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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31786— 2012

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1759-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31786—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53591—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта публикуется в ежемесячно издаваемом указателе «Национальные стандарты».

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты»

© Стандартинформ, 2013

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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 2
4 Классификация . . . 3
5 Общие технические требования . . . 3
5.1 Технические требования . . . 3
5.2 Требования к сырью и материалам . . . 5
5.3 Маркировка . . . 6
5.4 Упаковка . . . 6
6 Правила приемки . . . 7
7 Методы контроля . . . 8
8 Транспортирование и хранение . . . 8
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г полукопченых колбас из конины . . . 10
Приложение Б (справочное) Примеры определения группы и категории полукопченых колбас из конины . . . 11
Библиография . . . 14

Поправка к ГОСТ 31786—2012 Колбасы полукопченые из конины. Технические условия

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

(ИУС № 6 2019 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ

Технические условия

Semi-smoked sausages from horse-flesh. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на продукты мясные — полукопченые колбасы из конины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту — колбасы).

Требования, обеспечивающие безопасность колбас, изложены в 5.1.1, 5.1.2 в части содержания массовой доли нитрита натрия, 5.1.3, 5.1.4, требования к качеству — в 5.1.2, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

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

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. 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 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 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

Издание официальное

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 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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания.

3.2 **категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания.

3.3 **вид (подвид):** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.

3.4 **полукопченая колбаса из конины:** Полукопченая колбаса, изготовленная из конины без добавления или с добавлением не более 30 % говядины к массе несоленого сырья.

4 Классификация

4.1 Полукопченые колбасы из конины, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:
Группа — продукты мясные.
Вид — колбасы.
Подвид — полукопченые из конины.
Категория Б — «Любительская», «Домашняя», «Ароматная», «Восточная».

Примечание — Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в продукте от 60 % до 80 % включ.*.

5 Общие технические требования

5.1 Технические требования

5.1.1 Колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

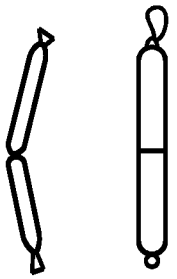
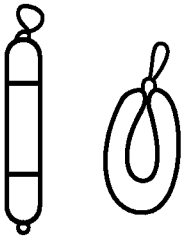
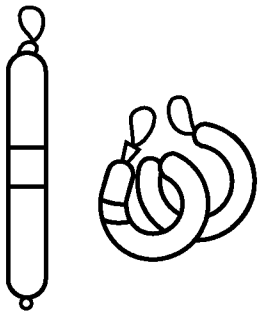
5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас			
	«Любительской»	«Домашней»	«Ароматной»	«Восточной»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша			
Консистенция	Плотная			
Цвет и вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от красного до темно-красного и содержит кусочки:			
	подгривного конского жира или жира-сырца конского или говяжьего размером не более 4 мм	подгривного конского жира размером от 8 до 12 мм	подгривного конского жира или жира-сырца конского или говяжьего размером от 4 до 6 мм	жирной конины или говядины размером от 8 до 12 мм и кусочки подгривного конского жира или жира-сырца конского или говяжьего размером не более 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения			

* Массовую долю мышечной ткани в рецептуре продукта определяют расчетным путем (см. приложение Б).

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас			
	«Любительской»	«Домашней»	«Ароматной»	«Восточной»
Форма, размер и вязка батонов	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой посередине батона и петлей шпагата внизу, в черевах — откученные батоны длиной от 30 до 35 см 	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см с двумя поперечными перевязками на каждом конце батона и петлей шпагата внизу, в черевах — в виде колец с внутренним диаметром от 10 до 15 см 	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной до 50 см с двумя поперечными перевязками посередине батона и двумя петлями шпагата внизу, в черевах — батоны кольцами в откутку с внутренним диаметром от 10 до 15 см, с двумя поперечными перевязками и двумя петлями шпагата на первом батоне 	
Массовая доля влаги, %, не более	43	50	50	50
Массовая доля жира, %, не более	42	33	30	31
Массовая доля белка, %, не менее	15	16	17	16
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,3			
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Массовая доля крахмала, %, не более	—	3	4	5

Примечания

1 Допускаются:

- на разрезе батонов отклонения от нормы по размеру отдельных кусочков жира конского подгривного, жира-сырца конского или говяжьего не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков жира конского подгривного, жира-сырца конского или говяжьего желтоватого оттенка без признаков осаливания.

2 Не допускаются для реализации колбасы, имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой, с наличием жировых отеков, серых пятен и крупных пустот на разрезе, с рыхлым фаршем; лопнувшие или поломанные батоны.

3 Допускается вырабатывать колбасы в искусственной оболочке без поперечных перевязок с нанесением на оболочку или бандероль печатных обозначений: предприятия-изготовителя и его подчиненности, наименования и категории колбасы.

4 Длина батонов полукопченых колбас — от 15 до 50 см включ.

5.1.3 Микробиологические показатели колбас не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.1.4 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, бенз(а)пирена, радионуклидов в колбасах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для изготовления колбас применяют следующие сырье, пищевые ингредиенты, добавки и материалы:

- конину по ГОСТ 27095 и полученные при ее разделке:

конину жилованную первого, второго сортов и жирную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, не более 20 % и не более 35 % соответственно;

конский подгривный жир,

жир-сырец конский;

- говядину по ГОСТ 31797, ГОСТ 779 и полученные при ее разделке:

говядину жилованную жирную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35 % соответственно;

жир-сырец говяжий;

- жир-сырец бараний, в том числе курдючный, полученный при разделке баранины (ГОСТ 31777);
- молоко сухое;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699 не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный;
- муку пшеничную хлебопекарную не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, садочную, самосадочную помолов № 0, 1 и 2 не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый, перец душистый, мускатный орех, кориандр, тмин, розмарин);
- воду питьевую;
- пищевые добавки:

фиксатор окраски Е250, в том числе в виде посолочных смесей (поваренная соль, Е250),

антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306,

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,

усилитель вкуса и аромата Е621,

комплексные пищевые добавки, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 5.2.1;

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

5.2.2 Используемые при производстве колбас:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.2.1 и разрешенным к применению в пищевой промышленности.

Примечания

1 Не допускается применение мяса, замороженного более одного раза.

2 Не допускается применение мяса жеребцов старше трех лет и быков.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку, содержащую следующую информацию:

- наименование продукта с указанием: группы (мясной), вида (колбаса), подвида (полукопченая из конины), категории (Б) и термического состояния (охлажденный);
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при ее наличии);
- товарный знак производителя (при наличии);
- состав продукта;
- пищевые добавки, указанные в 5.2.1;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто (для фасованной продукции);
- надпись: «упаковано под вакуумом» или «упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при необходимости);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о наличии ГМО (ГМИ);
- информацию о подтверждении соответствия.

Пример маркировки наименования продукта: «Мясной продукт категории Б, охлажденный: колбаса полукопченая из конины «Домашняя».

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, в том числе о соблюдении особых требований к условиям производства (например, халяль).

5.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.3.3 Ярлык с маркировкой, характеризующей продукцию, наклеивают на транспортную тару с указанием:

- наименования продукта с указанием: группы (мясной), вида (колбаса), подвида (полукопченая из конины), категории (Б) и термического состояния (охлажденный);
- наименования и местонахождения изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при ее наличии);
- товарного знака (при наличии);
- даты изготовления и упаковывания;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Колбасы выпускают в фасованном виде и весовыми.

5.4.2 Для упаковки колбасы, в том числе под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, применяют следующие упаковочные материалы, разрешенные к применению в пищевой промышленности:

- пленки и пакеты из материалов полимерных многослойных, в том числе ламинированных, термоусадочных;
- лотки жесткие.

Колбасы упаковывают: целыми батонами с одинаковой или разной массой, целым куском (порционная нарезка) порциями массой нетто от 200 до 1000 г, ломтиками (сервировочная нарезка) порциями массой нетто от 100 до 350 г.

Допускается групповая упаковка колбас в полимерную пленку.

5.4.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукции от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.4 Колбасы, в том числе фасованные, укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные.

5.4.5 Допускается использовать другие виды тары (в том числе алюминиевые ящики, контейнеры или тару-оборудование) и упаковочные материалы, разрешенные к применению для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.4.6 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

5.4.7 Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару для местной реализации накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, или пергаментом по ГОСТ 1341, или оберточной бумагой по ГОСТ 8273, или полимерной пленкой.

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

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

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

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

5.4.10 Тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

6 Правила приемки

6.1 Колбасы принимают партиями. Определение партии, объем выборок и отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

6.2 Каждую партию колбас сопровождают документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта с указанием группы (мясной), вида (колбаса), подвида (полукопченая из конины), категории (Б) и термического состояния (охлажденная);
- наименование предприятия-изготовителя;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- номер партии;
- число единиц транспортной тары и массу нетто;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции.

6.5 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.6 В случае необходимости проводят идентификацию сырьевого состава колбас по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796 и контроль на наличие генетически модифицированных источников по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, [1].

7.1.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.1.2 Подготовка проб к микробиологическому контролю — по ГОСТ 26669, [2].

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, [3], [4];
- массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, [5];
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 9958, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747; выявление и определение бактерий L.monocytogenes — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.4.1 Общие правила проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

7.5 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538:

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

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

7.7 Определение антибиотиков — по [6] и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

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

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

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

7.11 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 100 °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.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще продукта от 0 °С и до 6 °С включ.

8.2 Колбасы транспортируют при температуре от 0 °С до 6 °С включ. и относительной влажности воздуха, кроме колбас, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, от 75 % до 78 % в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность их качества.

8.3 Сроки годности колбас могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований.

8.4 Рекомендуемые сроки годности колбас в зависимости от вида оболочки, способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включ. и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % (для колбас, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы) и при температуре от 0 °С до 6 °С включ. (для колбас, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы) приведены в таблице 2.

Таблица 2

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Кишечная, искусственная белковая или фиброузная	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	15
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262, Е325, Е326)	30
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	30
Кишечная, искусственная белковая или фиброузная	Порционная нарезка	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	12
	Сервировочная нарезка		10

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г полукопченых колбас из конины

А.1 Пищевая и энергетическая ценность 100 г полукопченых колбас из конины приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование колбас	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Любительская»	15,0	42,0	1,0	442
«Домашняя»	16,0	33,0	2,0	369
«Ароматная»	17,0	30,0	3,0	350
«Восточная»	16,0	31,0	4,0	359

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения группы и категории полукопченых колбас из конины

Б.1 Данные по морфологическому составу применяемых мясных ингредиентов (массовая доля мышечной ткани)

Массовая доля мышечной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении полукопченых колбас по настоящему стандарту, указана в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование мясного ингредиента	Массовая доля ткани, %	
	мышечной	жировой и соединительной
Конина жилованная первого сорта	94	6
Конина жилованная второго сорта	80	20
Конина жилованная жирная	65	35
Подгривный конский жир или жир-сырец конский или говяжий	0	100

Б.2 Определение группы и категории для колбасы «Любительская», вырабатываемой по рецептуре, приведено в таблице Б.2.

Таблица Б.2

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная первого сорта	70,0	Мясной
Подгривный конский жир или жир-сырец конский или говяжий	30,0	Мясной
Соль поваренная пищевая	2,5	Немясной
Пищевые добавки и пряности	0,455	Немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов — 70 + 30 = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 2,5 + 0,455 = 2,955.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 100 + 2,955 = 102,955 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы «Любительская» составляет $100 \times 100/102{,}955 = 97{,}13$, т. е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбасы

Масса мышечной ткани — $70 \times 0{,}94 + 30 \times 0 = 65{,}80$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре — $100 \times 65{,}80/102{,}955 = 63{,}91$ %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Любительская» более 60 %, то продукт относят к категории Б.

Б.3 Определение группы и категории для колбасы «Домашняя», вырабатываемой по рецептуре, приведено в таблице Б.3.

Таблица Б.3

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная первого сорта	78,0	Мясной
Подгривный конский жир	20,0	Мясной

Окончание таблицы Б.3

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Мука пшеничная или крахмал	2,0	Немясной
Соль поваренная пищевая	2,5	Немясной
Пищевые добавки и пряности	0,305	Немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов — 78 + 20 = 98 кг.

Масса немясных ингредиентов — 2,0 + 2,5 + 0,305 = 4,805.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 98,0 + 4,81 = 102,81 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы «Домашняя» составляет 100 × 98/102,81 = 95,32 т. е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбасы

Масса мышечной ткани — 78 × 0,94 + 20 × 0 = 73,32 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре — 100 × 73,32/102,81 = 71,32 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Домашняя» более 60 %, то продукт относят к категории Б.

Б.4 Определение группы и категории для колбасы «Ароматная», вырабатываемой по рецептуре, приведено в таблице Б.4.

Таблица Б.4

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная второго сорта	92,0	Мясной
Подгривный конский жир или жир-сырец конский или говяжий	5,0	Мясной
Мука пшеничная или крахмал	3,0	Немясной
Соль поваренная пищевая	2,5	Немясной
Пищевые добавки и пряности	0,26	Немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов — 92 + 5 = 97 кг.

Масса немясных ингредиентов — 3,0 + 2,5 + 0,26 = 5,76.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 97,0 + 5,76 = 102,76 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы «Ароматная» составляет 100 × 97/102,76 = 94,4, т. е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбасы

Масса мышечной ткани — 92 × 0,8 + 5 × 0 + 3 × 0 = 73,6 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре — 100 × 73,6/102,76 = 71,62 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Ароматная» более 60 %, то продукт относят к категории Б.

Б.5 Определение группы и категории для колбасы «Восточная», вырабатываемой по рецептуре, приведено в таблице Б.5.

Таблица Б.5

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная второго сорта	81,0	Мясная
Конина жилованная жирная	10,0	Мясная

Окончание таблицы Б.5

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Подгривный конский жир или жир-сырец конский или говяжий	5,0	Мясной
Мука пшеничная или крахмал	4,0	Немясной
Соль поваренная пищевая	2,5	Немясной
Пищевые добавки и пряности	0,26	Немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов — 81 + 10 + 5 = 96 кг.

Масса немясных ингредиентов — 4,0 + 2,5 + 0,26 = 6,76.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 96,0 + 6,76 = 102,76 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы «Ароматная» составляет $100 \times 96/102,76 = 93,4$, т. е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбасы

Масса мышечной ткани — $81 \times 0,8 + 10 \times 0,65 + 5 \times 0 = 71,3$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре — $100 \times 71,3/102,76 = 69,38$ %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Восточная» более 60 %, то продукт относят к категории Б.

Библиография

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

[2] 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

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

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

УДК 637.524.3:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: колбасы, колбасы полукопченые из конины, термины и определения, классификация, технические требования, консистенция, вид на разрезе, массовая доля влаги, белка, жира, хлористого натрия, нитрита натрия, крахмала, токсичные элементы, бенз(а)пирен, антибиотики, пестициды, микробиологические показатели, радионуклиды, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности

Редактор *Л.И. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 19.04.2013. Подписано в печать 16.05.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,70. Тираж 138 экз. Зак. 487.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru