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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33673—
2015**

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

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 10 декабря 2015 г. № 48)

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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 мая 2016 г. № 351-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33673—2015 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

Поправка к ГОСТ 33673—2015 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

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

(ИУС № 4 2020 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

Общие технические условия

Cooked sausages. General specifications

Дата введения — 2017—07—01

1 Область применения

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

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, к маркировке — в 5.3, к упаковке — в 5.4.

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 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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. Методы бактериологического анализа

Издание официальное

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 23670 Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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 31707 (EN 14627:2005) 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 (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 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 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы 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

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], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **колбасный фарш:** Смесь измельченных мясных и немясных ингредиентов, подготовленных определенным образом и взятых в установленных рецептурой количествах, предназначенная для производства колбасных изделий.

Примечание — Колбасный фарш имеет однородную структуру (без включений ингредиентов, измельченных более крупно, чем остальные рецептурные ингредиенты) или неоднородную структуру (с включением ингредиентов, измельченных более крупно, чем остальные рецептурные ингредиенты).

3.2 **вареная колбаса [колбаска]:** Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером более 44 мм [до 44 мм], предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки.

Примечания

1 Допускается при идентификации вареных колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера в меньшую сторону не более чем на 4 мм [не более чем на ± 4 мм в большую сторону].

2 Допускается в процессе термической обработки подвергать вареную колбасу кратковременному копчению.

3.3 **сосиски:** Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 32 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде.

Примечания

1 Допускается при идентификации сосисок отклонение диаметра или поперечного размера в большую сторону не более чем на 4 мм.

2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сосиски кратковременному копчению.

3.4 **сардельки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с однородной структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 32 до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде.

Примечания

1 Допускается при идентификации сарделек отклонение диаметра или поперечного размера не более чем на ± 4 мм от минимального и максимального размера соответственно.

2 Допускается в процессе термической обработки подвергать сардельки кратковременному копчению.

3.5 **шпикачки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, с неоднородной (с включениями шпика) структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде.

Примечания

1 В качестве ингредиента с более крупным измельчением преимущественно используют шпик.

2 Допускается при идентификации шпикачек отклонение диаметра или поперечного размера на ± 4 мм от минимального и максимального размера соответственно.

3 Допускается в процессе термической обработки подвергать шпикачки кратковременному копчению.

3.6 **колбасный хлеб:** Вареное колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое варке в форме, предназначенное для употребления в пищу преимущественно без тепловой обработки.

Примечание — Допускается для изготовления колбасного хлеба применять запекание.

3.7 **категория:** Подразделение вареных колбасных изделий в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре, без учета воды, потерянной при термической обработке.

Примечания

1 Вода, добавленная сверх потерь при термической обработке, учитывается при определении массовой доли мышечной ткани в рецептуре.

2 Для колбасных изделий, изготовленных в паронепроницаемых оболочках, потери при термической обработке равны нулю.

3.8 **вареное колбасное изделие категории А:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 %.

3.9 **вареное колбасное изделие категории Б:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 % включительно.

3.10 **вареное колбасное изделие категории В:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 % включительно.

3.11 **вареное колбасное изделие категории Г:** Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0 % до 20,0 % включительно.

4 Классификация

4.1 Колбасные изделия подразделяют на виды:
- колбасы (колбаски);
- сосиски;
- сардельки;
- шпикачки;
- колбасные хлебы.

4.2 Колбасные изделия подразделяют на группы:
- мясные — с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60,0 %;
- мясосодержащие — с массовой долей мясных ингредиентов от 5,0 % до 60,0 % включительно.

4.3 Колбасные изделия подразделяют на категории:
- мясные колбасные изделия: А, Б, В, Г;
- мясосодержащие колбасные изделия: В, Г.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям [1], [2], [3], настоящего стандарта, вырабатываться по нормативным и/или техническим документам, технологической документации, с соблюдением требований, установленных правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика для колбасных изделий		
	Колбасы [колбаски]	Сосиски, сардельки, шпикачки	Колбасные хлебы
Внешний вид	Батоны (батончики) с чистой сухой[1)] поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков	Батончики с чистой сухой[1)] поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков	Изделия без оболочки с чистой, гладкой, сухой[1)], равномерно обжаренной поверхностью
Консистенция	Упругая, плотно-упругая	Упругая	Упругая
		В разогретом виде — сочная; для сосисок — нежная, сочная	

Окончание таблицы 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="3">Характеристика для колбасных изделий</th></tr>
<tr><th>Колбасы [колбаски]</th><th>Сосиски, сардельки, шпикачки</th><th>Колбасные хлебы</th></tr>
<tr><td>Цвет и вид колбасного фарша на разрезе</td><td colspan="3">От светло-серого до серого[2] или от светло-розового до темно-красного с различными оттенками, свойственный цвету используемых мясного сырья и рецептурных компонентов.
Колбасный фарш с однородной (кроме шпикачек) или неоднородной структурой, равномерно перемешан.
Колбасный фарш с неоднородной структурой содержит кусочки мясных и/или немясных ингредиентов:
различных видов мяса, мяса птицы, субпродуктов, шпика, грудинки, сыра, грибов, овощей, сухофруктов, маслин, оливок, включения зелени (петрушки, укропа) и др. | сыра, кетчупа, зелени и др.; для шпикачек — шпика. Цвет шпика белый или с розоватым оттенком | различных видов мяса, мяса птицы, субпродуктов, шпика, грудинки, сыра, грибов, овощей, сухофруктов, маслин, оливок, включения круп и др.</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="3">Свойственный рецептурному составу продукта, без посторонних привкуса и запаха</td></tr>
<tr><td>Форма и размер</td><td colspan="2">Прямые или слегка изогнутые батоны (батончики) разнообразной формы (овальной, цилиндрической или др.) и размера в зависимости от используемой оболочки[3]</td><td>Прямоугольная, трапециевидная, цилиндрическая, круглая и др.</td></tr>
<tr><td>Температура, °С[4], охлажденных вареных изделий</td><td colspan="3">От минус 1,5 °С до плюс 6 °С</td></tr>
<tr><td>Температура, °С, замороженных вареных изделий</td><td colspan="3">Не более минус 8 °С</td></tr>
</table>

[1] Для неупакованной продукции. Для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере, допускается наличие конденсата в упаковках.

[2] Для колбасных изделий, изготовленных без фиксаторов окраски Е249, Е250, Е251, Е252 и пищевых красителей.

[3] Допускается устанавливать минимальный и/или максимальный линейный размер (длину) в нормативной и/или технической документации на конкретные наименования колбасных изделий.

[4] Колбасы и колбасные хлебы выпускают в обращение только охлажденными.

Примечания

1 Не допускаются к реализации колбасные изделия:

- с загрязнением на оболочке;
- с рыхлым фаршем;
- с серым цветом батонов (батончиков);
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с наличием крупных пустот на разрезе батонов размером более 5 мм;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с нарушением целостности оболочки батонов (батончиков) и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере).

2 Допускается наличие:

- на разрезе включений соединительной ткани;
- пряностей, специй, вкусоароматических приправ (обсыпок) в измельченном или целом виде на поверхности и внутри колбасных изделий;
- увеличения в полтора раза на разрезе установленных в рецептурах размеров отдельных кусочков мясных и немясных ингредиентов для колбасных изделий с неоднородной структурой;
- мелкой пористости диаметром не более 2 мм;
- слипов длиной не более 5 см для колбас (колбасок) в натуральной оболочке;
- незначительной морщинистости для колбасных изделий в натуральных и белковых оболочках;
- допускается наличие слабого аромата копчения для вареных колбасных изделий, подвергнутых кратковременному копчению.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для колбасных изделий					
	мясных				мясосодержащих	
	категорий					
	А	Б	В	Г	В	Г
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	8,0	Регламентируется в документе, в соответствии с которым изготовлено колбасное изделие			
Массовая доля жира, %, не более	36,0	45,0				
Массовая доля крахмала, %, не более	2	5				
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,5—2,8					
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005*					
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P_2O_5, включая добавленный, %, не более	0,8**					
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006					

* Для колбасных изделий, изготовленных с применением пищевых добавок (фиксаторов окраски) Е249, Е250, Е251, Е252.

** Для колбасных изделий, изготовленных с применением пищевых добавок (пищевых фосфатов) Е338, Е339, Е450, Е451, Е452.

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

5.1.4 Пищевую ценность колбасных изделий конкретных наименований 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.

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 установленным нормативным правовым актам, действующим 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;
- несвежего, в том числе с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание);
- полученного от хряков (для колбасных изделий категорий А и Б).

5.3 Маркировка

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

- наименования колбасного изделия с указанием вида, группы, категории (допускается информацию о категории приводить в следующей редакции: «Содержание мышечной ткани...»), термического состояния (замороженный — для колбасок, сосисок, сарделек и шпикачек, выпускаемых в обращение замороженными);

- надписи: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при использовании соответствующего способа упаковки).

Примеры маркировки колбасных изделий:

«Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Колбаса «Молочная» категории Б» или «Мясное колбасное изделие вареное. Колбаса «Молочная», содержание мышечной ткани от 40,0 % до 60,0 %».

«Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Сардельки «Говяжьи» категории А, замороженные» или «Мясное колбасное изделие вареное. Сардельки «Говяжьи», замороженные, содержание мышечной ткани более 60,0 %».

В соответствии с требованиями [1] во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей, не допускается маркировка колбасного изделия (кроме вареных колбас, сосисок, сарделек, шпикачек, колбасных хлебов, изготовленных по ГОСТ 23670), с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения со следующими названиями:

- для колбас: «Докторская», «Краснодарская», «Любительская», «Московская», «Столичная», «Диабетическая», «Заказная», «Закусочная», «Калорийная», «Обыкновенная», «Отдельная», «Русская», «Столовая», «Чайная»;
- для сосисок: «Любительские», «Русские», «Особые»;
- для сарделек: «Обыкновенные»;
- для шпикачек: «Москворецкие»;
- для колбасных хлебов: «Любительский», «Отдельный», «Заказной», «Чайный».

В случае наименования колбасных изделий по мясному ингредиенту (например: «Говяжья», «Свиная» 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: «Чесночная», «Молочная» и др.), в составе продукта указывают соответствующий рецептурный ингредиент по [7].

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 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» — при отсутствии в составе красителей.

«Без ароматизаторов» — при отсутствии в составе ароматизаторов.

«Без Е» — при отсутствии в составе пищевых добавок, имеющих индекс Е 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], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры» или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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 нормативных правовых актов, действующих 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 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки и др.

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

- целыми батонами 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.

5.4.5 Отклонения массы нетто упаковочной единицы колбасных изделий от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.6 Колбасные изделия, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые контейнеры или тару-оборудование и 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 лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477.

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

5.4.8 Многооборотная транспортная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Колбасные изделия, упакованные под вакуумом или в условиях газовой модифицированной 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.

5.4.9 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.

5.4.10 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 и настоящему стандарту.

6.2 Колбасные изделия принимают партиями. Партией считают определенное количество колбасных изделий 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 устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.5 Контроль за содержанием диоксинов проводится 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 по требованию лица, на которого возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

6.7 Проводят идентификацию сырьевого состава в случае наличия разногласий по составу используемого сырья по требованию лица, на которого возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

6.8 В случае наличия разногласий по указанию группы и/или категории в маркировке колбасных изделий, а также процентного содержания рецептурного компонента, по которому придумано наименование, по требованию лица, на которого возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции проводят оценку правильности их присвоения.

6.9 Определение температуры колбасных изделий проводят по требованию лица, на которого возложен контроль качества и безопасности продукции, или потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

7 Методы контроля

7.1 Отбор 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, [11];
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009, [12] или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 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.

Общие требования проведения микробиологических исследований по ГОСТ ISO 7218.

7.5 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 26929, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

7.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ ISO 13493.

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

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

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

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

7.12 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 измерения.

7.13 Температуру готовых колбасных изделий определяют контактным или бесконтактным методом при помощи цифровых термометров 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 в соответствии с ГОСТ 8.579.

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

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

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

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

Для определения массовой доли мышечной ткани в рецептуре колбасных изделий определяют массовую долю мышечной ткани в каждом мясном ингредиенте.

В случае использования жилованного мяса массовую долю мышечной ткани вычисляют по формуле

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

где $M_{м.т}$ — содержание мышечной ткани, доли ед.;

$M_{с.ж.т}$ — содержание соединительной и жировой ткани, доли ед.

В случае использования обваленного мяса (или мяса с неустановленным содержанием соединительной и жировой ткани) 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 в обваленном мясе (в долях единицы) вычисляют по формуле

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

где $M_{м.т}$ — содержание мышечной ткани, доли ед.;

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 колбасных изделий 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 ткань 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[1)].

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

$$О_{м.т.р} = \frac{\sum X_{м.и(i)} \cdot X_{м.т(i)}}{100}, \quad (3)$$

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

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

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

$$О_{м.т} = 100 \cdot О_{м.т.р} \cdot [1 - (\Delta - M_{д.в}) / (M_{р.к} - M_{д.в}] / M_{г.п} \text{ при } (\Delta - M_{д.в}) > 0$$

$$\text{или } О_{м.т} = \frac{100 \cdot О_{м.т.р}}{M_{г.п}} \text{ при } (\Delta - M_{д.в}) \le 0, \quad (4)$$

где $О_{м.т.р}$ — общая масса мышечной ткани при использовании нескольких мясных ингредиентов в рецептуре колбасного изделия, кг;

Δ — потери массы при термической обработке, кг, которые находятся из выражения $\Delta = M_{р.к} - M_{г.п}$;

$M_{д.в}$ — масса добавляемой в рецептуру воды, кг;

$M_{р.к}$ — масса всех рецептурных компонентов, кг;

$M_{г.п}$ — масса готового продукта, кг.

[1)] Исследуемых блоков должно быть не менее трех.

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 плюс 6 °С включительно.

8.2 Колбаски, сосиски, сардельки и шпикачки замороженные выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, не более минус 8 °С.

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, действующих 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 в соответствии с правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

8.6 После удаления транспортной упаковки колбасные изделия хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

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), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 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[1)] Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[10] ISO 6887-2:2003[2)] 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

[1)] Заменен на ISO 17604:2015.

[2)] Заменен на ISO 6887-2:2017.

УДК 637.524.24:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: изделия колбасные вареные, колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы, консистенция, вид на разрезе, потребительская и транспортная упаковка

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Г.В. Струковой*

Сдано в набор 26.11.2019. Подписано в печать 29.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,48.

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