ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54672— 2011

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

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 птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 830-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом 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, 2012

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 3
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 4
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности сырья для выработки колбасных изделий 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Raw smoked and raw jerked sausage products from poultry meat.
General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на колбасные сырокопченые и сыровяленые изделия из мяса птицы (далее — колбасные изделия), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок.

Требования к безопасности продукции изложены в 5.1.4 и 5.1.5, к качеству — в 5.1.2, маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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 потребителей. Общие требования

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

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

ГОСТ Р 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. Метод отбора проб для микробиологических исследований

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

ГОСТ Р 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

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

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий рода Listeria monocytogenes

Издание официальное

ГОСТ Р 51944—2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации 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 52313—2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579—2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Метод выявления коагулазоположительных стафилококков и Staphilococcus aureus

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53163—2008 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

ГОСТ Р 53599—2009 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

ГОСТ Р 53601—2009 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

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

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

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

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

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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—85 Продукты пищевые и вкусовые. 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. Метод определения свинца

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

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 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 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий рода Escherichia coli

ГОСТ 31081—2002 (ИСО 4134:1978) Мясо и мясные продукты. Метод определения L — (+) — глутаминовой кислоты

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым 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 термины по ГОСТ Р 52313, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **сырокопченая [сыровяленая] колбаса (колбаска):** Сырокопченое [сыровяленое] колбасное изделие, выработанное с использованием пищевых добавок на основе регуляторов кислотности и/или органических пищевых кислот или без них, с применением микробиологических (стартовых бактериальных) культур или без них, ускоряющих созревание и сокращающих продолжительность технологического процесса.

Примечание — При выработке сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий в качестве регуляторов кислотности допускается использовать сахара (моно-, ди-), в том числе в составе пищевых добавок, но без применения микробиологических (стартовых бактериальных) культур.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы колбасные изделия подразделяют на изделия из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и страусов.

Примечание — При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы продукт называют «Колбасное изделие из мяса птицы».

4.2 В зависимости от диаметра или поперечных размеров колбасные изделия подразделяют на колбасы и колбаски.

4.3 В зависимости от термического состояния колбасные изделия подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 0 °С до 15 °С включительно;
- подмороженные с температурой в толще продукта от минус 4 °С до 0 °С включительно;
- замороженные с температурой в толще продукта от минус 9 °С до минус 4 °С включительно.

4.4 Колбасные изделия подразделяют на следующие сорта:

экстра — в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %, в том числе белого — не менее 50 %;

высший — в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %;

первый — в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51 %;

второй — в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты с массовой долей не менее 70 %;

фирменный — выработанный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40 %.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и документа на изделие конкретного наименования, в соответствии с которым оно изготовлено, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для			
	колбас		колбасок	
	сырокопченых	сыровяленых	сырокопченых	сыровяленых
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша, с наличием декоративной обсыпки или без нее			
Консистенция	Плотная или упругая	Упругая или мягкая	Плотная или упругая	Упругая или мягкая
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен и пустот; его цвет и рисунок регламентируются документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование			
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта (с ароматом копчения для сырокопченых), без постороннего запаха; вкус регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование			
Форма и размер	Круглая, овальная, прямоугольная, трапециевидная или другая с максимальным размером нормального сечения, мм			
	От 20 до 90 включ.		От 6 до 35 включ.	
Массовая доля влаги, %, не более	40	45	40	45
Массовая доля белка, %, не менее	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование: для сорта экстра — 15, высшего — 13, первого — 12, второго — 8, фирменного — 10			
Массовая доля жира, %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование: для сорта экстра — 30, высшего — 35, первого — 40, второго — 50, фирменного — 45			
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	5,0			
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами государственных органов исполнительной власти СССР, федеральных органов исполнительной власти Российской Федерации и Таможенного союза [1]—[6].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для			
	колбас		колбасок	
	сырокопченых	сыровяленых	сырокопченых	сыровяленых
Массовая доля крахмала (при его использовании), %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование			
Массовая доля кальция, %, не более	То же			

Примечания

1 Массовая доля кальция регламентируется в продуктах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Массовая доля глютамата натрия (при использовании) не более 10 г/кг.

3 Допускается:

- наличие уплотненного наружного слоя (закала) толщиной не более 3 мм;
- желтоватый цвет шпика под оболочкой от копчения для сырокопченых колбасных изделий.

5.1.3 Пищевую ценность колбасных изделий конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они выработаны.

5.1.4 Микробиологические показатели колбасных изделий не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.5 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и диоксинов в колбасных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки колбасных изделий применяют мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы и мясо птицы механической обвалки, пищевые яйца и яичные продукты, а также мясное сырье убойных животных, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие по показателям безопасности требованиям, установленным в документе на это сырье и нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

Рекомендуемые сроки годности сырья приведены в приложении А.

5.2.2 Перечень сырья и материалов для конкретного ассортиментного наименования колбасных изделий и требования к их качеству регламентируются документом, в соответствии с которым они выработаны.

5.2.3 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

5.2.4 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах колбасных изделий устанавливают в документе на изделия конкретного наименования, в соответствии с которым они выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве продуктов из мяса птицы и по показателям безопасности соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации****.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти и Таможенного союза [5], [6].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Таможенного союза [4], [6].

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [7].

**** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [8].

5.2.5 Сырье (пищевые ингредиенты и добавки), используемое для выработки колбасных изделий, рекомендуется контролировать на содержание компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (ГМО).

5.2.6 Для выработки колбасных изделий применяют оболочки:

- колбасные натуральные (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараньи);
- искусственные и синтетические, включая барьерные.

5.2.7 Допускается использование сырья, в т. ч. убойных животных, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих указанным требованиям и разрешенных для применения в пищевой промышленности.

5.2.8 Для выработки колбасных изделий не допускается использовать:

- сырье животного происхождения, замороженное более одного раза;
- шпик с пожелтением.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица потребительской тары с колбасным изделием, искусственная колбасная оболочка и этикетка (бандероль), прикрепленная к батону или батончику колбасного изделия в натуральной оболочке, должны иметь маркировку, характеризующую продукцию, и отвечать требованиям ГОСТ Р 51074 (общие требования — раздел 3, требования к продукции — пункт 4.3.7).

При использовании сырья и ингредиентов, полученных с применением ГМО, информацию об этом следует фиксировать на этикетке в соответствии с ГОСТ Р 51074 (пункт 3.5.5).

5.3.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.3.3 На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом наносят маркировку, содержащую данные о продукте по 5.3.1 со следующим дополнением:

- масса нетто;
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции).

По согласованию с потребителем допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

В каждую единицу транспортной тары следует дополнительно помещать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

5.3.4 Маркировка колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям и документу, в соответствии с которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.4.2 Колбасные изделия выпускают в весовом и фасованном виде.

5.4.3 Колбасные изделия упаковывают в полимерные пленочные материалы, под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые пленочные материалы (пленки или пакеты):

- целыми батонами (батончиками):
- целым куском массой нетто от 200 до 500 г (порционная нарезка);
- ломтиками массой нетто от 50 до 350 г без оболочки (сервировочная нарезка).

Допускается групповая упаковка колбасных изделий в полимерную пленку.

5.4.4 Колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и ГОСТ 9142, полимерные по ГОСТ Р 51289, контейнеры и тару-оборудование.

5.4.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования и сорта, одной даты выработки, одного способа термической обработки и вида упаковки.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [9].

Упаковку колбасных изделий разных наименований в единицу транспортной тары проводят по согласованию между покупателем и продавцом.

5.4.6 Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.7 Упаковка колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4.8 Масса нетто продукта в ящиках — не более 20 кг, контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг.

5.4.9 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной на маркировке продукта в потребительской таре с учетом допускаемых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки колбасных изделий — по ГОСТ 9792.

6.2 Колбасные изделия принимают партиями. Под партией понимают любое количество изделий одного наименования и сорта (при наличии), одного термического состояния, одной даты выработки (в одну смену), одинаково упакованное и сопровождаемое одним ветеринарным документом.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических и микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), нитритов, глютамата натрия, бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков и пестицидов устанавливает изготовитель продукции.

6.5 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду при обоснованном предположении о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.6 В случае разногласий проводят гистологическую идентификацию состава используемого сырья по ГОСТ Р 51604 и ГОСТ Р 52480.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ Р 51447 и ГОСТ 9792.

7.2 Отбор проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 54354, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669 и ГОСТ 26670.

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.5 Определение физико-химических показателей — массовой доли:

- влаги — по ГОСТ 9793;
- белка — по ГОСТ Р 50453 и ГОСТ 25011;
- жира — по ГОСТ 23042;
- хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480 и ГОСТ 9957;
- нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1 и ГОСТ 29299;
- крахмала — по ГОСТ 10574 и ГОСТ 29301.

7.6 Определение массовой доли кальция — по ГОСТ Р 53599.

7.7 Определение массовой доли глютамата натрия — по ГОСТ 31081.

7.8 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10], [11]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [12];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [13];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [13].

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

7.10 Определение нитрозаминов — по [14].

7.11 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ Р 53601, [15]—[17].

7.12 Определение пестицидов — по [18]—[20].

7.13 Определение диоксинов — по [21].

7.14 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ Р 50454 и ГОСТ Р 52816;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- бактерий S.aureus — по ГОСТ Р 52815;
- патогенных микроорганизмов (в т. ч. сальмонелл) — по ГОСТ Р 50455 и ГОСТ Р 52814;
- бактерий рода *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ Р 51921;
- бактерии рода *E. coli* — по ГОСТ Р 50454 и ГОСТ 30726.

7.15. Идентификация продукции на наличие ГМО (если они предусмотрены техническими документами, в соответствии с которыми вырабатываются колбасные изделия конкретного ассортиментного наименования) — по ГОСТ Р 52173 и ГОСТ Р 52174.

7.16 Определение температуры в толще продукта — по ГОСТ Р 51944.

7.17 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже указанных в разделе 7.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, регламентируемым в документе, в соответствии с которым выработаны конкретные наименования колбасных изделий, согласно правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующим на данном виде транспорта.

8.2 Транспортирование и хранение колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.3 Срок годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности сырья для выработки колбасных изделий

А.1 Рекомендуемые сроки годности сырья для выработки колбасных изделий:

а) мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы и мясное сырье убойных животных:

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — не более 5 сут, субпродукты — не более 2 сут,

2) подмороженное и/или размороженное с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 10 сут, субпродукты — не более 7 сут,

б) мясо птицы механической обвалки по ГОСТ Р 53163:

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — не более 24 ч,

2) подмороженное и/или размороженное с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 5 сут,

в) пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

1) пищевые яйца, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С — не более 25 сут,

2) охлажденные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 4 °С — не более 24 ч,

3) замороженные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше минус 18 °С, — не более 15 мес; при температуре не выше минус 12 °С — не более 10 мес,

4) сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 20 °С, — не более 6 мес; при температуре не выше 4 °С — не более 24 мес.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий

Б.1 Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий определяют с даты выработки.

При температуре хранения от 0 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха 75 % — 78 %:

- сырокопченых — не более 4 мес;
- сыровяленых — не более 45 сут.

При температуре хранения от минус 4 °С до минус 2 °С:

- сырокопченых — не более 6 мес;
- сыровяленых — не более 3 мес.

При температуре хранения от минус 9 °С до минус 7 °С:

- сырокопченых — не более 9 мес;
- сыровяленых - не более 4 мес.

Б.2 Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий, нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка), или целым куском (порционная нарезка), или целыми батонами (батончиками), упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые пленочные материалы, определяют с даты выработки.

При температуре хранения от 2 °С до 6 °С:

- нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) — не более 25 сут;
- целым куском (порционная нарезка) — не более 30 сут;
- целыми батонами (батончиками) — не более 2 мес.

При температуре хранения от 12 °С до 15 °С:

- нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) — не более 10 сут;
- целым куском (порционная нарезка) — не более 20 сут;
- целыми батонами (батончиками) — не более 1 мес.

Библиография

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии совместно с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.

[3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261 — 87 — Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.

[4]* Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Комиссией Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317

[5] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[6]* Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией Таможенного союза от 28 мая 2010 г.

[7] СанПиН 2.3.2.1074—2001 — Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[8] СанПиН 2.3.2.1293—2003 — Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[9] ГН 2.3.2.972—2000 — Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы

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

[11] МУК 01-19/47-11—92 — Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[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 спектрофотомерии

[14] МУК 4.4.1.011—93 — Методические указания контроля. Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[15] МР 4.18/1890—91 — Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения (Минск — Москва, 1991 г.)

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

[17] МУК 4.2.026—95 — Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[18] МУ 1222—75 — Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое

[19] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[20] ГН 1.2.2701—2010 — Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды

[21] МУК 99—1999 — Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

* Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 637.524.641.56:006.354 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1341
92 1343

Ключевые слова: колбасные изделия, сыровяленые, сырокопченые, мясо птицы; общие технические требования; классификация; показатели безопасности; упаковка; маркировка; правила приемки; методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.Г. Кузнецова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *А.В. Бестужевой*

Сдано в набор 07.11.2012. Подписано в печать 13.12.2012. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 225 экз. Зак. 1105.

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