МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33357— 2015

КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

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 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47)

За принятие стандарта 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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 августа 2015 г. № 1175-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33357–2015 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

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

КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Технические условия

Boiled-smoked sausages of poultry meat. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на варено-копченые колбасы и колбаски из мяса птицы (далее – колбасы), выпускаемые в охлажденном или замороженном состоянии и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования безопасности изложены в 4.3.2 и 4.3.3, требования к качеству – в 4.3.1, к маркировке – в 4.5.

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 производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 6309–93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ ISO 7218–2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8050–85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142–90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9293–74 Азот газообразный и жидкий. Технические условия

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 9957–73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

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

ГОСТ 13830–97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия*

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838–78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961–91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574–2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия

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 и вкусовые. 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 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29048–91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29050–91 Пряности. Перец черный и белый молотый. Технические условия

ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053–91 Перец красный молотый. Технические условия

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 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 31361–2008 Сахар белый. Технические условия*

ГОСТ 31466–2012 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

ГОСТ 31473–2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

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

ГОСТ 31490–2012 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

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

ГОСТ 31657–2012 Субпродукты птицы. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31707–2012 (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 31732−2012 Коньяк. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31962–2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 31990−2012 Мясо уток (тушки и их части). Общие технические условия

---

* На территории Российской Федерации не действует.

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

ГОСТ 32308–2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

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, определения и сокращения

3.1 В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1.1 **варено-копченая колбаса (колбаска):** Колбасное изделие из мяса птицы, подвергнутое при изготовлении осадке, предварительному копчению, варке, дополнительному горячему копчению и сушке. В зависимости от диаметра оболочки колбасные изделия подразделяют на колбасу и колбаски.

Примечание – Колбасное изделие варено-копченое из мяса птицы может быть изготовлено по технологии, исключающей процесс предварительного копчения.

3.1.2 **экстра:** Сорт варено-копченой колбасы (колбаски), при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80 %, в т. ч. мяса грудной части – не менее 50 %.

3.1.3 **высший сорт:** Сорт варено-копченой колбасы (колбаски), при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 80 %.

3.1.4 **первый сорт:** Сорт варено-копченой колбасы (колбаски), при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей не менее 51 %.

3.1.5 **фирменный:** Сорт варено-копченых колбасок, при производстве которых в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы массовой долей от 40 % до 51 %, выработанное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия.

3.2 В настоящем стандарте применено следующее сокращение:

МПМО – мясо птицы механической обвалки.

4 Технические требования

4.1 Колбасы должны соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции по производству колбас с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Колбасы вырабатывают в ассортименте, включающем торговые наименования и сорта, приведенные в таблице 1.

Таблица 1

Сорт	Наименование продукта	
	Колбасы	Колбаски
Экстра	«Новорусская», «Былинная», «Балычковая»	«Куриная»
Высший	«Богородская», «Стольная», «Старославянская», «Банкетная», «Московская»	«Презент»
Первый	«Народная», «Заповедная», суджук «Куриный»	«Особые»
Фирменный	–	«Заказные», «Шейка», «К пиву»

4.3 Характеристики

4.3.1 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2–5.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сорта экстра			
	колбас			колбаски «Куриной»
	«Новорусской»	«Былинной»	«Балычковой»	
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша			
Консистенция	Плотная или упругая			
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный колбасный фарш из кусочков мяса, от беловато-розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с видимыми прослойками тонкоизмельченной кожи с подкожным жиром и/или с измельченными кусочками шпика размером «рисового зерна» длиной не более 7 мм, от белого до желтовато-белого цвета			
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый			
Форма и размер	Батоны прямые, слегка изогнутые или изогнутые вдвое с внутренним просветом диаметром свыше 32 мм, длиной не более 50 см, с нанесенными товарными отметками в виде пояска, маркировки или ярлыка на конце батона, в натуральной или искусственной оболочке			Батончики открученные, перевязанные, клипсованные, прямые, слегка изогнутые или изогнутые вдвое с внутренним просветом в натуральной или искусственной оболочке диаметром не более 32 мм, длиной от 30 до 300 мм с нанесенными товарными отметками в виде пояска, маркировки или ярлыка на конце батончика
Массовая доля белка, %, не менее	17,0			
Массовая доля жира, %, не более	18,0			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5			
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Массовая доля кальция, %, не более	–	–	0,07	–

