упаковку кровяных колбас и зельцев разных наименований и сортов проводят только с согласия потребителя.

5.3. В каждую единицу упаковки вкладывают ярлык с указанием:

товарного знака или наименования предприятия-изготовителя и его подчиненности;

наименования продукции и её сорта;

даты и часа изготовления;

номера упаковщика;

обозначения настоящего стандарта.

5.4. Транспортирование кровяных колбас и зельцев производится в охлаждаемом или изотермическом транспорте, обеспечивающим сохранность качества продукции.

5.5. Кровяные колбасы должны храниться в подвешенном состоянии, зельцы – разложенными в один ряд на стеллажах при температуре не ниже 0 и не выше +8°С и относительной влажности воздуха 75 ±5%.

6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

6.I. Изготовитель гарантирует соответствие кровяных колбас и зельцев требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

Гарантийный срок хранения кровяных колбас и зельцев высшего, первого и второго сортов не более 48 ч, третьего сорта – не более I2 ч с момента окончания технологического процесса.

Начальник отдела пищевой промышленности
Госплана Казахской ССР
М.Д.Корякина

Начальник отдела науки и техники
Госплана Казахской ССР
Ю.В.Комлев

Начальник подотдела стандартизации
И.М.Тарасов

Старший инженер
В.И.Кушманова

Группа Н II

ИЗМЕНЕНИЕ № I РСТ КАЗССР 455-80 "Колбасы и зельцы кровяные. Технические условия"

Приказом Госплана Казахской ССР от 02 января 1985 г. № 3-ст

срок введения установлен с I июля 1985 г.

Отменить стандарт в части кровяных колбас.

Срок действия стандарта в части кровяных зельцев продлить до выхода отраслевого стандарта.

Начальник отдела пищевой промышленности Госплана Казахской ССР М.Д.Корякина

Начальник отдела науки и техники Госплана Казахской ССР Е.Ф.Сагимбаев

Начальник подотдела стандартов и технических условий И.М.Тарасов

Старший инженер Л.Я.Петяшина

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО
07 января 1985 г.
по книге учета за № 1819
Начальник Каз. респ. упр. Госстандарта СССР

Р А З Р А Б О Т А Н О Минмясомолпромом Казахской ССР

ИСПОЛНИТЕЛИ: Л.Б.Петрова, Б.К.Сапышева

СОИСПОЛНИТЕЛИ: В.П.Марилова, С.Ж.Исенбаев

В НЕ С Е Н О Минмясомолпромом Казахской ССР

Заместитель Министра Е.А.Утегенов

У Т В Е Р Ж Д Е Н О приказом Госплана Казахской ССР

от 02 января 1986 г. № 3 -ст

gost.e-ecolog.ru