МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
20402—
2014**

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

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 Государственным научным учреждением Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 августа 2014 г. № 69-П)

За принятие проголосовали:

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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 сентября 2014 г. № 1097-ст введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 01 января 2016 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 20402—75

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, 2015

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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ

Технические условия

Stuffed cooked sausages. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фаршированные вареные мясные колбасы (далее – колбасы), выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Колбасы выпускают следующих наименований: «Ветчинная», «Ореховая», «Деликатесная», «Люкс», «Языковая», «Экстра», «Слоеная», «Прессованная».

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность колбас указаны в 4.2, к маркировке – в 4.4, к упаковке – 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 их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 779–55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия*

ГОСТ 975–88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760–86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 4495–87 Молоко цельное сухое. Технические условия**

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 ISO 8588–2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» - «Не А»

ГОСТ 9293–74 (ИСО 2435–73) 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 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

ГОСТ 9958–81 Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа***

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315–2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

** На территории РФ действует ГОСТ Р 53946–2010 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия».

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354–2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.15–94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10970–87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия*

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

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

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

ГОСТ 16830–71 Орехи миндаля сладкого. Технические условия

ГОСТ 16832–71 Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 16867–71 Мясо-телятина в тушах и полутушах*[4]

ГОСТ 17111–88 Арахис. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 17308–88 Шпагаты. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 23042–86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231–90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия*[5]

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 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29048–91 Пряности. Орех мускатный. Технические условия

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия

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

ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053–91 Пряности. Перец красный. Технические условия

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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 30363–2013 Продукты яичные. Общие технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791–2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия».

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

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

*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315–2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

*[5] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189–2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

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

ГОСТ 31476–2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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 31654–2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659–2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ 31671–2012 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 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 (колиформенных бактерий)

ГОСТ 31778–2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796–2012 Мясо и мясная промышленность. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797–2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

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

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Метод отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 32009–2013 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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 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 и определения

В настоящем стандарте применены термины с соответствующим определением:

3.1 **фаршированная вареная мясная колбаса:** Колбаса, имеющая на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша, с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60,0 %.

Примечание – Фаршированная вареная мясная колбаса может быть обернута в подготовленные определенным образом мясные и/или немясные ингредиенты.

4 Технические требования

4.1 Колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по производству колбас вареных фаршированных, с соблюдением рецептур и требований*,[1] установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

---

* В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству колбас вареных фаршированных», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии.

4.2 Характеристики

4.2.1 Колбасы, выработанные по данному стандарту, подразделяют на следующие категории:

- Категории А – массовая доля мышечной ткани в рецептуре более 60,0 %.
- Категории Б – массовая доля мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 % включительно.

4.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1–2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А			
	«Ветчинная»	«Ореховая»*	«Деликатесная»*	«Люкс»*
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью			
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан и содержит:			
	наружный слой – фарш говяжий с включением кусочков шпика размером сторон от 4 до 6 мм, внутренний слой – фарш свиной бледно-розового цвета с включением перца зеленого (горошка) или без него; в центре батона кусочки говядины размером от 16 до 25 мм	наружный слой – фарш говяжий с включением кусочков шпика размером сторон от 4 до 6 мм, внутренний слой – фарш свиной бледно-розового цвета с включениями орехов, фисташек; в центре батона слой фарша говяжьего со шпиком, в виде треугольника, квадрата или другой формы	наружный слой – фарш говяжий с включением фисташек, внутренний слой –фарш свиной бледно-розового цвета с кусочками сердца или языка размером сторон от 6 до 8 мм; в центре батона слой фарша говяжьего с включением фисташек, в виде треугольника, квадрата или др. формы	наружный слой – фарш говяжий с включением фисташек и шпика размером сторон от 4 до 6 мм, внутренний слой – фарш свиной с кусочками языка или сердца размером от 4 до 6 мм; в центре батона слой фарша говяжьего с включением фисташек и шпика размером сторон от 4 до 6 мм
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха			
Форма и размер	Прямые или слегка изогнутые батоны разнообразной формы (овальной, круглой или др.) длиной от 30 до 50 см, с поперечными перевязками шпагата через каждые 5–7 см или без них, диаметром не менее 80 мм			
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	11,0	14,0	12,0
Массовая доля жира, %, не более	30,0	30,0	25,0	30,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3			
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			

*Допускается вырабатывать колбасы «Ореховая», «Деликатесная», «Люкс» без фисташек.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас			
	категории А		категории Б	
	«Языковая»*	«Экстра»	«Слоеная»*	«Прессованная»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью. Под оболочкой батоны колбас должны быть покрыты слоем шпика толщиной не более 5 мм. Шпик белого цвета, допускается с розоватым оттенком			
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан и содержит:			
	фисташки, кусочки шпика размером сторон не более 4 мм, кусочки языка размером сторон не более 6 мм, или язык целым куском, обернутый шпиком, в центре батона	кусочки языка размером сторон не более 6 мм, или язык целым куском, обернутый шпиком, в центре батона	фисташки, кусочки шпика размером сторон не более 4 мм, слой фарша чередуется со слоями шейки, языка, полосками шпика толщиной не более 2 мм	кусочки шпика размером сторон не более 4 мм, слой фарша чередуется с полосками шпика толщиной не более 2 мм и языка толщиной не более 6 мм
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха			
Форма и размер	Прямые или слегка изогнутые батоны разнообразной формы (овальной, круглой или др.) длиной от 30 до 50 см, с поперечными перевязками шпагата через каждые 5–7 см или без них, диаметром не менее 100 мм			
	–	–	с двумя плоскими боковыми поверхностями	с двумя плоскими боковыми поверхностями
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	10,0	9,0	9,0
Массовая доля жира, %, не более	36,0	30,0	45,0	40,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,2			
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			

*Допускается вырабатывать колбасы «Языковая», «Слоеная» без фисташек.

4.2.3 По микробиологическим показателям и показателям безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков) колбасы должны соответствовать [1], [2] или нормативным правовым актам государства, на территории которого они находятся в обращении.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления колбас применяют следующие сырье и материалы:
- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ 31797 и полученные при ее разделке, обвалке и жиловке:

говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3 %, не более 6 %;

- телятину по ГОСТ 16867 и полученные при ее разделке:

телятину жилованную высшего сорта;

- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученные при ее разделке:

свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 10 %, от 30 % до 50 % и от 50 % до 85 %;

шейный отруб;

шпик хребтовый и боковой;

- блоки из жилованного мяса и субпродуктов (говядины, свинины, языков говяжьих и свиных, сердца говяжьего и свиного) замороженные;

- субпродукты мясные обработанные (языки говяжьи и свиные, сердце говяжье и свиное);

- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;

- молоко обезжиренное сухое по ГОСТ 10970;

- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта

- масло сливочное по ГОСТ 32261;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;

- порошок яичный, меланж яичный мороженый по ГОСТ 30363;

- воду питьевую;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта или по нормативным документам государства, принявшего стандарт;

- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;

- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975 (декстрозу, виноградный сахар);

- перец душистый по ГОСТ 29045;

- орех мускатный по ГОСТ 29048;

- корицу по ГОСТ 29049;

- перец черный или белый по ГОСТ 29050;

- кардамон по ГОСТ 29052;

- перец красный по ГОСТ 29053;

- орехи миндаля по ГОСТ 16830;

- орехи грецкие по ГОСТ 16832;

- орехи арахиса по ГОСТ 17111;

- орехи фундука, фисташки;

- зеленый перец (горошек);

- пряности, экстракты пряностей, эмульсии экстрактов пряностей (перец черный или белый, перец душистый, корица, перец красный, орех мускатный, кардамон);

- пищевые добавки:

антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306, Е392;

регуляторы кислотности Е262, Е325, Е326, Е330, Е331;

усилитель вкуса и аромата Е621;

фиксатор окраски Е250, в составе посолочных смесей (поваренная соль, нитрит натрия);

стабилизаторы, регуляторы кислотности (пищевые фосфаты) Е339, Е450, Е451, Е452;

- кишки обработанные: говяжьи синюги, проходники, пленки синюжные;

- оболочки искусственные для вареных колбасных изделий;

- целлофановые салфетки;

- 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 АД-1, АМц;

- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

4.3.2 Используемые при производстве колбас:

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными законодательством, и соответствовать требованиям, установленным [1] – [3] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [2], [4] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Допускается применять комплексные пищевые добавки, содержащие пищевые добавки и

ингредиенты указанные в 4.3.1, в соответствии с технологическими инструкциями по их применению.

4.3.4 Для изготовления колбас не допускается применять:

- мясо хряков;
- мясо, замороженное более одного раза;
- мясо, хранившееся свыше установленных сроков годности;
- шпик, свинину жирную с признаками окислительной порчи (пожелтением, осаливанием, прогорканием).

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [5] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Потребительская маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование колбасы с указанием «мясная», категории (А, Б);
- наименование, местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто (для фасованной продукции);
- состав продукта;
- пищевые добавки;
- информацию о наличии ГМО (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);
- пищевую ценность;
- дату изготовления и дату упаковывания (для фасованной продукции);
- срок годности;
- условия хранения;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» (в случае использования упаковки под вакуумом);
- надпись: «Упаковано в модифицированной атмосфере» (в случае использования модифицированной атмосферы);
- обозначение настоящего стандарта;
- знак обращения на рынке.

Пример маркировки колбасы: «Колбаса вареная фаршированная мясная «Слоеная», категории Б».

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

Информационные данные о пищевой ценности колбас приведены в приложении А, о составе колбас – в приложении Б.

4.4.2 Транспортная маркировка – по [1], [5], ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом с указанием:

- наименование колбасы с указанием «мясная», категории (А, Б);
- наименования, местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции) или массы нетто;
- срока годности;
- условий хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции.

4.4.3 Колбасы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, маркируют по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка и упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным [6] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.2 Колбасы выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.5.3 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, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку по ГОСТ 10354, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки.

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

- целыми батонами массой нетто не менее 300 г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 до 1000 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50 до 700 г.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с приобретателем.

Допускается групповая упаковка колбас под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная – с последующим удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки колбасы хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

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

4.5.6 Колбасы, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые контейнеры или тару-оборудование и другие упаковочные материалы и виды упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

4.5.8 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.

Колбасы, 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.

4.5.9 Упаковку из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 или другими скрепляющими материалами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

4.5.10 Масса нетто колбас в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании – не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной упаковке – не более 30 кг.

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

Допускается упаковка одного вида нескольких наименований колбас в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

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

5 Правила приемки

5.1 Колбасы принимают партиями. Определение партии – по [2], объем выборок и отбора образцов – по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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.

5.4 Идентификацию сырьевого состава колбас и контроль на наличие компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов, осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [7], [8].

6.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ ISO 8588, ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957 [9], [10];
- массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- остаточную активности кислой фосфатазы – по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009, [11].

6.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747;

6.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538:

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

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

6.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

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

6.9 Определение диоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение нитрозаминов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение ГМО – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.12 Температуру готовых колбас определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

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

6.14 Идентификацию сырьевого состава колбас проводят по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 °С и до 6 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

7.2 Колбасы транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающим температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

7.3 Колбасы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

7.4 Сроки годности колбас устанавливает изготовитель.

7.5 Рекомендуемые сроки годности колбас при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % приведены в таблице 3.

Таблица 3

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы	25
		С применением вакуума и модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262 , Е325, Е326)	30
	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	25
	Сервировочная нарезка		10

7.5 Рекомендуемый срок годности колбас при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 сут в пределах срока годности.

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г колбас*

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

Таблица А.1

Наименование колбасы	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, не более	
			ккал	кДж
«Ветчинная»	10,0	30,0	310,0	1298,0
«Ореховая»	11,0	30,0	314,0	1315,0
«Деликатесная»	14,0	25,0	281,0	1176,0
«Люкс»	12,0	30,0	318,0	1331,0
«Языковая»	10,0	36,0	364,0	1524,0
«Экстра»	10,0	30,0	310,0	1298,0
«Слоеная»	9,0	45,0	441,0	1846,0
«Прессованная»	9,0	40,0	396,0	1658,0

* Данные о пищевой ценности получены расчетным путем

Приложение Б
(справочное)

Информационные данные о составе колбас

Б.1 Информационные данные о составе колбас приведены в таблице Б.1.

Таблица Б. 1

Наименование колбасы	Состав колбасы
«Ветчинная»	Говядина, свинина, вода, шпик, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), пряности, сахар
«Ореховая»	Говядина, свинина, вода, шпик, яйца куриные или меланж, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), орехи, фисташки, пряности, сахар
«Деликатесная»	Говядина, свинина, языки или сердце говяжье, вода, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), фисташки, пряности, сахар
«Люкс»	Свинина, говядина, вода, шпик, языки или сердце говяжье, яйца куриные или меланж, молоко сухое, посолочная смесь (соль поваренная, фиксатор окраски: нитрит натрия), пряности, сахар
«Языковая»	Шпик, свинина, говядина или телятина, вода, языки говяжьи или свиные, посолочная смесь, (соль поваренная, фиксатор окраски: нитрит натрия), фисташки, пряности, сахар
«Экстра»	Свинина, говядина, вода, шпик, языки говяжьи или свиные, яйца куриные или меланж, масло коровье, посолочная смесь (соль поваренная, фиксатор окраски: нитрит натрия), мука пшеничная, сахар, пряности
«Слоеная»	Шпик, свинина, говядина, вода, языки говяжьи или свиные, посолочная смесь (соль поваренная, фиксатор окраски: нитрит натрия), фисташки, сахар, пряности
«Прессованная»	Шпик, свинина, говядина, вода, языки говяжьи или свиные, посолочная смесь (соль поваренная, фиксатор окраски: нитрит натрия), яйца куриные или меланж, сухое молоко, пряности, сахар
Примечания 1 Полная информация о всех пищевых добавках, применяемых по 4.3.1, выносят при маркировке в соответствии с [5]. 2 При использовании в рецептурах замены мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье, допускаемое к применению в соответствии с 4.3.1, изготовитель указывает в маркировке информационные сведения о составе колбасы с учетом фактически применяемого сырья.	

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013	«О безопасности мяса и мясной продукции»
[2] ТР ТС 021/2011	«О безопасности пищевой продукции»
[3] ТР ТС 033/2013	«О безопасности молока и молочной продукции»
[4] ТР ТС 029/2012	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[5] ТР ТС 022/2011	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
[6] ТР ТС 005/2011	«О безопасности упаковки»
[7] ISO 17604:2003	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа
[8] 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
[9] ISO 1841-2:1996	Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 2. Потенциометрический метод
[10] ISO 1841-1:1996	Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда
[11] ISO 13730:1996	Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

УДК 637.524.24:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: колбасы вареные фаршированные, технические требования, консистенция, вид на разрезе, фаршированные вареные мясные колбасы: «Ветчинная», «Ореховая», «Деликатесная», «Люкс», «Языковая», «Экстра», «Слоеная», «Прессованная»

Подписано в печать 16.03.2015. Формат 60х84 $^{1}/_{8}$.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 556

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