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Допускается:

- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбас без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- возможное изменение цвета шпика под слоем оболочки после обжарки и/или копчения.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас высшего сорта				
	«Богородской»	«Стольной»	«Московской»	«Банкетной»	«Старославянской»
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша				
Консистенция	Плотная или упругая				
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный колбасный фарш из кусочков мяса, от беловато-розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с видимыми прослойками тонкоизмельченной кожи с подкожным жиром и/или с измельченными кусочками шпика, от белого до желтовато-белого цвета, с размером сторон не более, мм:				
	–	4	6	«рисового зерна» длиной не более 7	
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый				

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас высшего сорта				
	«Богородской»	«Стольной»	«Московской»	«Банкетной»	«Старославянской»
Форма и размер	Прямые, слегка изогнутые или изогнутые вдвое с внутренним просветом батоны в натуральной или искусственной оболочке диаметром более 32 мм, длиной не более 50 см, с нанесенными товарными отметками в виде пояска, маркировки или ярлыка на конце батона				
Массовая доля белка, %, не менее	15,0				
Массовая доля жира, %, не более	23,0				
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5				
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005				
Массовая доля кальция, %, не более	0,10	–	–	–	0,06

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Допускается:

- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбас без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- возможное изменение цвета шпика под слоем оболочки после обжарки и/или копчения.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для				
	колбас первого сорта			колбасок	
	«Народной»	«Заповедной»	суджука «Куриного»	высшего сорта «Презент»	первого сорта «Особых»
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша				
Консистенция	Плотная или упругая				
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный колбасный фарш из кусочков мяса, от беловато-розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с видимыми прослойками тонкоизмельченной кожи с подкожным жиром и/или с измельченными кусочками шпика – от белого до желтовато-белого цвета, с размером сторон не более, мм:				
	4	6	«рисового зерна» длиной не более 7		
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый				
Форма и размер	Прямые, слегка изогнутые батоны диаметром более 32 мм, длиной не более 50 см, или изогнутые вдвое с внутренним просветом, или открученные батоны диаметром более 32 мм в виде колец с внутренним диаметром до 20 см в натуральной или искусственной оболочке			Батончики открученные, перевязанные, клипсованные, прямые, слегка изогнутые или изогнутые вдвое с внутренним просветом в натуральной или искусственной оболочке диаметром не более 32 мм, длиной от 30 до 300 мм, с нанесенными товарными отметками в виде пояска, маркировки или ярлыка на конце батона	
Массовая доля белка, %, не менее	14,0			15,0	14,0
Массовая доля жира, %, не более	28,0			23,0	28,0

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для				
	колбас первого сорта			колбасок	
	«Народной»	«Заповедной»	суджука «Куриного»	высшего сорта «Презент»	первого сорта «Особых»
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5				
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005				
Массовая доля кальция, %, не более	0,15	0,07	0,05	–	0,12

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Допускается:

- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбас без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- возможное изменение цвета шпика под слоем оболочки после обжарки и/или копчения.

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасок сорта фирменный		
	«Заказных»	«Шейка»	«К пиву»
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша		
Консистенция	Плотная или упругая		
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный колбасный фарш из кусочков мяса и потрохов, от беловато-розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с видимыми прослойками тонкоизмельченной кожи с подкожным жиром и/или с измельченными кусочками шпика, от белого до желтовато-белого цвета, с размером «рисового зерна» длиной не более 7 мм		
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый		
Форма и размер	Батончики откругленные, перевязанные, клипсованные, прямые, слегка изогнутые или изогнутые вдвое с внутренним просветом, в натуральной или искусственной оболочке, диаметром не более 32 мм, длиной от 30 до 300 мм, с нанесенными товарными отметками в виде пояска, маркировки или ярлыка на конце батона		
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	12,0	12,0
Массовая доля жира, %, не более	33,0	33,0	33,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005		
Массовая доля кальция, %, не более	0,15	0,07	0,12

Примечания

1 Массовую долю кальция регламентируют в продуктах, в рецептуры которых включено МПМО, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Допускается:

- наличие пряностей, специй, декоративных вкусовых смесей в целом и измельченном виде в качестве обсыпок на поверхности колбасок без оболочки с равномерным распределением на поверхности;
- возможное изменение цвета шпика под слоем оболочки после обжарки и/или копчения.

4.3.2 Микробиологические показатели колбас не должны превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Содержание токсичных элементов, бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в колбасах не должно превышать норм, установленных [1] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.4 Содержание пищевых добавок не должно превышать норм, установленных [2].

4.4 Требования к сырью и материалам

4.4.1 Для изготовления колбас применяют следующее сырье (включая мясное сырье, пищевые ингредиенты, добавки, пряности) и материалы:

- тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ 31962 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки индеек, индюшат и их части по ГОСТ 31473 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки уток, утят и их части по ГОСТ 31990 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки гусей, гусят и их части и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- мясо птицы механической обвалки по ГОСТ 31490;
- субпродукты птицы пищевые (обработанные печень, сердце и мышечный желудок) по ГОСТ 31657;
- шпик (хребтовый, боковой);
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или молотую помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- моно-, дисахара;
- перец черный и белый молотые по ГОСТ 29050;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- смеси пряностей вкусовые;
- смеси пряностей для декоративной обсыпки;
- коньяк по ГОСТ 31732;
- пищевые добавки:

посолочные смеси (поваренная соль, фиксатор окраски Е250);

антиокислители Е300, Е301;

- кишки обработанные: говяжьи черевы, свиные черевы, бараньи черевы;
- оболочки искусственные для варено-копченых колбас;
- шпагат из лубяных волокон (0,84 ктекс; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84 ктекс; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки по ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД1, АМц;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

4.4.2 Используемое при производстве колбас:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [3], а также соответствовать требованиям, установленным нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям [1], [2], а также соответствовать требованиям, установленным нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.3 Допускается применение аналогичного сырья, по качеству и безопасности не уступающего требованиям, изложенным в 4.4.1.

4.4.4 Применение пищевых добавок, аналогичных по составу, а также не уступающих по качеству и безопасности требованиям 4.4.1, допускается в соответствии с технологическими инструкциями по их применению.

4.4.5 Для изготовления колбас не допускается применять сырье животного происхождения с

изменившимся цветом тканей.

4.5 Маркировка

4.5.1 Маркировка транспортной упаковки – по [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

4.5.2 Маркировка потребительской упаковки – по [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Информационные данные о пищевой ценности колбас приведены в приложении А.

4.5.3 Маркировка колбас, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

4.6 Упаковка

4.6.1 Потребительская и транспортная упаковки должны соответствовать требованиям [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.6.2 Колбасы выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.6.3 Колбасы упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота (Е941) по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода (Е290) по ГОСТ 8050 или газовых смесей, в упаковочные материалы: пленочные многослойные и полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки.

4.6.4 Колбасы упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами массой не менее 300 г, а также целыми батончиками (для колбасок) до 10 шт. в упаковке;
- целым куском (порционная нарезка колбас) массой нетто от 200 до 500 г;
- ломтиками без оболочки (сервировочная нарезка колбас) массой нетто от 50 до 350 г.

Допускается групповая упаковка колбас под вакуумом или в модифицированной атмосфере, которая может рассматриваться как потребительская, с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная – с последующим удалением упаковки перед реализацией.

4.6.5 Колбасы, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку – ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, полимерные многооборотные ящики.

4.6.6 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

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.

Допускается использование многооборотной транспортной упаковки, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

4.6.7 Допускается использовать другие виды упаковки, использование которых разрешено для контакта с аналогичными пищевыми продуктами и обеспечивает их сохранность, качество и безопасность при соблюдении условий транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

4.6.8 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают колбасы одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка колбас разных наименований в одну единицу транспортной упаковки по согласованию с заказчиком.

4.6.9 Масса нетто колбас в многооборотных ящиках и ящиках из гофрированного картона – не более 20 кг.

4.6.10 Отклонения массы нетто упаковочной единицы колбас от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.6.11 Упаковка колбас, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Колбасы принимают партиями. Определение партии – по [1], объем выборок и отбора образцов – по ГОСТ 9792.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, токсичных элементов, бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков и пестицидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов проводят на этапах производства, транспортирования, хранения и реализации 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.

5.4 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию колбас по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 31904.

6.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 31671.

6.3 Подготовка проб к микробиологическому контролю – по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

6.4 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

6.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957;
- массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;

6.6 Определение массовой доли кальция – по ГОСТ 31466.

6.7 Содержание токсичных элементов:

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

6.8 Определение бенз(а)пирена – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.9 Определение нитрозаминов – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694 или нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение пестицидов – по ГОСТ 32308 или по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.12 Определение диоксинов – по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.13 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) – по ГОСТ 31747;
- сульфитредуцирующих клостридий – по ГОСТ 29185;
- бактерий *S. aureus* – по ГОСТ 31746;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл – по ГОСТ 31659.

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

6.14 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром с диапазоном измерений от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств государства, принявшего стандарт.

6.15 Определение массы нетто продуктов проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств государства, принявшего стандарт, для статического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасы выпускают в реализацию с температурой в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения.

7.2 Колбасы 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.

7.3 Рекомендуемые сроки годности колбас при различных температурах хранения приведены в таблице 6.

Таблица 6

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут, не более
От минус 2 до 2 От 2 до 6	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума В полиамидной барьерной оболочке	15 45
От 12 до 15	Порционная нарезка Сервировочная нарезка	С применением вакуума В модифицированной атмосфере	8 6
От 5 до 8	Порционная нарезка Сервировочная нарезка	С применением вакуума В модифицированной атмосфере	12 10
Минус 8	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	90

7.4 Сроки годности и условия хранения колбас устанавливает изготовитель.

7.5 Транспортирование и хранение колбас, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г колбас

А.1 Информационные данные о пищевой ценности 100 г колбас приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование колбас	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал, не более
Колбасы			
«Новорусская»	17,0	18,0	965/230
«Былинная»	17,0	18,0	965/230
«Балычковая»	17,0	18,0	965/230
«Богородская»	15,0	23,0	1110/265
«Стольная»	15,0	23,0	1110/265
«Московская»	15,0	23,0	1110/265
«Банкетная»	15,0	23,0	1110/265
«Старославянская»	15,0	23,0	1110/265
«Народная»	14,0	28,0	1300/310
«Заповедная»	14,0	28,0	1300/310
Суджук «Куриный»	14,0	28,0	1300/310
Колбаски			
«Куриная»	17,0	18,0	965/230
«Презент»	15,0	23,0	1110/265
«Особые»	14,0	28,0	1300/310
«Заказные»	12,0	33,0	1445/345
«Шейка»	12,0	33,0	1445/345
«К пиву»	12,0	33,0	1445/345

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
[2]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[3]	ТР ТС 034/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
[4]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[5]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 637.524:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: колбасы варено-копченые («Новорусская», «Былинная», «Балычковая», «Богородская», «Стольная», «Старославянская», «Банкетная», «Московская», «Народная», «Заповедная», суджук «Куриный»), колбаски («Куриная», «Презент», «Особые», «Заказные», «Шейка», «К пиву»), сорт, технические требования

Редактор *Д.А. Мезинова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *А.С. Самарина*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 60 экз. Зак. 3679.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru