ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55367— 2012

ЗЕЛЬЦЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации – ГОСТ Р 1.0–2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. 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 29 ноября 2012 г. № 1742-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.-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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗЕЛЬЦЫ
Технические условия

Brawns.
Specifications

Дата введения—2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные зельцы, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее – зельцы).

Требования к качеству зельцев указаны в 5.2.1, безопасности – в 5.2.2, 5.2.3, к маркировке – в 5.3, к упаковке – в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7540–2008 Паприка молотая порошкообразная. Технические условия

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

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. Ин-версионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсич-ных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444–99 (ИСО 1841-2–96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

ГОСТ Р 51482–99 (ИСО 13730–96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51574–2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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 52427–2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52622–2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54015–2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016–2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017–2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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

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

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 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 7730–89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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 содержания хлористого натрия

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

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

ГОСТ 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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 17594–81 Лист лавровый сухой. 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 29045–91Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046–91 Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047–91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048–91 Пряности. Мускатный орех. 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 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29185–91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитре-

дуцирующих клостридий

ГОСТ 29299–92 (ИСО 2918–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29300–92 (ИСО 3091–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

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 31476–2012 Свинья 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 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 31747–2012 (ИСО 4831:2006, ИСО 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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 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 **зельц категории А:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0 %.

Примечание – Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом массовой доли воды по рецептуре и сверх рецептуры, за исключением воды, потерянной при термической обработке.

3.2 **зельц категории Б:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 % включительно.

Примечание – См. примечание к термину 3.1.

3.3 **зельц категории В:** Зельц с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0 %.

Примечание – См. примечание к термину 3.1.

4 Технические требования

4.1 Зельцы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по

технологической инструкции* изготовителя по производству зельцев с соблюдением требований, установленных в [1] – [4].

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям зельцы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 – 3.

Таблица 1

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для зельцев		
	Категория А	Категория Б	
	«Премиум»	«Особенного»	«Ароматного»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без поврежденной оболочки		
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно перемешанный фарш		
	темно-красного цвета, содержащий кусочки языка или говядины жилованной первого сорта с размером сторон не более 10 мм	серый с розовым оттенком, содержащий полоски свиной щековины (баков) длиной от 100 до 120 мм и кусочки мяса свиных голов с размером сторон от 20 до 25 мм	серый с розовым оттенком, содержащий кусочки легкого и рубца с размером от 10 до 15 мм и сердца или говядины жилованной первого сорта с размером сторон не более 10 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха		
Форма и размер	В пузырях и желудках форма батонов овальная, в синюгах – батоны слегка изогнутые, в искусственных оболочках – прямые длиной до 60 см, диаметром от 100 до 130 мм		
Массовая доля жира, %, не более	15,0	46,0	24,0
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	8,0	13,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005		
Примечание – При использовании пищевых фосфатов массовая доля общего фосфора (с учетом внесенного фосфора) в пересчете на P_2O_5 – не более 0,8 %.			

* Технологическая инструкция разработана и утверждена ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 2

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для зельцев		
	Категория Б		Категория В
	«Оригинального»	«Люкс»	«Столового»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью без поврежденной оболочки или формованные изделия с чистой сухой поверхностью, без пятен и загрязнений		
Консистенция	Упругая		
Вид и цвет на разрезе	Равномерно перемешанный фарш		
	серый с розовым оттенком, содержащий кусочки мяса свиных голов размером сторон от 20 до 25 мм	темно-красного цвета, содержащий кусочки рубца или вымени размером сторон от 10 до 15 мм	серого цвета, содержащий кусочки легкого и рубца размером сторон от 10 до 15 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха		
Форма и размер	В пузырях и желудках форма батонов овальная, в синюгах батоны слегка изогнутые, в искусственных оболочках – прямые длиной до 60 см, диаметром от 100 до 130 мм или формованные изделия овальной, прямоугольной или цилиндрической формы		
Массовая доля жира, %, не более	34,0	17,0	19,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	14,0	13,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0		
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	–

Примечание – При использовании пищевых фосфатов массовая доля общего фосфора (с учетом внесенного фосфора) в пересчете на P_2O_5 – не более 0,8 %.

Таблица 3

Наименование показателя (характеристика)	Содержание характеристики и значение показателя для зельцев	
	Категория Б «Традиционного»	Категория В «Ассорти»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью без поврежденной оболочки или формованные изделия с чистой сухой поверхностью, без пятен и загрязнений	
Консистенция	Упругая	
Вид и цвет на разрезе	Равномерно перемешанный фарш	
	Серого цвета, содержащий кусочки мяса свиных голов различной величины	Серого цвета, содержащий кусочки мяса свиных или говяжьих голов с размером сторон от 20 до 25 мм и кусочки вымени размером от 10 до 15 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха	
Форма и размер	В искусственных оболочках прямые батоны длиной до 60 см, диаметром от 100 до 130 мм	
	в виде рулета цилиндрической или другой формы	в пузырях и желудках форма батонов овальная, в синюгах батоны слегка изогнутые
Массовая доля жира, %, не более	44,0	29,0
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	12,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	3,0	
Примечание – При использовании пищевых фосфатов массовая доля общего фосфора (с учетом внесенного фосфора) в пересчете на P_2O_5 – не более 0,8 %.		

4.2.2 По микробиологическим показателям зельцы должны соответствовать требованиям [1].

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов и диоксинов в зельцах должно соответствовать требованиям [1].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления зельцев применяют следующие сырье и материалы:

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

говядину жилованную первого и второго сортов с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % и не более 20 % соответственно;

- свинину по ГОСТ 31778, ГОСТ 31476 и полученные от ее разделки:

свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

- субпродукты мясные пищевые (языки говяжьи и свиные, печень говяжью и свиную, сердце говяжье или свиное, мясо говяжьих и свиных голов, вымя говяжье, рубцы с сетками, губы говяжьи, легкие говяжьи и свиные, уши, путовый сустав и ноги говяжьи, ноги свиные, щековину (баки) свиные, шкурку свиную);
- блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные;
- кровь пищевую и форменные элементы крови;
- бульон от варки коллагенсодержащих субпродуктов, соединительной ткани, хрящей;
- кишки обработанные: говяжьи (пузыри, синюги) и свиные (пузыри, желудки);
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- перец черный и белый молотый по ГОСТ 29050;

- перец душистый по ГОСТ 29045;
- паприку молотую по ГОСТ Р ИСО 7540;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- корицу по ГОСТ 29049;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- имбирь по ГОСТ 29046;
- экстракты пряностей (перца черного и белого, перца душистого, корицы, гвоздики, ореха мускатного, кардамона, кориандра, лаврового листа, розмарина Е392, имбиря, чеснока);
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- воду питьевую [5];
- усилитель вкуса и аромата Е621;
- пищевые фосфаты (стабилизаторы Е450, Е452, регулятор кислотности Е451);
- фиксатор окраски Е250, в том числе в виде посолочных смесей (поваренная соль, Е250)*;
- регуляторы кислотности Е262, Е325, Е326, Е330, Е331, в том числе в виде комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е300, Е301, Е304, Е306 и экстракта розмарина** (Е392);
- оболочки колбасные искусственные, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- комплексные пищевые добавки, пряные смеси для колбас из термически обработанных ингредиентов, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты*;
- парафиновое покрытие для зельцев;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марок «экстра» и «прима» в три сложения;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические;

4.3.2 Не допускается применение:

- свинины от туш хряков;
- мяса замороженного более одного раза с признаками окислительной порчи;
- комплексных пищевых добавок, в том числе импортного производства, содержащих пищевые добавки и ингредиенты, не предусмотренные в 4.3.1.

4.3.3 При производстве зельцев:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными законодательством, и соответствовать требованиям [1] – [4];
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям [6];
- упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным [7], [8].

4.3.4 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.1, и разрешенным к применению в пищевой промышленности.

* Рекомендуются пряные смеси для колбас из термически обработанных ингредиентов «ВНИИМП». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку в виде текста, условных обозначений, рисунков на потребительской упаковке, этикетке, контрэтикетке, ярлыке, листке-вкладыше или другим способом в соответствии с [9], ГОСТ Р 51074.

Потребительская маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию:

- наименование продукта с указанием «мясной», «категории (А, Б, В)», «термического состояния (охлажденный)»;

* Рекомендуются посолочные смеси «НИСО». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

** Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

- массы нетто (кг);
- информацию о наличии ГМО [9];
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- дату изготовления и дату упаковывания (и часа изготовления и часа упаковывания для зельцев со сроком годности не более 72 ч);
- надпись: «Упаковано под вакуумом» (при наличии вакуума в упаковке) или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при наличии модифицированной атмосферы в упаковке);
- информацию о подтверждении соответствия.

Пример маркировки наименования зельца: «Зельц «Премиум». мясной, категории А, охлажденный».

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 или частично наносить на чековую ленту.

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

4.4.2 На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку, характеризующую продукцию, при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом в соответствии с [9], ГОСТ Р 51074, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры» с дополнительным с указанием:

- наименования продукта с указанием «мясной», «категории (А, Б, В)», «термического состояния (охлажденный)»;
- состава зельцев (для зельцев, предназначенных для последующей фасовки);
- даты изготовления и даты упаковывания (и часа изготовления и часа упаковывания для зельцев со сроком годности не более 72 ч);
- массы нетто (кг);
- информации о подтверждении соответствия;
- сведений, позволяющих идентифицировать партию продукции;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Ярлык с аналогичной информацией вкладывают в каждую единицу транспортной упаковки.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную упаковку.

4.5 Упаковка

4.5.1 Зельцы выпускают весовыми и фасованными.

4.5.2 Тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным [8].

4.5.3 Для упаковки зельцев применяют:

- пакеты и пленки из многослойных паро-, газо-, влагонепроницаемых полимерных материалов, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- пленку целлюлозную (целлофан) по ГОСТ 7730;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- жесткие лотки или подложки.

4.5.4 Фасованную продукцию упаковывают с применением и без вакуума и модифицированной атмосферы.

Зельцы упаковывают целыми изделиями массой или куском (порционная нарезка) массой не менее 100 г.

4.5.5 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.6 Весовые и фасованные зельцы укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463, ящики полимерные многооборотные по ГОСТ Р 51289.

4.5.7 Допускается использовать другие виды транспортной упаковки (в том числе алюминиевые ящики, контейнеры) и упаковочные материалы, разрешенные к применению в пищевой промышленности, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

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

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

4.5.10 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают зельцы одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковывание более одного наименования продукции в один ящик или контейнер по согласованию с потребителем.

4.5.11 Масса брутто продукции в многооборотных ящиках – не более 30 кг, масса нетто в ящиках из гофрированного картона – не более 20 кг, в контейнерах – не более 250 кг.

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

5 Правила приемки

5.1 Зельцы принимают партиями. Определение партии – по [1], объем выборок и отбор проб – по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Приемо-сдаточные испытания проводят для каждой партии зельцев по органолептическим показателям (внешнему виду, вкусу, запаху и цвету), по определению массы нетто одной упаковочной единицы, правильности упаковывания и маркирования с применением выборочного контроля. Отбор упаковочных единиц в выборку осуществляют в соответствии с ГОСТ 18321.

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

Контроль за содержанием диоксинов в зельцах 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.

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

5.5 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического, микробиологического и радиационного контроля – по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 54015.

6.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482.

6.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, [10].

6.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929, [11]:

- ртути – по ГОСТ 26927, [12];
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ Р 51766;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [13];
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [13].

6.6 Определение пестицидов – по [14], [15].

6.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, [16] – [19].

6.8 Определение радионуклидов – по ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

6.9 Определение нитрозаминов – по [20].

6.10 Определение диоксинов – по [21].

6.11 Определение генетически модифицированных микроорганизмов – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [22].

6.12 Определение массы нетто зельцев проводят на весах, внесенных в Государственный ре-

естр измерительных средств, для статического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

6.13 Температуру готовых зельцев определяют цифровым термометром диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Зельцы на предприятии-изготовителе хранят в камерах при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно на рамах в подвешенном состоянии, на стеллажах разложенными в один–два ряда или уложенными в упаковку. Относительная влажность в камерах хранения зельцев должна быть не выше 85 %, кроме зельцев, упакованных с применением вакуума и модифицированной атмосферы, а также кроме зельцев, изготовленных в полиамидных оболочках.

7.2 Зельцы выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в толще от 0 °С до 6 °С.

7.3 Зельцы транспортируют в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества, в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на транспорте соответствующего вида. Температура зельцев, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать температуру 6 °С в центре продукта.

7.4 Реализацию зельцев осуществляют в условиях, установленных изготовителем и обеспечивающих безопасность и сохранность качества продукции. Температура при реализации не должна превышать 6 °С в центре продукта.

7.5 Рекомендуемые сроки годности зельцев (целые изделия, батоны), упакованных без применения вакуума и модифицированной атмосферы:

- при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности от 70 % до 85 % в натуральных и искусственных проницаемых оболочках и металлических формах – не более 72 ч;
- при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно в непроницаемых оболочках – не более 15 сут.

7.6 Рекомендуемые сроки годности зельцев, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С – не более 10 сут.

7.7 Сроки годности зельцев устанавливает изготовитель на основании проведенных изготовителем исследований по [24] с обязательным внесением изменения в Технологическую инструкцию по их производству.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г зельцев

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г зельцев приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование зельцев	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Премиум»	14,0	15,0	191,0
«Особенный»	8,0	46,0	450,0
«Ароматный»	13,0	24,0	268,0
«Оригинальный»	12,0	34,0	354,0
«Люкс»	14,0	17,0	209,0
«Столовый»	13,0	19,0	223,0
«Традиционный»	11,0	44,0	440,0
«Ассорти»	12,0	29,0	309,0

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о составе зельцев

Б.1 Информационные сведения о составе зельцев приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование зельца	Состав зельцев
«Премиум»	Говядина, кровь пищевая, язык, печень, субпродукты II категории, соль, сахар-песок, пряности
«Особенный»	Щековина, мясо свиных голов, говядина, соль, пряности, сахар-песок
«Ароматный»	Свинина, субпродукты II категории, печень, сердце, соль, пряности, сахар-песок
«Оригинальный»	Мясо свиных голов, говядина, субпродукты II категории, бульон, соль, сахар-песок, пряности
«Люкс»	Говядина, субпродукты II категории, вымя, бульон, кровь пищевая, соль, пряности
«Столовый»	Субпродукты II категории, бульон, соль, пряности
«Традиционный»	Мясо свиных голов, субпродукты II категории, соль, пряности
«Ассорти»	Субпродукты II категории, вымя, мясо голов, бульон, соль, пряности, сахар-песок

Примечания

1 Информацию о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1, приводят в маркировке зельцев в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074 и [9].

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 зельцев с учетом фактически применяемого сырья.

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

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» от 9 декабря 2011 г. № 880
[2]	Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) № 317 от 18.06.2010 г.	
[3]	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и Заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР	
[4]	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР	
[5]	СанПиН 2.1.4.1074 – 2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[6]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20 июля 2012 г. № 58
[7]	ГН 2.3.3.972 – 2000	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы
[8]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза 16 августа 2011 г. № 881
[9]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9 декабря 2011 г. № 881
[10]	МУК 4.2.560 – 96	Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
[11]	МУК 4.1.985 – 2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[12]	МУ 5178 – 90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[13]	МУК 4.1.986 – 2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[14]	МУ 2142 – 80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[15]	МУ 1222 – 75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[16]	МУ 3049 – 84 МЗ СССР	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[16]	МУК 4.2.026 – 95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[17]	МУК 4.1.1912 – 2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[18]	МУК 4.1.2158 – 2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА
[19]	МУК 4.4.1.011 – 93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[20]	МУК – МЗ РФ от 01.06.99	Методические указания по идентификации и изомерспецифи-

ческому определению полихлорированных дибензо-п-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 4.2.2304 – 2007 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов растительного происхождения

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

УДК 637.524.2:006.354 ОКС 67.120.10 ОКП 92 1316

Ключевые слова: зельцы; консистенция; вид на разрезе; массовая доля белка, жира, хлористого натрия, нитрита натрия, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, диоксины, маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 2,33. Тираж 31экз. Зак. 1812

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