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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33708—
2015**

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены 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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 декабря 2015 г. № 83-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
Грузия	GE	Грузстандарт
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 4 апреля 2016 г. № 240-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33708—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 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

© Стандартинформ, 2016

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 4
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 8
8 Транспортирование и хранение 9
Библиография 10

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Общие технические условия

Smoked and dried sausages. General specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

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

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—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8558.2—78 Продукты мясные. Метод определения нитрата

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

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

Издание официальное

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

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

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

ГОСТ 23042—86 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 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 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 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 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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], [2], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **тип колбасных изделий:** Колбасы (колбаски), объединенные по технологии изготовления, обеспечивающей формирование определенных потребительских характеристик.

3.2 **сырокопченая сухая колбаса (колбаска):** Сырокопченое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6 °С, копчение при температуре не выше 22 °С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности.

3.3 **сырокопченая полусухая колбаса (колбаска):** Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26 °С и сушку.

3.4 **сырокопченая полусухая колбаса (колбаска) с регулятором кислотности:** Сырокопченое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и регуляторов кислотности, включающей осадку и/или ферментацию, при температурах, обеспечивающих условия способствующие росту молочнокислых микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, копчение при температуре не выше 26 °С и сушку.

3.5 **сырокопченая колбаса (колбаска) мажущейся консистенции:** Сырокопченое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление) и копчение, при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку.

3.6 **сыровяленая сухая колбаса (колбаска):** Сыровяленое колбасное изделие твердой, плотной консистенции, изготовленное по технологии, включающей осадку при температуре не выше 6 °С и продолжительную сушку, без применения стартовых культур и регуляторов кислотности.

3.7 **сыровяленая полусухая колбаса (колбаска):** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур, включающей осадку, ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку.

3.8 **сыровяленая полусухая колбаса (колбаска) с регулятором кислотности:** Сыровяленое колбасное изделие плотной консистенции, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку и ферментацию, при температурах, обеспечивающих рост микроорганизмов, в том числе, входящих в состав стартовых культур, и сушку.

3.9 **сыровяленая колбаса (колбаска) мажущейся консистенции:** Сыровяленое колбасное изделие с мягкой, мажущейся консистенцией, изготовленное по технологии с применением стартовых культур и/или регуляторов кислотности, включающей осадку (подкисление), при температурах, обеспечивающих условия, способствующие росту микроорганизмов, входящих в состав стартовых культур, и сушку.

3.10 **стартовая культура:** Чистая культура или бактериальный препарат специально подобранных отдельных штаммов живых микроорганизмов, а также смесей штаммов в питательных средах, использованных для их выращивания, либо суспензии вегетативных клеток без или со средой культивирования, приготовленные на специализированных предприятиях и предназначенные для прямого внесения в мясное сырье.

4 Классификация

Сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски) подразделяют по ГОСТ 32921 только на мясные продукты, и в зависимости от способа технологической обработки, на следующие типы:

- сухие;
- полусухие;
- полусухие с регулятором кислотности;
- мажущейся консистенции.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски) должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2], нормативных или технических документов на конкретные наименования колбас, в соответствии с которыми они изготовлены. Сырокопченые и сыровяленые колбасы должны вырабатываться по технологическим документам, регламентирующим рецептуры, технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски) должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) по типам			
	сухих	полусухих	полусухих с регулятором кислотности	мажущейся консистенции
Внешний вид	Батоны (батончики) с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша, с наличием мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика			
Консистенция	Плотная, твердая	Плотная		Мягкая, мажущаяся
Цвет и вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен и пустот, цвет от розового до темно-красного (или темно-бордового), с включениями мясных (кусочков шпика, свиной грудинки, соединительной такни, кусочков свиной шкурки и пр.) или не мясных структурных компонентов (сухофруктов, шоколада и пр.) или без них. Наличие структурных компонентов и размер их кусочков (рисунок на разрезе) регламентируется документом, в соответствии с которым произведено конкретное наименование колбас			
Запах и вкус	Приятные, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом копчения (для сырокопченых колбас), вкус слегка острый, солоноватый, запах с выраженным ароматом пряностей, которые регламентируются документом, в соответствии с которым выработано конкретное наименование колбас			
Форма и размер	Батоны (батончики) прямые или слегка изогнутые или в виде колец и полуколец. Форма круглая, овальная, прямоугольная или любая другая; с максимальным сечением для колбасок не более 16 мм			
Массовая доля влаги, %, не более	36,0	42,0	50,0	55,0
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	8,0	8,0	8,0
Массовая доля жира, %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	6,0	5,0	5,0	4,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) по типам			
	сухих	полусухих	полусухих с регулятором кислотности	мажущейся консистенции
Массовая доля нитрита натрия (калия), %, не более	0,005*			
Массовая доля нитрата натрия (калия), %, не более	0,0025* 0,005			
Значение pH	Не ниже 4,8	Не ниже 4,6	Не нормируется	Не выше 5,5
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5), включая добавленный, (при использовании фосфатов и фосфатосодержащих пищевых добавок в рецептурах полусухих с регулятором кислотности и колбас мажущейся консистенции) %, не более	—	—	0,8	
Массовая доля крахмала (при его использовании в рецептурах полусухих, полусухих с регулятором кислотности и колбас мажущейся консистенции), %	—	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование колбас		

* При использовании фиксаторов окраски Е249, Е250, Е251, Е252, а также при использовании немясных ингредиентов (овощные порошки, соки, экстракты и т. п.), содержащих в своем составе нитриты и нитраты.

Примечания

1 Допускается изготавливать сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски):

- наличие кисловатого привкуса для колбас полусухих с регулятором кислотности и колбас мажущейся консистенции;
- в декоративной обсыпке, в защитном и/или декоративном покрытии, нанесенных на оболочку или после снятия оболочки;
- с поверхностным равномерным слоем плесени, образованного в результате роста на поверхности батонов стартовых культур, предназначенных для этих целей.

2 На поверхности батонов допускается:

- наличие незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения;
- наличие мелких складок и выступающих под оболочкой кусочков шпика (и т. п. мясного сырья) желтоватого цвета по всей длине батона;
- при срезе увеличение размеров отдельных кусочков мясных и не мясных ингредиентов в полтора раза от заданных в рецептуре размеров (при прямом срезе);
- наличие (на разрезе) уплотненного слоя (закала) не более 3 мм.

3 Не допускаются для реализации сырокопченые и сыровяленые колбасы:

- имеющие загрязнения на оболочке;
- с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами с наличием жировых отеков;
- с наличием серых пятен и крупных (более 2 мм) пустот на разрезе;
- с рыхлым фаршем (за исключением типа мажущиеся).

4 Не допускается изготавливать сухие и полусухие колбасы с добавлением пищевых фосфатов.

5 Не допускается изготавливать сухие колбасы с добавлением крахмала.

5.1.3 Пищевую ценность сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) конкретных наименований устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.1.4 По микробиологическим показателям сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски) должны соответствовать [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.5 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в сырокопченых и сыровяленых колбасах (колбасках) не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт. Содержание бенз(а)пирена для сыровяленых колбас (колбасок) не нормируется.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Сырье животного, растительного и минерального происхождения, алкогольная продукция, используемые для производства сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) по показателям безопасности должно соответствовать [1], [2], [3], [4], [5], [6] или нормативным правовым актам, действующим 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, стартовые культуры, ароматизаторы и комплексные пищевые добавки, используемые для производства сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок), должны быть разрешены для применения в производстве мясной продукции [3] и по показателям безопасности соответствовать требованиям [2], [3] или установленным нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Для изготовления сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) не допускается применение:

- мясо убойных (сельскохозяйственных и промысловых) животных и птицы, замороженное более одного раза, сомнительной свежести и несвежее;
- мясо быков, хряков, баранов, козлов и тощее;
- свинины (в т. ч. шпика, грудинки) с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание).

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:

- наименование сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок), с указанием группы (мясная) и типа (сухая, полусухая, полусухая с регулятором кислотности, мажущейся консистенции);
- надпись: «упаковано под вакуумом» или «упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при их использовании).

Пример маркировки:

«Изделие колбасное мясное. Колбаса сырокопченая полусухая «Юбилейная» или «Мясной продукт. Сырокопченое колбасное изделие. Колбаса полусухая «Юбилейная».

В соответствии с требованиями [1] во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей, не допускается маркировка сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) (кроме сырокопченых колбас (колбасок), изготовленных по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*), с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения со следующими названиями: «Брауншвейгская», «Московская», «Еврейская», «Любительская», «Туристские колбаски», «Суджук», «Особенная», «Сервелат», «Советская», «Столичная», «Невская», «Российская», «Сервелат коньячный», «Зернистая», «Минская», «Майкопская».

В случае наименования сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) по мясному ингредиенту (например: «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» и др.) в составе продукта указывают соответствующий рецептурный ингредиент по [7].

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55456—2012 «Колбасы сырокопченые. Технические условия».

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

«Без стартовых культур» — при отсутствии в составе стартовых культур микроорганизмов.

«Без ГДЛ» — при отсутствии в составе глюконо-дельта-лактона.

«Без регуляторов кислотности» — при отсутствии в составе пищевых добавок Е575, Е262, Е325, Е326, Е331, Е451.

«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 усилителей вкуса и аромата Е620, Е621, Е622, Е623, Е624, Е625.

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

«Без красителей» — при отсутствии в составе красителей.

«Без ароматизаторов» — при отсутствии в составе ароматизаторов.

«Без аллергенов» — при отсутствии в составе аллергенов в соответствии с [1].

«Без Е» — при отсутствии в составе пищевых добавок, имеющих индекс Е в соответствии с [7].

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

«Продукт естественной ферментации» — при производстве колбасных изделий без применения стартовых культур и регуляторов кислотности.

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [7] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. С нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение 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 [8] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество колбас (колбасок) при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски) упаковывают целыми батонами или в нарезанном виде (порционная или сервировочная нарезка — кроме колбас мажущейся консистенции) в потребительскую упаковку из различных типов упаковочных материалов, предназначенных для потребительской упаковки. Способ и масса упаковки, применение вакуума и модифицированной атмосферы регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок).

5.4.3 Сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски) в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые, контейнеры или другие типы транспортной упаковки.

5.4.4 Допускается в качестве транспортной упаковки использование групповой упаковки с применением вакуума или модифицированной атмосферы для батонов, предназначенных к дальнейшей фасовке или дальнейшей реализации в торговой сети или реализации в сети общественного питания. Срок годности продукции после вскрытия групповой упаковки не должен превышать срок годности, установленный для неупакованной продукции.

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

5.4.6 Многооборотная упаковка, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами.

5.4.7 В каждую единицу транспортной упаковки (ящик, контейнер или другую емкость) укладывают сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски) одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния, одного вида упаковки и одного срока годности.

Упаковку сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) разных наименований в единицу транспортной упаковки проводят по согласованию с заказчиком (потребителем).

5.4.8 Многооборотная 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.

Допускается использовать многооборотную транспортную упаковку без крышки при условии сохранения целостности потребительской упаковки.

5.4.9 Масса нетто в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной массе, указанной в маркировке сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Допустимые отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.10 Масса брутто продукции в многооборотных ящиках не более 30 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг; в контейнерах и других емкостях — не более 250 кг.

5.4.11 Упаковка сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок), отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски) принимают партиями. Партией считают определенное количество сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) одного наименования, одинаково упакованное, произведенное одним изготовителем в течение одной смены по одному нормативному или техническому документу, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Объем выборок и отбора образцов — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 pH сырокопченых и сыровяленых колбас (сухих и полусухих) определяют в случае разногласия при оценке органолептических показателей.

6.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических и микробиологических показателей, а также токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена, нитрозаминов, наличия ГМО устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в сырокопченых и сыровяленых колбасах (колбасках) проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной 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 Определение температуры колбасных изделий проводят по требованию потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

6.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава продукта по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, ГОСТ 31671, [9], [10].

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 — ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по 9957, ГОСТ ISO 1841-2, [11];
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли нитрата натрия — по ГОСТ 8558.2;
- массовой доли общего фосфора (P_2O_5) — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009, [12].

7.4 Определение pH по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 30726, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 31903, ГОСТ 32031, [10].

7.6 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26929, 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.

7.7 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

7.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31903 и по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32164.

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

7.11 Определение бенз(а)пирена — по нормативному документу, действующему 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 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.

7.15 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 пищевых добавок проводится согласно [3] и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Подтверждение принадлежности сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) к мясным продуктам проводят по ГОСТ 32921 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Для сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок) мажущейся консистенции температура хранения должна быть не выше плюс 6 °С.

8.3 Сырокопченые и сыровяленые колбасы, неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы, хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

8.4 Сырокопченые и сыровяленые колбасы (колбаски) транспортируют в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность качества, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок пищевой продукции, действующими на транспорте соответствующего вида.

8.5 Транспортирование и хранение сырокопченых и сыровяленых колбас (колбасок), отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

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 18.06.10 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 1841-1:2013 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 637.523:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: сырокопченые колбасы (колбаски), сыровяленые колбасы (колбаски), сухие, полусухие, полусухие с регулятором кислотности, мажущейся консистенции

Редактор *Д.А. Мезинова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 07.04.2016. Подписано в печать 15.04.2016. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50. Тираж 64 экз. Зак. 1079.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru