МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34162— 2017

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В. М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В. М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 12 декабря 2017 г. № 104-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 декабря 2017 г. № 2067-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34162—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2018

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 10
Библиография 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ

Общие технические условия

Semi-smoked sausage products. General specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие полукопченые колбасные изделия [колбасы и колбаски] (далее — полукопченые колбасы [колбаски]), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Стандарт не распространяется на полукопченые колбасы [колбаски] для специализированного питания.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—2015 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—2016 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

ГОСТ 9794—2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9959—2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10574—2016 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ EN 12014-3—2015 Продукты пищевые. Определение содержания нитрата и/или нитрита. Часть 3. Спектрофотометрический метод определения содержания нитрата и нитрита в мясных продуктах с применением ферментативного восстановления нитрата до нитрита

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19496—2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23042—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы 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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

ГОСТ 31266—2004** Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31785—2012 Колбасы полукопченые. Технические условия

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

---

* В Российский Федерации действует ГОСТ 34033—2016 «Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32009—2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria Monocytogenes

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32921—2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1]—[5], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **полукопченая колбаса [колбаска]:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое подсушке или обжарке, варке, копчению, сушке (при необходимости) и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм включительно].

Примечание — Допускается при идентификации полукопченых колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера от типовых значений на ±4 мм.

3.2 **категория:** Подразделение полукопченых колбас [колбасок], объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе продукта после термической обработки.

3.3 **полукопченая колбаса [колбаска] категории А:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0 %.

3.4 **полукопченая колбаса [колбаска] категории Б:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0 % до 80,0 % включительно.

3.5 **полукопченая колбаса [колбаска] категории В:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 % включительно.

3.6 **полукопченая колбаса [колбаска] категории Г:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 % включительно.

3.7 **полукопченая колбаса [колбаска] категории Д:** Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0 % до 20,0 % включительно.

4 Классификация

4.1 Полукопченые колбасы [колбаски] подразделяют в соответствии с [1], ГОСТ 32921 на группы:
- мясные (мясные продукты — мясные колбасные изделия);
- мясосодержащие (мясосодержащие продукты — мясосодержащие колбасные изделия).

4.2 Полукопченые колбасы [колбаски] подразделяют на категории:
- мясные: А, Б, В, Г, Д;
- мясосодержащие: В, Г, Д.

4.3 По термическому состоянию полукопченые колбасы [колбаски] подразделяют:
- на охлажденные — с температурой не выше 12 °С;
- замороженные — с температурой не выше минус 8 °С.

4.4 Полукопченые колбасы [колбаски] в зависимости от диаметра (поперечного размера) по 3.1 подразделяют:

- на колбасы;
- колбаски.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Полукопченые колбасы [колбаски] должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2], а также требованиям документов, в соответствии с которыми они изготовлены. Полукопченые колбасы [колбаски] должны вырабатываться по технологическим документам, регламентирующим технологический процесс производства, с соблюдением рецептур, а также требований, установленных правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям полукопченые колбасы [колбаски] должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 — Органолептические показатели полукопченых колбас [колбасок]

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Батоны [батончики] с чистой, сухой (для неупакованной продукции) поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша. Для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере, допускается наличие конденсата в упаковках. Поверхность батонов гладкая или морщинистая, или с наличием равномерно выступающих по всей длине батона кусочков шпика, грудинки и(или) других структурных компонентов фарша
Консистенция	От упругой до плотной
Цвет и вид на разрезе (рисунок на разрезе)	Цвет на разрезе батонов [батончиков] — в зависимости от используемых рецептурных компонентов. Фрагменты мышечной ткани равномерно окрашены от светло-розового до темно-красного (при изготовлении с фиксаторами окраски Е249, Е250, Е251, Е252 или рецептурными компонентами, содержащими нитриты и(или) нитраты) или серые различных оттенков (при изготовлении без фиксаторов окраски или рецептурных компонентов, содержащих нитриты и(или) нитраты). Цвет кусочков шпика (при наличии) — белый или с розоватым оттенком. При использовании паприки, куркумы, других немясных компонентов допускается окрашивание фарша в оранжевый цвет или в иные оттенки цвета, регламентированные документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование полукопченых колбас [колбасок]. Фарш равномерно перемешан, без пустот, с включениями кусочков мясных и(или) немясных компонентов заданного размера или без них. Наличие структурных компонентов и размер их кусочков (рисунок на разрезе) регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование полукопченых колбас [колбасок]
Запах и вкус	Приятные, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка солоноватый, запах с ароматом копчения и пряностей, которые регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование полукопченых колбас [колбасок]
Форма и размер	Батоны [батончики] прямые или слегка изогнутые, или открученные, или в виде колец и полуколец. Форма сечения батона [батончика] круглая, овальная, прямоугольная или любая другая; с максимальным диаметром или поперечным размером свыше 32 мм [не более 32 мм включительно]

Примечания

1 Допускается изготавливать полукопченые колбасы [колбаски]:

- в декоративной обсыпке, в защитном и(или) декоративном покрытии на оболочке или на батоне [батончике] без оболочки (после снятия оболочки);
- в прессованном виде.

2 На разрезе батонов [батончиков] допускается увеличение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в полтора раза от заданных в рецептуре размеров (при прямом срезе).

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика показателя
3 Не допускаются для реализации полукопченые колбасы [колбаски]: - имеющие загрязнения на оболочке; - с наплывами фарша над оболочкой; - с лопнувшими или поломанными батонами [батончиками], с наличием жировых отеков; - с рыхлым фаршем; - с наличием на разрезе или на поверхности батонов [батончиков] серых пятен (при использовании фиксаторов окраски Е249, Е250, Е251, Е252, рецептурных компонентов, содержащих нитриты и (или) нитраты, красителей и других немясных ингредиентов, способных окрашивать фарш) или пятен другого цвета (для продукции, изготовленной без фиксаторов окраски, рецептурных компонентов, содержащих нитриты и(или) нитраты, красителей и других немясных ингредиентов, способных окрашивать фарш); - с наличием крупных (более 2 мм) пустот на разрезе.	

Таблица 2 — Физико-химические показатели полукопченых колбас [колбасок]

Наименование показателя	Значение показателя							
	мясных					мясосодержащих		
	Категории							
	А	Б	В	Г	Д	В	Г	Д
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	10,0	8,0	Регламентируется в документе, в соответствии с которым колбасы [колбаски] изготовлены				
Массовая доля жира, %, не более	30,0	53,0	57,0					
Массовая доля углеводов, в т. ч. крахмала, %, не более	3,0	7,0	10,0					
Массовая доля влаги, %, не более	60,0*	62,0*	65,0*	Регламентируется в документе, в соответствии с которым колбасы [колбаски] изготовлены				
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5							
Массовая доля нитрита натрия (калия), %, не более	0,005**							
Массовая доля нитрата натрия (калия), %, не более	0,025**							
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, включая добавленный, %, не более	0,8***							

* За исключением полукопченых колбас с пониженной калорийностью.

** Для полукопченых колбас [колбасок], изготовленных с применением фиксаторов окраски Е249, Е250, Е251, Е252, рецептурных компонентов, содержащих нитриты и (или) нитраты.

*** Для полукопченых колбас [колбасок], изготовленных с применением пищевых добавок Е338, Е339, Е450, Е451, Е452 (пищевых фосфатов).

5.1.3 По микробиологическим показателям полукопченые колбасы [колбаски] должны соответствовать требованиям [1] и [2], по содержанию токсичных элементов, бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов — требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.4 Пищевую ценность конкретных наименований полукопченых колбас [колбасок] устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Сырье, используемое для производства полукопченых колбас [колбасок], по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[3], [6]—[8] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.2 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Пищевые добавки, ароматизаторы и комплексные пищевые добавки, используемые для производства полукопченых колбас [колбасок], должны соответствовать требованиям [3] или установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Для изготовления полукопченых колбас [колбасок] не допускается применение мясного сырья:

- замороженного более одного раза;
- заметно изменившего цвет на поверхности;
- несвежего, в том числе с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание);
- некастрированных самцов всех видов убойных (продуктивных) животных (при наличии специфического запаха).

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [7] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Примеры маркировки:
«Мясное колбасное изделие. Колбаса полукопченая «Краковская» категории Б»
или
«Мясной продукт. Колбасное изделие категории А. Колбаса полукопченая «Говяжья»,
или
«Мясное колбасное изделие полукопченое. Колбаса «Краковская» категории Б»,
или
«Мясное колбасное изделие полукопченое колбаса «Краковская» категории Б»,
или
«Мясной продукт. Колбасное изделие полукопченое категории А. Колбаса «Говяжья»,
или
«Мясное колбасное изделие. Колбаски полукопченые «Чесночные» категории Б»,
или
«Мясной продукт. Колбасное изделие категории Б. Колбаски полукопченые «Чесночные».

В случае изготовления полукопченых колбас [колбасок] с использованием дополнительной обработки продукции в упакованном виде в маркировке указывают информацию о применении такой обработки.

В соответствии с требованиями [1] во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей, не допускается маркировка полукопченых колбас [колбасок] (кроме полукопченых колбас [колбасок], изготовленных по соответствующим межгосударственным стандартам, в т. ч. по ГОСТ 31785) с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения со следующими названиями:

«Армавирская», «Венгерская», «Дачная», «Краковская», «Одесская», «Польская», «Крестьянская», «Столичная», «Таллинская», «Украинская», «Алтайская», «Городская», «Застольная», «Закусочная», «Краснодарская», «Пикантная», «Покровская», «Полтавская», «Уральская», «Русская»;

«Сервелат Московский»*, «Сервелат Российский»*;

«Любительские колбаски», «Охотничьи колбаски», «Ростовские колбаски».

В случае наименования полукопченых колбас [колбасок] по мясному ингредиенту (например: «Говяжья», «Свиная», «Баранья» и др.) его содержание в рецептуре продукта должно превышать содержание других мясных ингредиентов.

При использовании наименований, придуманных по виду рецептурного ингредиента, не являющегося мясным ингредиентом (например: «Сырная», «Чесночная» и др.), в составе продукта указывают соответствующий рецептурный ингредиент по [4].

---

* В соответствии с требованием пункта 107 ТР ТС 034/2013 допускается использовать название «Сервелат» в случае наименования колбас [колбасок] по характерному рисунку на разрезе.

Дополнительные сведения о составе продукта и свойствах используемого сырья могут быть указаны в виде надписей следующего содержания при условии:

«Без использования ГМО» — при отсутствии в составе генетически модифицированных организмов;

«Без регуляторов кислотности» — при отсутствии в составе пищевых добавок Е262, Е326, Е339;

«Без использования фосфатов» — при отсутствии в составе пищевых фосфатов Е338, Е339, Е450, Е451, Е452;

«Без использования глутамата» — при отсутствии в составе усилителей вкуса и аромата Е620, Е621;

«Без усилителей вкуса и аромата» — при отсутствии в составе усилителей вкуса и аромата Е620, Е621, Е622, Е623, Е624, Е625, Е626, Е627, Е628, Е629, Е630, Е631, Е632, Е633, Е634, Е635, Е640, Е959;

«Без ароматизаторов» — при отсутствии в составе ароматизаторов;

«Без Е» — при отсутствии в составе пищевых добавок, имеющих индекс Е в соответствии с [4];

«Изготовлено из охлажденного мяса» — при производстве полукопченых колбас [колбасок] из охлажденного мясного сырья.

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [4], ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры» по ГОСТ 14192.

5.3.3 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество полукопченых колбас [колбасок] при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Полукопченые колбасы [колбаски] упаковывают целыми батонами [батончиками] или в нарезанном виде (порционная или сервировочная нарезка) в потребительскую упаковку из различных типов упаковочных материалов, предназначенных для потребительской упаковки. Способ и масса упаковки, применение вакуума или модифицированной атмосферы регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование полукопченых колбас [колбасок].

5.4.3 Полукопченые колбасы [колбаски] допускается выпускать в реализацию целыми батонами [батончиками] без упаковывания по 5.4.2 с нанесением информации согласно требованиям, предъявляемым к маркировке потребительской упаковки по [4].

5.4.4 Отклонения массы нетто упаковочной единицы полукопченых колбас [колбасок] от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.5 Допускается групповая упаковка полукопченых колбас [колбасок] под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская — с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная — с последующим удалением упаковки перед реализацией.

5.4.6 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

5.4.7 Полукопченые колбасы [колбаски], в том числе упакованные по 5.4.2, укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ 13513 или другие аналогичные. Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.8 Допускается выпускать в реализацию полукопченые колбасы [колбаски] уложенными в многооборотные полимерные или алюминиевые ящики, в контейнеры или в тару-оборудование. Многооборотные ящики, предназначенные для транспортирования полукопченых колбас [колбасок], не упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, должны иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации накрывать ящики подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Многооборотные ящики, контейнеры, тара-оборудование после каждого использования для транспортирования пищевой продукции подлежат санитарной обработке.

5.4.9 Масса нетто полукопченых колбас [колбасок] в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотных ящиках — не более 30 кг.

5.4.10 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 9792.

6.2 Полукопченые колбасы [колбаски] принимают партиями. Определение партии — по [2].

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов, бенз(а)пирена устанавливает изготовитель в программе производственного контроля, в соответствии с требованиями государства, принявшего стандарт.

6.5 Контроль за содержанием диоксинов в полукопченых колбасах [колбасках] проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанных с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.6 При контроле показателей пищевой ценности по фактическим массовой доле белка и массовой доле жира допускается за фактические значения массовой доли белка и массовой доли жира принимать средние значения этих показателей по результатам их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества продукта. Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя (и не превышающих предельные значения, установленные изготовителем), составляют: для массовой доли белка и углеводов ±2 г; для массовой доли жира ±5 г; для калорийности ±53 ккал (энергетической ценности ±219 кДж), если иные отклонения не установлены изготовителем.

6.7 Контроль полукопченых колбас [колбасок] на наличие генно-модифицированных организмов (ГМО), в случаях содержания в составе рецептур компонентов, которые могут содержать ГМО, осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.8 Определение температуры в любой точке измерения готового продукта проводят в каждой партии продукции, или по требованию лица, на которого возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

6.9 В случае наличия разногласий по составу используемого сырья по требованию лица, на которое возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции проводят идентификацию сырьевого состава продукта.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [9], [10] или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги — по ГОСТ 9793;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957, [11];
- массовой доли нитрита натрия (калия) — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли нитрата натрия (калия) — по ГОСТ EN 12014-3;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 30726, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, [10] или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

7.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

7.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 или по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение диоксинов — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение бенз(а)пирена — по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение нитрозаминов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Идентификация сырьевого состава — по ГОСТ 19496, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7.13 Определение ГМО — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Температуру полукопченых колбас [колбасок] определяют контактным или бесконтактным методом при помощи цифровых термометров с ценой деления не более 0,1 °С.

Результаты испытания по определению температуры являются положительными, если температура продукции в любой точке измерения соответствует температуре хранения продукции.

7.15 Определение массы нетто продукции проводят на весах для статического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

7.16 Определение группы полукопченых колбас [колбасок] проводят по ГОСТ 32921 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Определение категории проводят в соответствии с техническими документами изготовителя (технологическая документация, рецептурные журналы, технологические журналы).

Для определения массовой доли мышечной ткани $D_{м.т.}$ в рецептуре полукопченой колбасы [колбаски] определяют массовую долю мышечной ткани в каждом мясном ингредиенте.

В случае использования жилованного мяса массовую долю мышечной ткани $D_{м.\,т.}$, доли ед., вычисляют по формуле

$$D_{м.\,т.} = 1 - D_{с.\,ж.\,т}, \quad (1)$$

где $D_{с.\,ж.\,т}$ — содержание соединительной и жировой тканей, доли ед.

В случае использования обваленного мяса (или мяса с неустановленным содержанием соединительной и жировой тканей) для определения массовой доли мышечной ткани применяют метод разжиловки или препарирования.

Из неизмельченного обваленного мяса отбирают пробу массой не менее 5 кг. С помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткани от мышечной и взвешивают. Массовую долю мышечной ткани $D_{м.\,т.}$, доли ед., в обваленном мясе вычисляют по формуле

$$D_{м.\,т.} = \frac{m_1}{m_2}, \quad (2)$$

где m_1 — масса мышечной ткани в пробе, кг;

m_2 — масса отобранной пробы, кг.

За результат определения массовой доли мышечной ткани в мясном ингредиенте (обваленном мясе) принимают среднеарифметическое значение результатов от не менее чем трех повторностей определения от разных смен работы предприятия.

При использовании для изготовления полукопченых колбас [колбасок] жилованного или обваленного мясного сырья, поступающего в замороженном виде (блоки), и необходимости дополнительного контроля информации, указанной поставщиком, от партии методом случайной выборки отбирают один блок. Мясное сырье размораживают. Размороженное мясо взвешивают. Затем с помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткани от мышечной ткани. Полученную мышечную ткань взвешивают. Массовую долю мышечной ткани определяют по формуле (2).

В случае получения результата, не соответствующего информации, указанной поставщиком, дополнительно анализируют еще два блока и за окончательный результат принимают среднеарифметическое значение определений массовой доли мышечной ткани в каждом из отобранных блоков*.

---

* Исследуемых блоков должно быть не менее трех.

Общую массу мышечной ткани при использовании нескольких мясных ингредиентов в рецептуре $О_{м.\ т.\ р}$, кг, вычисляют по формуле

$$О_{м.\ т.\ р} = \sum X_{м.\ и(i)} \cdot X_{м.\ т(i)}, \quad (3)$$

где $X_{м.\ и(i)}$ — количество i-го мясного ингредиента в рецептуре, кг;

$X_{м.\ т(i)}$ — массовая доля мышечной ткани в i-ом мясном ингредиенте, доли ед.

Массовую долю мышечной ткани в продукте $D_{м.\ т.}$, %, определяют по формуле

$$D_{м.\ т.} = \frac{О_{м.т.р}}{М_{р.к}} \cdot 100, \quad (4)$$

где $М_{р.\ к.}$ — масса всех рецептурных компонентов, включая добавленную воду, оставшуюся в продукте после термической обработки, кг.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Сроки годности и условия хранения полукопченых колбас [колбасок], гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель согласно [1], [2], [4] и нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

8.2 Полукопченые колбасы [колбаски] выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре и относительной влажности воздуха в любой точке измерения в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

8.3 Полукопченые колбасы [колбаски] транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевой продукции, действующими на транспорте соответствующего вида.

8.4 Транспортирование и хранение полукопченых колбас [колбасок], отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.5 В случае применения транспортной упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, после ее удаления полукопченые колбасы и колбаски хранят в условиях и в течение срока годности, установленных изготовителем для этой продукции, без использования вакуума или модифицированной атмосферы, но в пределах срока годности упакованной продукции, установленного для транспортной упаковки.

8.6 После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности полукопченых колбас [колбасок] при температуре от 0 °С до 6 °С включительно составляет не более 4 сут в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем.

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[5] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[6] Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Таможенном союзе»

[7] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

[8] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

[9] ISO 17604:2003* Microbiology of food and animal feeding stuffs — Carcass sampling for microbiological analysis (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа)

[10] ISO 6887-2:2003** Microbiology of food and animal feeding stuffs — Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination — Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meatproducts (Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб для испытаний, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов)

[11] ISO 1841-1:1996 Meat and meat products. Determination of cloride content. Part 1: Volhard method (Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда)

---

* С 31.08.2015 г. действует ISO 17604:2015 «Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа».

** С 20.03.2017 г. действует ISO 6887-2:2017 «Микробиология пищевой цепи. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологического исследования. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов».

УДК 637.524.3:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: мясные и мясосодержащие полукопченые колбасные изделия, мясной и мясосодержащий продукт, колбасы, колбаски, категории А, Б, В, Г, Д, охлажденные, замороженные, консистенция, вид на разрезе

БЗ 10—2017/204

Редактор *Н.Н. Кузьмина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 25.12.2017. Подписано в печать 27.12.2017. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 43 экз. Зак. 58.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru