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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31779—
2012**

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом 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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1753-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31779—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52992—2008

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарты 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, 2014

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

Поправка к ГОСТ 31779—2012 Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Semi-smoked sausages for children's nutrition.
Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полукопченые колбасы, предназначенные для питания детей старше шести лет.

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 4.1, требования к маркировке — в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 83—79 Натрий углекислый. Технические условия

ГОСТ 84—76 Натрий углекислый 10-водный. 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 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 4197—74 Натрий азотистокислый. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. 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 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

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

ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

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

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

Издание официальное

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов. Технические условия

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 16729—71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

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

ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

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

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

ГОСТ 25391—82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия

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. Метод определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 9048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения 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 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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 31798—2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31799—2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. 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 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 Классификация

Полукопченые колбасы вырабатывают следующих наименований:
«Детская»;
«Детская-вита»;
«Школьная»;
«Гимназическая»;
«Классная»;
«Гулливер»;
«Лицейская».

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Полукопченые колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции (технологическому регламенту), регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Полукопченые колбасы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2.

Таблица 1

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="7">Характеристика и значение показателя для полукопченых колбас</td></tr>
<tr><td>«Детской»</td><td>«Детской вита»</td><td>«Школьной»</td><td>«Гимназической»</td><td>«Классной»</td><td>«Гулливер»</td><td>«Лицейской»</td></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="7">Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="7">Плотная</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Цвет и вид фарша на разрезе</td><td colspan="7">Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до красного, однородной структуры. Фарш без наличия хрящей и сухожилий, без серых пятен и пустот</td></tr>
<tr><td colspan="6">Содержит кусочки шпика или грудинки белого или розового цвета с размером сторон не более 4 мм</td><td>—</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="7">Вкус слабосоленый, не острый, со слабовыраженным ароматом копчения и нежгучих пряностей, без посторонних привкуса и запаха</td></tr>
<tr><td>Форма, размер и товарная отметка</td><td colspan="7">Батоны прямые или изогнутые:
в черевах — открученные длиной не более 20 см или в виде колец с внутренним диаметром не более 20 см;
в искусственных белковых оболочках — диаметром не более 55 мм, длиной
от 10 до 50 см | от 25 до 50 см;
в маркированной оболочке, закрепленные металлическими скрепками, или в немаркированной оболочке
с одной перевязкой посередине батона | с одной перевязкой на нижнем конце батона | с двумя перевязками посередине батона | с одной перевязкой на верхнем конце батона | с тремя перевязками посередине батона | с одной перевязкой посередине батона | с двумя перевязками посередине батона
и с отрезком шпагата внизу
с наложением петли или без нее</td></tr>
</table>

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для полукопченых колбас						
	«Детской»	«Детской-вита»	«Школьной»	«Гимназической»	«Классной»	«Гулливер»	«Лицейской»
Массовая доля жира, %, не более	22,0						
Массовая доля белка, %, не менее	14,0						
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,8						
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003						
Массовая доля влаги, %, не более	59,0						
Минеральные вещества, мг/100 г: Са (кальций), не менее	—	250,0	—	—	—	—	—
I (йод), не менее	—	0,03	—	—	—	—	—
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25						

4.1.3 По микробиологическим показателям полукопченые колбасы должны соответствовать нормам, установленным нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов в полукопченых колбасах должно соответствовать нормам, установленным нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.5 Содержание бенз(а)пирена в полукопченых колбасах не должно превышать 0,001 мг/кг.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для выработки полукопченых колбас применяют следующее сырье и материалы:

- говядина первой и второй категории упитанности по ГОСТ 779 и ГОСТ 31798 и полученная при ее разделке:

говядина жилованная первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

говядина жилованная колбасная с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;

говядина жилованная второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- свинина по ГОСТ 31476 и полученная при ее разделке:

свинина жилованная полужирная с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

свинина жилованная колбасная с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

свинина жилованная жирная с массовой долей жировой ткани от 50 % до 60 %;

- говядина, свинина в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах импортного производства в охлажденном (от 0 °С до 4 °С) и замороженном (не выше минус 18 °С) состоянии по ветеринарному сертификату, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождающиеся документами в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт;
- блоки замороженные из жилованной говядины, свинины со сроком годности не более 6 мес;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %), свинины (с массовой долей жировой ткани не более 50 %) по ГОСТ 31799;
- шпик колбасный (хребтовый, боковой), грудинка свиная со сроком хранения не более 1 мес;
- мясо птицы по ГОСТ 21784 (тушки кур);
- мясо цыплят-бройлеров по ГОСТ 25391 первой и второй категории потрошеных;
- молоко питьевое;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;

- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный импортного производства по спецификации производителя, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов, разрешенный к применению в пищевой промышленности;
- соевая, пшеничная, морковная, овсяная, яблочная клетчатки, полученные из генетически немодифицированного сырья, импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- пищевые волокна импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- глюкоза кристаллическая гидратная по ГОСТ 975;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- мальтодекстрин;
- декстроза импортного производства по спецификации производителя, разрешенная к применению в пищевой промышленности;
- смесь сахаров импортного производства по спецификации производителя, разрешенная к применению в пищевой промышленности;
- изоляты, концентраты животного белка импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- коптильный ароматизатор;
- коптильные препараты импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- концентрат молочной сыворотки импортного производства по спецификации производителя, разрешенный к применению в пищевой промышленности;
- антиокислители, стабилизаторы, эмульгаторы, регуляторы кислотности, не содержащие фосфаты, импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- комплексная пищевая добавка из свиной крови и декстрозы импортного производства по спецификации производителя, разрешенная к применению в пищевой промышленности;
- соль поваренная пищевая выварочная или каменная, самосадочная, садочная помолов № 0 или 1 не ниже первого сорта;
- соль йодированная профилактическая;
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 (фиксатор окраски Е 250);
- натрий азотистокислый (натрий нитрит) (фиксатор окраски Е 250);
- кислота аскорбиновая (витамин С);
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- натрий углекислый безводный по ГОСТ 83;
- натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат);
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- CO_2 — экстракты из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья (мускатного ореха, перца душистого, кориандра);
- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;
- натуральные специи и пряности, вкусоароматические ингредиенты, не содержащие жгучих специй импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- чеснок замороженный измельченный;
- биологически активная добавка к пище (раствор бета-каротина в масле);
- масло пальмовое красное, импортного производства по спецификации производителя, разрешенное к применению в пищевой промышленности;
- нитрито-посолочные смеси для производства мясопродуктов;
- вода питьевая;
- кишки бараньи (черевы) обработанные;
- кишки свиные (черевы) обработанные;
- кишки говяжьи (черевы) обработанные;
- оболочка искусственная белковая;

- пергамент по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- пакеты многослойные для вакуумной упаковки;
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки;
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции;
- материал термоформуемый полиамидполиэтиленовый;
- пленка полиамидполиэтиленовая;
- материалы пленочные многослойные;
- скобы металлические;
- проволока из алюминия по ГОСТ 14838 марок «АД-1», «АМц»;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,80; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки хлопчатобумажные и синтетические, швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «Экстра» и «Прима» в три сложения;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- лента чековая с термоклеящим слоем;
- лента клеевая на бумажной основе по ГОСТ 18251.

4.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства полукопченых колбас, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Мясное сырье должно быть получено от здоровых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и других видов нетрадиционных кормовых средств и отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет.

4.2.3 Все используемое пищевое сырье и материалы должны сопровождаться документами, удостоверяющими его качество и безопасность, и соответствовать нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 Допускается использование аналогичных видов сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.1, разрешенных к применению в пищевой промышленности; мясного сырья, разрешенного к ввозу и прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождающегося ветеринарными документами в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.5 Допускается использование пищевых добавок отечественного и импортного производства, не содержащих фосфатов, искусственных ароматизаторов и красителей, консервантов, жгучих пряностей, усилителей вкуса и аромата (глутаматов), разрешенных к применению в пищевой промышленности.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.

2 Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.

3 Не допускается применение импортного мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес.

4 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

4.3 Маркировка

4.3.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы целые батоны колбас, порционная и сервировочная нарезка), искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше шести лет;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства (производств)] и организации на территории государства, принявшего 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;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;

- информацию о содержании пищевых добавок, указанных в 4.2.1;
- условия хранения;
- срок годности;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «В модифицированной атмосфере» (при их наличии);
- термическое состояние;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Дополнительно указывается: «Не содержит компонентов с использованием ГМО».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции может выбирать изготовитель. Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркировочной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

Допускается вышеперечисленные обозначения частично или полностью указывать на чеке, дату изготовления указывать штемпелеванием.

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

4.3.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка. Маркировка должна содержать:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше шести лет;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производства (производств)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- массу нетто.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу тары с дополнительным указанием информационных данных о пищевой ценности 100 г продукта. Допускается информационные данные о пищевой ценности 100 г продукта указывать на отдельном листе-вкладыше.

Допускается при отгрузке продукции для местной реализации тару не маркировать, но обязательно вкладывать ярлык с вышеперечисленными обозначениями.

4.4 Упаковка

4.4.1 Полукопченые колбасы выпускают весовыми, штучными и в упакованном виде под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы [целые батоны колбас, целые куски (порционная нарезка), ломтики (сервировочная нарезка)]. Масса нетто батона колбасы — не более 500 г, целого куска (порционная нарезка) — не более 300 г, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) — не более 100 г. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.4.2 Полукопченые колбасы, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные, алюминиевые, контейнеры или тару-оборудование и в другую тару, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

4.4.3 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

4.4.4 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и должны соответствовать гигиеническим нормативам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукт одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности.

4.4.6 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках — не более 25 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг; в контейнерах, таре-оборудовании — не более 250 кг.

5 Правила приемки

5.1 Полукопченые колбасы принимают партиями. Определение партии и объем выборок по ГОСТ 9792.

5.2 Каждая партия выпускаемой продукции проходит органолептический контроль по ГОСТ 9959 и должна сопровождаться документами установленной формы (удостоверением качества, ветеринарным свидетельством или ветеринарной справкой), удостоверяющими ее качество. Удостоверение качества и безопасности должно содержать:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и местонахождение;
- наименование продукта;
- дату изготовления;
- срок годности и условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- массу нетто.

5.3 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

5.4 Показатели массовой доли нитрита натрия, влаги, поваренной соли определяют в каждой партии; жира, белка, общего фосфора определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя; микробиологические показатели — не реже одного раза в семь дней. Массовую долю минеральных веществ (кальция, йода) в колбасах, обогащенных минеральными компонентами, определяют в соответствии с порядком и периодичностью, устанавливаемой производителем, но не реже одного раза в квартал.

5.5 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, бенз(а)пирена, радионуклидов осуществляется не реже одного раза в квартал, антибиотиков — не реже одного раза в месяц.

5.6 В случае разногласия по составу используемого сырья и наличию растительных белков проводят гистологическую идентификацию сырьевого состава полукопченых колбас.

5.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей по нему проводят повторный анализ удвоенной выборки, взятой из той же партии продукта. Результаты повторного анализа являются окончательными и распространяются на всю партию.

5.8 Контроль продукта на наличие генетически модифицированных источников (ГМИ) осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Правила отбора проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, [1].

6.2 Определение органолептических показателей (вкуса, внешнего вида, запаха, консистенции, цвета) — по ГОСТ 9959.

6.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, [2].

6.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.6 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, [3], [4].

6.7 Определение массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.8 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

6.9 Определение содержания токсичных элементов:

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

6.10 Определение пестицидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение антибиотиков — по [5] и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.12 Определение нитрозаминов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.13 Определение радионуклидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.14 Определение бенз(а)пирена — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.15 Определение микробиологических показателей:

- подготовка проб — по [6];
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 9958;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 9958, ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ 9958, ГОСТ 30519, ГОСТ 31659;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- E.coli — по ГОСТ 30726;
- дрожжей и плесеней — по ГОСТ 10444.12;
- L.monocytogenes — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.16 Определение массовой доли минеральных веществ: кальция и йода — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.17 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов — по ГОСТ 8.579.

6.18 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31479.

6.19 Определение температуры в толще готового продукта перед выпуском в реализацию, в процессе транспортирования и хранения контролируют цифровым термометром с диапазоном измерений 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 государства, принявшего стандарт.

Проведение испытаний

Температурный датчик должен быть введен в центр продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур от минус 30 °С до плюс 120 °С. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ± 0,5 °С.

6.20 Определение ГМИ — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

Полукопченые колбасы транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов.

7.2 Хранение

7.2.1 Полукопченые колбасы хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

Рекомендуемые сроки годности полукопченых колбас с момента окончания технологического процесса:

- в подвешенном состоянии или упакованных в многооборотную тару — не более 15 сут при температуре хранения от 0 °С до 6 °С;
- упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 30 сут при температуре хранения от 0 °С до 6 °С;
- упакованных в многооборотную тару— не более 3 мес при температуре хранения от минус 7 °С до минус 9 °С;
- порционной нарезки, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы, — не более 15 сут при температуре хранения от 0 °С до 6 °С;
- сервировочной нарезки, упакованной под вакуумом в газонепроницаемые полимерные материалы, — не более 15 сут при температуре хранения от °С до 6 °С.

7.2.2 Сроки годности полукопченых колбас, изготовленных с использованием новых видов оболочек, упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной атмосферы, устанавливает изготовитель.

Приложение А
(обязательное)

Информационные сведения о пищевой ценности полукопченых колбас в 100 г продукта

А.1 Пищевая ценность 100 г полукопченых колбас приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал
«Детская»	14	22	254,0
«Детская-вита»	14	22	254,0
«Школьная»	14	22	254,0
«Гимназическая»	14	22	254,0
«Классная»	14	22	254,0
«Гулливер»	14	24	272,0
«Лицейская»	14	24	272,0

Библиография

[1] ИСО 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[2] ИСО 1442:1997 Мясо и мясные продукты. Определение содержания влаги (эталонный метод)

[3] ИСО 1841-2:1996 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 2. Потенциометрический метод

[4] ИСО 1841-1:1996 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда

[5] ИСО 13493:1998 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

[6] ИСО 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

УДК (006.34) 637.524.3:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: колбасы полукопченые для детского питания, внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, влаги, поваренной соли, нитрита натрия, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов; маркировка, упаковка; правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 08.09.2014. Подписано в печать 12.09.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 96 экз. Зак. 3723.

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

gost.e-ecolog.ru