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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33836—
2016**

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «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 28 июня 2016 г. № 49)

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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 октября 2016 г. № 1422-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33836—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2016, 2019

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 3
6 Правила приемки 5
7 Методы контроля 6
8 Транспортирование и хранение 7
Библиография 8

Поправка к ГОСТ 33836—2016 Изделия колбасные вареные с пониженной калорийностью. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ

Общие технические условия

Cooked sausages of low calorie. General specifications

Дата введения — 2017—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные мясные и мясосодержащие колбасные изделия с пониженной калорийностью (энергетической ценностью), кроме вареных колбасных изделий для детского питания, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее — колбасные изделия).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9293 (ИСО 2435—73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

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

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

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

ГОСТ 10444.15 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18158 Производство мясных продуктов. Термины и определения

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21237 Мясо. Метод бактериологического анализа

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

Издание официальное

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29185 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

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

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

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

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Метод отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32009 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий Listeria monocytogenes

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

ГОСТ 32163 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

ГОСТ 32921 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 33102 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ 33673 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

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

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 13493 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий

на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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], ГОСТ 18158, ГОСТ 33673, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **вареное колбасное изделие с пониженной калорийностью:** Вареное колбасное изделие с калорийностью (энергетической ценностью) не более 190,0 ккал (795,5 кДж).

4 Классификация

В настоящем стандарте применена классификация по ГОСТ 33102, ГОСТ 33673.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристика

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям [1]—[3], настоящего стандарта, вырабатываться по нормативным и (или) техническим документам, технологической инструкции на конкретные наименования изделия, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям ГОСТ 33673.

5.1.3 По калорийности (энергетической ценности) колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя для колбасных изделий мясных и мясосодержащих	
	категории А	категорий Б, В, Г
Калорийность (энергетическая ценность), ккал/кДж не более	180,0/754,0	190,0/795,5
в том числе вклад белка в общую калорийность, ккал/кДж, не менее	48,0/201,0	44,0/184,0

5.1.4 По физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для колбасных изделий
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,5—2,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005 (0*)
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, включая добавленный, %, не более	0,8 (0,4**)
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006
* Для колбасных изделий, изготовленных без применения пищевых добавок (фиксаторов окраски) Е249, Е250, Е251, Е252. ** Для колбасных изделий, изготовленных без применения пищевых добавок (пищевых фосфатов) Е338, Е339, Е450, Е451, Е452.	

5.1.5 По микробиологическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям [1], [2], по содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов, диоксинов — требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.6 Пищевую ценность колбасных изделий конкретных наименований, соответствующую 5.1.3, устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье животного, растительного и минерального происхождения, используемое для производства колбасных изделий, по показателям безопасности должно соответствовать [1]—[6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также по показателям качества документам, в соответствии с которыми оно изготовлено.

5.2.2 Пищевые добавки, ароматизаторы и комплексные пищевые добавки, используемые для производства колбасных изделий, должны быть разрешены для применения в производстве мясной продукции и по показателям безопасности соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Для изготовления колбасных изделий не допускается применение мясного сырья (в том числе мяса птицы):

- замороженного более одного раза;
- с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание).

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [7], ГОСТ 33673 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- наименования колбасного изделия с указанием вида, группы, категории, термического состояния (для замороженных колбасок, сосисок и сарделек);
- надписи «упаковано под вакуумом» или «упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при использовании соответствующего способа упаковки);
- содержания витаминов, минеральных веществ (при их внесении), а также содержания, выраженного в процентах от норм физиологической потребности.

Примеры маркировки колбасных изделий:

«Мясное колбасное изделие вареное с пониженной калорийностью категории Б. Колбаса «Легкость». Упаковано под вакуумом».

«Мясное колбасное изделие вареное с пониженной калорийностью категории А. Сардельки «Нежные». Замороженные».

Дополнительные сведения о составе продукта и свойствах используемого сырья выносят в виде надписей следующего содержания:

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

«Без фосфатов» — при отсутствии в составе пищевых фосфатов (Е339, Е450, Е451, Е452).

«Без глутамата» — при отсутствии в составе усилителя вкуса и аромата Е620, Е621, Е622, Е623, Е624, Е625.

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

«Без красителей и фиксаторов окраски» — при отсутствии в составе красителей и фиксаторов окраски.

«Без ароматизаторов» — при отсутствии в составе ароматизаторов.

«Без Е» или «Без пищевых добавок» — при отсутствии в составе пищевых добавок в соответствии с [3].

«Изготовлено из охлажденного мяса» — при производстве колбасных изделий из охлажденного мясного сырья.

«Изготовлено из парного мяса» — при производстве колбасных изделий из парного мясного сырья.

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [7] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

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 [8] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Колбасные изделия выпускают весовыми и в фасованном виде.

5.4.3 Для упаковки колбасных изделий применяют пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки и др.

5.4.4 Колбасные изделия допускается упаковывать под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050.

5.4.5 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами (батончиками) массой нетто не менее 200 г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 до 1000 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50 до 700 г.

Допускается групповая упаковка колбасных изделий 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. После удаления транспортной упаковки колбасы хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

5.4.6 Отклонения массы нетто упаковочной единицы колбасных изделий от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.7 Колбасные изделия, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые контейнеры или другие упаковочные материалы и виды упаковки, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

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

5.4.9 Многооборотную транспортную упаковку с колбасными изделиями накрывают крышкой, при отсутствии крышки (для местной реализации) — подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Колбасные изделия, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды, при укладывании в транспортную упаковку допускается не накрывать крышкой или другими упаковочными материалами.

Допускается использовать многооборотную транспортную упаковку, бывшую в употреблении после ее санитарной обработки.

5.4.10 Масса нетто колбасных изделий в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной упаковке — не более 30 кг.

5.4.11 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 и настоящему стандарту.

6.2 Колбасные изделия принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем по одному

документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

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, генетически модифицированных организмов (источников) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.5 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.6 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

6.8 В случае разногласия по указанию группы и/или категории в маркировке колбасных изделий, а также процентного содержания рецептурного компонента, по которому придумано наименование, проводят оценку правильности их присвоения по технической документации изготовителя (технологическая инструкция, рецептурные журналы, технологические журналы).

6.9 Определение температуры колбасных изделий проводят по требованию потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб — 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 жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 29301, ГОСТ 10574;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2, [11];
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- остаточную активность кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009, [12].

Допускается проводить определение физико-химических показателей по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

7.5 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 21237, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

7.6 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26929, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26929, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538

или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ ISO 13493 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

7.13 Определение массы нетто продуктов проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерений по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Температуру готовых колбасных изделий определяют контактным или бесконтактным методом при помощи цифровых термометров по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с ценой деления не более 0,1 °С.

Измерение температуры проводят не менее чем в трех единицах потребительской упаковки из общего количества упаковочных единиц, отобранных на испытания.

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

7.15 Идентификацию сырьевого состава колбасных изделий проводят по ГОСТ 19496, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7.16 Определение группы колбасных изделий проводят по ГОСТ 32921 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Линейные размеры измеряют линейкой по ГОСТ 427 с пределами измерений до 500 мм, ценой деления 1 мм.

7.18 Определение массовой доли мышечной ткани в рецептуре колбасных изделий — по ГОСТ 33673.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Охлажденные колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 1,5 °С до 6 °С включительно.

8.2 Замороженные колбаски, сосиски и сардельки выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем от минус 8 °С до минус 18 °С включительно.

8.3 Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.4 Колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

8.5 Сроки годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Библиография

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

[2] ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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

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

[5] ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

[6] ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

[7] ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[8] ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

[9] ISO 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[10] ISO 6887-2:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов

[11] ISO 1841-1:1996 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда

[12] ISO 13730:1996 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

УДК 637.524.24:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: изделия колбасные вареные с пониженной калорийностью, калорийность (энергетическая ценность), колбасы (колбаски), сосиски, сардельки, колбасные хлебы, общие технические требования, консистенция, вид на разрезе, потребительская и транспортная упаковка

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 21.11.2019. Подписано в печать 28.11.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,27.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

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

gost.e-ecolog.ru