ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55456— 2013

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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 Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. № 207-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

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 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 13
6 Методы контроля 13
7 Транспортирование и хранение 14
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г сырокопченых колбас (колбасок) 16
Приложение Б (справочное) Информационные данные о составе сырокопченых колбас (колбасок) 17
Библиография 18

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Dry sausages. Specifications

Дата введения — 2014—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты — сырокопченые колбасы (колбаски), изготавливаемые без применения стартовых культур — «Брауншвейгская», «Московская», «Еврейская», «Любительская», «Туристские колбаски», «Суджук», «Особенная», «Сервелат», «Советская», «Столичная», «Свиная», «Невская», «Российская», «Сервелат коньячный», «Зернистая», «Минская», «Майкопская», а также изготавливаемые с применением стартовых культур — «Брауншвейгская полусухая», «Московская полусухая», «Еврейская полусухая», «Любительская полусухая», «Туристские колбаски полусухие», «Суджук полусухой», «Особенная полусухая», «Сервелат полусухой», «Советская полусухая», «Столичная полусухая», «Свиная полусухая», «Невская полусухая», «Российская полусухая», «Сервелат коньячный полусухой», «Зернистая полусухая», «Минская полусухая», «Майкопская полусухая».

Сырокопченые колбасы (колбаски) предназначены для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования к качеству сырокопченых колбас (колбасок) указаны в 4.2.1, безопасности — в 4.2.2, 4.2.3, маркировке — в 4.4, упаковке — в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 18141-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

ГОСТ 7190—2003 Изделия ликероводочные. Общие технические условия

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

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ ISO 8588—2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» — «Не А»

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9293—74 (ИСО 2435—73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

Издание официальное

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

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

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 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 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 27095—86 Мясо. Конина и жеребята в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. 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 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 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 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 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 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

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

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. 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 и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хромотографии

ГОСТ Р 50454—92 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51478—99 (ИСО 2917—74) Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (pH)

ГОСТ Р 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51650—2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52404—2005 Вина ликерные и виноматериалы ликерные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 53159—2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника

ГОСТ Р 53161—2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения

ГОСТ Р 53214—2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения

ГОСТ Р 53244—2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ Р 54354—2011 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ Р 54704—2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **сырокопченая колбаса (колбаска) категории А:** Сырокопченая колбаса (колбаска) массовая доля мышечной ткани в рецептуре продукта свыше 60 %;

3.2 **сырокопченая колбаса (колбаска) категории Б:** Сырокопченая колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40 % до 60 %;

3.3 **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 при изготовлении сырокопченых колбас.

4 Технические требования

4.1 Сырокопченые колбасы (колбаски) должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции* по их производству с соблюдением требований [1]—[3].

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям сырокопченые колбасы (колбаски) должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—4.

* «Технологическая инструкция по производству сырокопченых колбас», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сырокопченых колбас категории А, изготавливаемых без применения стартовых культур							
	«Брауншвейгской»	«Московской»	«Еврейской»	«Любительской»	«Туристских колбасок»	«Суджука»	«Особенной»	«Сервелата»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша							
Консистенция	Твердая, плотная							
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот, видимых включений соединительной ткани и содержит кусочки:							
	шпика размером от 4 мм до 5 мм	шпика размером не более 6 мм	говяжьего жира размером не более 4 мм	грудинки размером не более 8 мм	грудинки размером не более 4 мм	бараньего или говяжьего жира размером не более 3 мм	грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм	шпика размером не более 3 мм
	белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки — желтоватый от копчения							
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, солоноватый, запах с выраженным ароматом пряностей, копчения,							
	—	—	—	—	—	сыровяленый, с легким запахом чеснока, без или с легким ароматом копчения	—	—
Форма и размер батонов	Прямые батоны длиной до 50 см				колбаски прессованные длиной от 12 до 15 см	батоны в виде колец прессованные	Прямые батоны длиной до 50 см	
Массовая доля влаги, %, не более	28,0	32,0	30,0	32,0	32,0	36,0	30,0	30,0
Массовая доля жира, %, не более	57,0	50,0	51,0	52,0	52,0	47,0	57,0	58,0
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	21,0	22,0	20,0	19,0	20,0	16,0	16,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	6,0							
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003							
pH, не ниже	4,9							

Окончание таблицы 1

Примечания

1 Допускается:
- изготавливать колбасы «Еврейская» и «Сервелат» в виде прессованных батонов;
- наличие на поверхности батонов мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика;
- наличие на поверхности батонов незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения;
- на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков шпика, грудинки не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас уплотненного слоя (закала) не более 3 мм.

2 Колбасы изготавливают в натуральных или искусственных оболочках, в декоративных обсыпках из смесей пряностей или без них.

3 Не допускаются для реализации 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 5 мм) пустот на разрезе;
- с рыхлым фаршем.

4 При использовании фиксаторов цвета Е251 и Е252 их остаточное количество (в пересчете на $NaNO_3$) не должно превышать 250 мг/кг.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сырокопченых колбас, изготавливаемых без применения стартовых культур								
	категория А			категория Б					
	«Советской»	«Столичной»	«Майкопской»	«Невской»	«Российской»	«Сервелата коньячного»	«Зернистой»	«Минской»	«Свиной»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша								
Консистенция	Твердая, плотная								
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки:								
	шпика размером не более 3 мм, белого цвета, допускается розовый оттенок, около оболочки — желтоватый от копчения		полужирной свинины размером не более 6 мм	шпика размером не более 6 мм белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки — желтоватый от копчения	шпика размером не более 10 мм	шпика размером не более 4 мм	шпика размером не более 3 мм белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки — желтоватый от копчения	полужирной свинины размером от 6 мм до 8 мм	грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, солоноватый, с выраженным ароматом пряностей и копчения,								
	—		—	—	—	—	с запахом чеснока	—	с легким запахом чеснока

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сырокопченых колбас, изготавливаемых без применения стартовых культур								
	категория А			категория Б					
	«Советской»	«Столичной»	«Майкопской»	«Невской»	«Россий-ской»	«Сервелата коньячного»	«Зернистой»	«Минской»	«Свиной»
Форма и размер батонов	прямые бато-ны длиной до 50 см	прямые ба-тоны длиной до 50 см	прямые ба-тоны длиной до 50 см	батоны в виде колец с внутрен-ним диаметром	батоны в виде колец	прямые батоны длиной до 50 см			
Массовая доля влаги, %, не более	25,0	27,0	30,0	27,0	25,0	25,0	25,0	35,0	26,0
Массовая доля жира, %, не более	61,0	58,0	55,0	65,0	65,0	69,0	71,0	50,0	65,0
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	18,0	18,0	14,0	14,0	12,0	9,0	16,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	6,0								
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003								
pH, не ниже	4,9								

Примечания

1 Допускается:
- изготавливать колбасы «Советская», «Столичная», «Сервелат коньячный», «Зернистая» в виде прессованных батонов;
- наличие на поверхности батонов мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика;
- наличие на поверхности батонов незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения;
- на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков шпика, грудинки не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас уплотненного слоя (закала) не более 3 мм.

2 Колбасы изготавливают в натуральных или искусственных оболочках, в декоративных обсыпках из смесей пряностей или без них

3 Не допускаются для реализации 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 5 мм) пустот на разрезе;
- с рыхлым фаршем.

4 При использовании фиксаторов цвета Е251 и Е252 их остаточное количество (в пересчете на $NaNO_3$) не должно превышать 250 мг/кг.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сырокопченых колбас (колбасок) категории А, изготовляемых с применением стартовых культур							
	«Брауншвейгской полусухой»	«Московской полусухой»	«Еврейской полусухой»	«Любительской полусухой»	«Туристских колбасок полусухих»	«Суджука полусухого»	«Особенной полусухой»	«Сервелата полусухого»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша							
Консистенция	Плотная							
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки:							
	шпика размером от 4 мм до 5 мм	шпика размером не более 3 мм	жира говяжьего размером не более 4 мм	грудинки размером не более 8 мм	грудинки размером не более 4 мм	бараньего или говяжьего жира размером не более 3 мм	грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм	шпика размером не более 3 мм
	белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки — желтоватый от копчения							
Запах и вкус	Приятные, свойственные аналогичным наименованиям сырокопченых колбас (колбасок), изготовляемым без применения стартовых культур, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, солоноватый, запах с выраженным ароматом пряностей, копчения,							
	—	—	—	—	—	сыровяленый, с легким запахом чеснока, без или с легким ароматом копчения	—	—
Форма и размер батонов	Прямые батоны длиной до 50 см				Батоны в виде колец с внутренним диаметром от 8 см до 15 см	Батоны в виде колец прессованные	Прямые батоны длиной до 50 см	
Массовая доля влаги, %, не более	40,0	42,0	40,0	40,0	42,0	42,0	40,0	40,0
Массовая доля жира, %, не более	53,0	44,0	45,0	45,0	46,0	42,0	51,0	53,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	18,0	19,0	18,0	18,0	18,0	14,0	15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,0							
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005							
pH, не ниже	4,8							

Окончание таблицы 3

Примечания

1 Допускается:
- изготавливать колбасы «Еврейская» и «Сервелат» в виде прессованных батонов;
- наличие на поверхности батонов мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика;
- наличие на поверхности батонов незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения;
- на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков шпика, грудинки не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас уплотненного слоя (закала) не более 3 мм.

2 Колбасы изготавливают в натуральных или искусственных оболочках, в декоративных обсыпках из смесей пряностей или без них.

3 Не допускаются для реализации 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 5 мм) пустот на разрезе;
- с рыхлым фаршем.

4 При использовании фиксаторов цвета Е251 и Е252 их остаточное количество (в пересчете на $NaNO_3$) не должно превышать 250 мг/кг.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сырокопченых колбас, изготавливаемых с применением стартовых культур								
	категория А			категория Б					
	«Советской полусухой»	«Столичной полусухой»	«Майкопской полусухой»	«Невской полусухой»	«Российской полусухой»	«Сервелата коньячного полусухого»	«Зернистой полусухой»	«Минской полусухой»	«Свиной полусухой»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша								
Консистенция	Плотная								
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит кусочки:								
	шпика размером не более 3 мм, белого цвета, допускается розовый оттенок, около оболочки — желтоватый от копчения		полужирной свинины размером не более 6 мм	шпика размером не более 6 мм белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки — желтоватый от копчения	шпика размером не более 10 мм	шпика размером не более 4 мм	шпика размером не более 3 мм белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки — желтоватый от копчения	полужирной свинины размером от 6 мм до 8 мм	грудинки длиной от 10 мм до 12 мм и шириной от 4 мм до 5 мм
Запах и вкус	Приятные, свойственные аналогичным наименованиям сырокопченых колбас (колбасок), изготовляемым без применения стартовых культур, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, солоноватый, запах с выраженным ароматом пряностей, копчения,								
	—	—	—	—	—	—	—	—	с легким запахом чеснока

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сырокопченых колбас, изготавливаемых с применением стартовых культур								
	категория А			категория Б					
	«Советской полусухой»	«Столичной полусухой»	«Майкопской полусухой»	«Невской полусухой»	«Российской полусухой»	«Сервелата коньячного полусухого»	«Зернистой полусухой»	«Минской полусухой»	«Свиной полусухой»
Форма и размер батонов	прямые батоны длиной до 50 см	прямые батоны длиной до 59 см	батоны в виде колец прессованные	колбаски прессованные длиной 12—15 см	батоны в виде колец	прямые батоны длиной до 50 см			
Массовая доля влаги, %, не более	38,0	40,0	42,0	38,0	37,0	36,0	35,0	42,0	38,0
Массовая доля жира, %, не более	54,0	52,0	48,0	58,0	59,0	66,0	66,0	46,0	58,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	16,0	16,0	13,0	12,0	8,0	8,0	15,0	11,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	5,0								
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005								
pH, не ниже	4,8								

Примечания

1 Допускается:
- изготавливать колбасы «Советская», «Столичная», «Сервелат коньячный», «Зернистая» в виде прессованных батонов;
- наличие на поверхности батонов мелких складок и выступающих по всей длине батона кусочков шпика;
- наличие на поверхности батонов незначительного количества серовато-белого налета минерального происхождения;
- на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков шпика, грудинки не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас уплотненного слоя (закала) не более 3 мм.

2 Колбасы изготавливают в натуральных или искусственных оболочках, в декоративных обсыпках из смесей пряностей или без них.

3 Не допускаются для реализации 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 5 мм) пустот на разрезе;
- с рыхлым фаршем.

4 При использовании фиксаторов цвета Е251 и Е252 их остаточное количество (в пересчете на $NaNO_3$) не должно превышать 250 мг/кг.

4.2.2 По микробиологическим показателям сырокопченые колбасы (колбаски) должны соответствовать требованиям [1].

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов, бенз(а)пирена, нитрозаминов в сырокопченых колбасах (колбасках) должны соответствовать требованиям [1].

4.2.4 Содержание пищевых добавок в сырокопченых колбасах (колбасках) не должно превышать норм, установленных [4].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления сырокопченых колбас (колбасок) применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ Р 54315, в виде отрубов по ГОСТ 31797 и полученные от ее разделки:

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

жир-сырец говяжий (от грудного и реберного отрубов и подкожный);

- конину по ГОСТ 27095 и полученные при ее разделке конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани соответственно не более 3 % и не более 6 %;
- свинину по ГОСТ 31476, в виде отрубов по ГОСТ 31778 и полученные от ее разделки:

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

шпик (хребтовый);

грудинку свиную с массовой долей мышечной ткани не более 35 %;

- баранину по ГОСТ 31777 и полученные от ее разделки:

баранину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

жир-сырец бараний (подкожный и курдючный);

- блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины) замороженные по ГОСТ Р 54704;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0, № 1 и № 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую по [5];
- сахар по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975 (декстрозу, виноградный сахар);
- молочный сахар (лактозу);
- мальтодекстрин;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- чеснок измельченный, консервированный поваренной солью;
- пряности, экстракты пряностей, эмульсии экстрактов пряностей (перца черного и белого, душистого, красного, тмина, мускатного ореха, кардамона, корицы, розмарина);
- смеси пряностей для декоративной обсыпки;
- съедобные средства (таухмасса) для закрепления декоративных обсыпок;
- коньяк по ГОСТ 31732;
- изделия ликероводочные (бальзамы, настойки крепостью не менее 25 %) по ГОСТ 7190;
- вина ликерные и виноматериалы ликерные по ГОСТ Р 52404;
- пищевые добавки:

посолочные смеси (поваренная соль, фиксатор(ы) окраски Е249, Е250, Е251, Е252);

антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306, Е392;

консерванты для поверхностной обработки батонов (Е200, Е201, Е203);

- стартовые культуры, содержащие штаммы микроорганизмов родов лактобацилл (Lactobacillus spp.), педиококков (Pediococcus spp.) и микрококков (Micrococcus/Kocuriaspp.), обеспечивающие при температуре 22 °С—24 °С снижение pH в модельных мясных системах до значений 5,0—5,3 ед. pH не менее, чем за 35 ч, а также формирование органолептических показателей сырокопченых колбас (колбасок), приведенные в таблицах 3,4;
- кишки обработанные: говяжьи, свиные, бараньи;
- оболочки искусственные для сырокопченых колбас;
- шпагат из лубяных волокон (0,84 ктекс; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,80 ктекс; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки по ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838 марок «АД-Г», «АМц»;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

4.3.2 Используемые при производстве сырокопченых колбас (колбасок):

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождаться ветеринарными документами и соответствовать требованиям, установленным [2], [3];

- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) не должно превышать уровни, установленные [1], [4].

4.3.3 Допускается использование аналогичного сырья, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 4.3.1.

4.3.4 Применение комплексных пищевых добавок, содержащих односоставные пищевые добавки и ингредиенты, не предусмотренные в настоящем стандарте (см. 4.3.1), не допускается.

4.3.5 Для изготовления сырокопченых колбас (колбасок) не допускается применять:

- мясо хряков;
- мясо, заметно изменившее цвет на поверхности;
- мясо, замороженное более одного раза;
- мясо, хранившееся свыше установленного срока годности;
- шпик, грудинку свиную, свинину жирную с признаками окислительной порчи (пожелтением, осаливанием, прогорканием);
- генетически модифицированное сырье.

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку в соответствии с требованиями [6]:

Маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию:

- наименование сырокопченой колбасы (колбаски) с указанием «мясной продукт, категории (А, Б)»;
- надпись «Упаковано под вакуумом» (в случае использования упаковки под вакуумом);
- надпись «Упаковано в модифицированной атмосфере» (в случае использования модифицированной атмосферы);
- обозначение настоящего стандарта;
- состав продукта в соответствии с приложением Б;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А.

Пример маркировки наименования продукта — «Сырокопченая колбаса «Свиная полусухая. Мясной продукт категории Б».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

Допускается наносить информацию на специальное выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

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

Информационные данные о пищевой ценности сырокопченых колбас (колбасок) приведены в приложении А, об их составе — в приложении Б.

4.4.2 Транспортная маркировка — [6], по ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

4.4.3 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Сырокопченые колбасы (колбаски) выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.5.2 Сырокопченые колбасы (колбаски) упаковывают в соответствии с требованиями [7] под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы (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), пленку многослойную термоформуемую, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки.

4.5.3 Сырокопченые колбасы (колбаски) упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

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

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с потребителем.

Допускается групповая упаковка сырокопченых колбас (колбасок) в пленки или пакеты (под вакуумом или в модифицированной атмосфере), которая может рассматриваться как потребительская, с последующей реализацией без нарушения целостности, так и транспортная — с удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки колбасы (колбаски) хранят при температурно-влажностных режимах, предусмотренных для весовой продукции в пределах срока годности.

4.5.4 Отклонения массы нетто упаковочной единицы сырокопченых колбас (колбасок) от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.5 Сырокопченые колбасы (колбаски), в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку в соответствии с требованиями [7]: ящики из гофрированного картона — по ГОСТ Р 54463, ящики полимерные многооборотные — по ГОСТ Р 51289.

Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251.

4.5.6 Допускается использовать другие виды транспортной упаковки (в том числе алюминиевые ящики или контейнеры) и другие упаковочные материалы и виды транспортной упаковки, 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 или оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

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

4.5.9 Масса нетто сырокопченых колбас (колбасок) в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, масса брутто продукции в многооборотной таре — не более 30 кг, в контейнерах— не более 250 кг.

4.5.10 В каждую единицу транспортной упаковки сырокопченые колбасы (колбаски) упаковывают одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка двух или нескольких наименований продукции в один ящик, контейнер по согласованию с заказчиком.

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

5 Правила приемки

5.1 Сырокопченые колбасы (колбаски) принимают партиями. Определение партии — по [1], объем выборок и отбора образцов — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.3 pH сырокопченых колбас (колбасок) определяют в случае разногласия при оценке органолептических показателей.

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

Контроль за содержанием диоксинов в колбасах 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.

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

5.6 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, ГОСТ Р 53214, ГОСТ Р 53244, [8].

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

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

Подготовка проб к микробиологическому контролю — по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ Р 53159, ГОСТ Р 53161, ГОСТ 9959, ГОСТ ISO 8588.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51480, ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957;
- массовой доли влаги — по ГОСТ Р 51479, ГОСТ 9793;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 54354, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 30726, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 31903, ГОСТ 32031, [9], [10].

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов — по [11], [12]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [13];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [14];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [14].

6.6 Определение пестицидов — по [15], [16].

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [17], [18], [19].

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

6.9 Определение диоксинов — по [20].

6.10 Определение нитрозаминов — по [21].

6.11 Определение бенз(а)пирена — по ГОСТ Р 51650.

6.12 Определение pH — по ГОСТ Р 51478.

6.13 Температуру готового продукта 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.

6.14 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 Транспортирование и хранение

7.1 Сырокопченые колбасы (колбаски) выпускают в реализацию с температурой в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения.

7.2 Сырокопченые колбасы (колбаски) транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующую температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.3 Сырокопченые колбасы (колбаски), отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

7.4 Сырокопченые колбасы (колбаски) неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

7.5 Рекомендуемые сроки годности сырокопченых колбас (колбасок) при различных температурах хранения приведены в таблице 5.

Таблица 5

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
От 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)	Любой	180
	Порционная нарезка	С применением вакуума	90
	Сервировочная нарезка		45
	Порционная нарезка	С применением модифицированной атмосферы	35
	Сервировочная нарезка		30

Окончание таблицы 5

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
От 0 до 12	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		С применением вакуума	150
	Порционная нарезка	С применением вакуума	17
	Сервировочная нарезка		15
От 0 до 18	Сервировочная нарезка	С применением вакуума	6
От минус 2 до минус 4	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
От минус 7 до минус 9	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

7.6 Срок годности и условия хранения сырокопченых колбас (колбасок) устанавливает изготовитель по [22].

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г сырокопченых колбас (колбасок)

А.1 Информационные данные о пищевой ценности* 100 г сырокопченых колбас (колбасок) приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование колбас (колбасок)	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал, не более
Колбасы, изготавливаемые без применения стартовых культур:			
«Брауншвейгская»	18,0	57,0	585,0
«Зернистая»	9,0	71,0	675,0
«Майкопская»	18,0	55,0	567,0
«Московская»	21,0	50,0	534,0
«Невская»	14,0	65,0	641,0
«Особенная»	16,0	57,0	577,0
«Свиная»	12,0	65,0	633,0
«Сервелат»	16,0	58,0	586,0
«Советская»	17,0	61,0	617,0
«Столичная»	18,0	58,0	594,0
«Суджук»	20,0	47,0	503,0
«Туристские колбаски»	19,0	52,0	544,0
«Любительская»	20,0	52,0	548,0
«Сервелат коньячный»	12,0	69,0	669,0
«Российская»	14,0	65,0	641,0
«Минская»	16,0	50,0	514,0
«Еврейская»	22,0	51,0	547,0
Колбасы, изготавливаемые с применением стартовых культур:			
«Брауншвейгская полусухая»	15,0	53,0	537,0
«Зернистая полусухая»	8,0	66,0	626,0
«Майкопская полусухая»	16,0	48,0	496,0
«Московская полусухая»	18,0	44,0	468,0
«Невская полусухая»	13,0	58,0	574,0
«Особенная полусухая»	14,0	51,0	515,0
«Свиная полусухая»	11,0	58,0	566,0
«Сервелат полусухой»	15,0	53,0	537,0
«Советская полусухая»	16,0	54,0	550,0
«Столичная»	16,0	52,0	532,0
«Суджук полусухой»	18,0	42,0	450,0
«Туристские колбаски полусухие»	18,0	46,0	486,0
«Любительская полусухая»	18,0	45,0	477,0
«Сервелат коньячный полусухой»	12,0	61,0	597,0
«Российская полусухая»	12,0	59,0	579,0
«Минская полусухая»	15,0	46,0	474,0
«Еврейская полусухая»	19,0	45,0	481,0

* Данные о пищевой ценности получены расчетным путем.

Приложение Б
(справочное)

Информационные данные о составе сырокопченых колбас (колбасок)

Б.1 Информационные данные о составе сырокопченых колбас (колбасок) приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование колбас	Состав продуктов
«Брауншвейгская» «Брауншвейгская полусухая»	Говядина, шпик, свинина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности
«Зернистая» «Зернистая полусухая»	Шпик, говядина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, чеснок, пряности
«Майкопская» «Майкопская полусухая»	Свинина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), коньяк, сахар, пряности
«Московская» «Московская полусухая»	Говядина, шпик, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности
«Невская» «Невская полусухая»	Свинина, шпик, говядина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), коньяк, сахар, пряности
«Особенная» «Особенная полусухая»	Грудинка, говядина, свинина, посолочная смесь(поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), мадера, сахар, пряности
«Свиная» «Свиная полусухая»	Грудинка, свинина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), коньяк, сахар, чеснок, пряности
«Сервелат» «Сервелат полусухой»	Свинина, шпик, говядина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности
«Советская» «Советская полусухая»	Свинина, шпик, говядина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), коньяк, сахар, пряности
«Столичная» «Столичная полусухая»	Говядина, свинина, шпик, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), коньяк, сахар, пряности
«Суджук» «Суджук полусухой»	Баранина, жир-сырец бараний, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), чеснок, сахар, пряности
«Туристские колбаски» «Туристские колбаски полусухие»	Говядина, грудинка, свинина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности, чеснок
«Любительская» «Любительская полусухая»	Говядина, грудинка, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности
«Сервелат коньячный» «Сервелат коньячный полусухой»	Свинина, шпик, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), коньяк, сахар, пряности
«Российская» «Российская полусухая»	Говядина, свинина, шпик, посолочная смесь (поваренная соль, нитрит натрия), сахар, пряности
«Минская» «Минская полусухая»	Свинина, говядина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности
«Еврейская» «Еврейская полусухая»	Говядина, жир говяжий, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, чеснок, пряности

Примечания

1 Для сырокопченых колбас (колбасок), изготавливаемых с применением стартовых культур, в информационных сведениях о составе дополнительно указывают стартовые культуры.

2 Полную информацию о всех пищевых добавках, применяемых по 4.3.1 настоящего стандарта, выносят при маркировке продукции в соответствии с требованиями [6].

3 При использовании в рецептурах замены мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье, допускаемое к применению в соответствии с 4.3.1 настоящего стандарта, изготовитель указывает в маркировке информационные сведения о составе продукта с учетом фактически применяемого сырья.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 17.06.1998 г.

[3] Правила организации ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья от 29.12.2007 г. № 677

[4] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[5] СанПиН 2.1.4.1074-2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[6] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[7] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[8] МУК 4.2.1913—2004 Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания

[9] МУК 4.2.560—96 Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

[10] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах

[11] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[12] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах

[13] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции

[14] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[15] МУ № 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[16] МУ № 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[17] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[18] МУК 4.1.2158—2007 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА

[19] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[20] МУК 99 от 15.06.1999 Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

[21] МУК 4.4.1.011—93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[22] МУК 4.2.1847—2004 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.524.5:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1341

Ключевые слова: сырокопченые колбасы (колбаски), категория, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, хлористого натрия, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитрозамины, бенз(а)пирен, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, условия модифицированной атмосферы, вакуумная упаковка, транспортирование, хранение, сроки годности

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 29.05.2014. Подписано в печать 19.06.2014. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,25. Тираж 148 экз. Зак. 2286.

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

gost.e-ecolog.ru