ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52196— 2011

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

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 мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 828-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 52196—2003

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 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 20
6 Методы контроля 20
7 Транспортирование и хранение 21
Приложение А (справочное) Примеры определения группы и категории колбасных изделий 23
Приложение Б (справочное) Информационные данные о пищевой ценности колбасных изделий . . 25
Приложение В (справочное) Информационные данные о составе колбасных изделий 27
Библиография 30

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ

Технические условия

Cooked sausage items.
Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты — вареные колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее — колбасные изделия).

Требования к качеству и обеспечивающие безопасность указаны в 4.2, к маркировке — в 4.4, к упаковке — в 4.5.

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 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 Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

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

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

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

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

ГОСТ Р 51447—99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

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

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

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

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

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

Издание официальное

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

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия

ГОСТ Р 52091—2003 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

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

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

ГОСТ Р 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52622-2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

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

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

ГОСТ Р 52823—2007 Добавки пищевые. Натрия фосфаты Е339. Общие технические условия

ГОСТ Р 52824—2007 Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты Е451. Технические условия

ГОСТ Р 52843—2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53039—2008 Добавки пищевые. Калий молочнокислый пищевой (лактат калия) Е326. Технические условия

ГОСТ Р 53040—2008 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

ГОСТ Р 53119—2008 Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) Е325. Технические условия

ГОСТ Р 53150—2008 (ЕН 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ Р 53155—2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 53221—2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 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 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

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

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

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

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

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

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

ГОСТ 9293—74 (ИСО 2435—73) Азот газообразный и жидкий. 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 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы 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 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

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 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 16867—71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

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

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

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

ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

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

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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

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

3.1 **колбасное изделие категории А:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке*.

3.2 **колбасное изделие категории Б:** Колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %, без учета воды, потерянной при термической обработке*.

4 Технические требования

4.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству**, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—5.

* Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте определяют расчетным путем (см. приложение А).

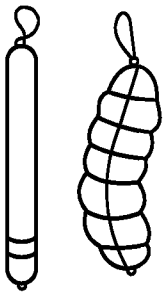
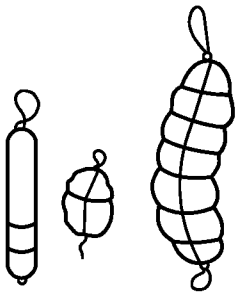
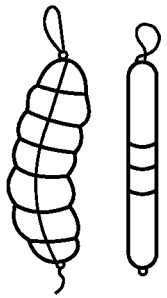
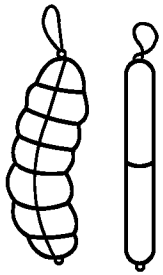
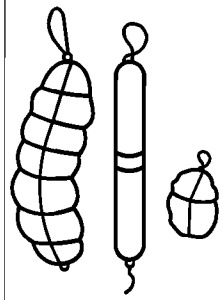
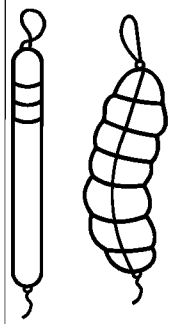
** «Технологическая инструкция по производству вареных колбасных изделий», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[12].

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А							
	«Говяжьей»	«Московской»	«Докторской»	«Столичной»	«Краснодарской»	«Любительской»	«Телячьей»	«Ветчинно-рубленой»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью							
Консистенция	Упругая							
Цвет и вид на разрезе	Темно-розовый или розовый		Розовый или светло-розовый					
	Фарш равномерно перемешан и содержит							
	—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм	—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 8 мм, свинины полужирной — от 8 до 12 мм	кусочки языка и грудинки размером сторон не более 6 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон		кусочки полужирной свинины размером сторон от 16 до 25 мм
						не более 6 мм	не более 4 мм, языка — не более 6 мм, фисташки (при их использовании)	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый							
	—			с ароматом копчения	—			
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см			Овальные батоны	Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см			
	—		или овальные батоны		—		или овальные батоны	—

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А							
	«Говяжьей»	«Московской»	«Докторской»	«Столичной»	«Краснодарской»	«Любительской»	«Телячьей»	«Ветчинно-рубленой»
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками			в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно	Прямые батоны с поперечными перевязками			
	двумя на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу	двумя на нижнем конце батона	двумя на верхнем конце батона		тремя посередине батона с отрезком шпагата внизу	одной посередине батона	двумя посередине батона с отрезком шпагата внизу	тремя на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу
		в синюгах и проходниках — с поперечными перевязками через каждые 10 см	в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см с петлей шпагата внизу		в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см			
			в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно с отрезком шпагата внизу		с отрезком шпагата внизу	—	в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно	с отрезком шпагата внизу
								
Массовая доля жира, %, не более	15,0	22,0	20,0	32,0	20,0	28,0	30,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	13,0	11,0	12,0	13,0	13,0	12,0	12,0	12,0

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А							
	«Говяжьей»	«Московской»	«Докторской»	«Столичной»	«Краснодарской»	«Любительской»	«Телячьей»	«Ветчинно-рубленой»
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,4	2,1	2,5	2,4	2,4	2,4	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	—	2,0*	—	—	—	—	—	2,0*
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005							
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006							

* При использовании крахмала или пшеничной муки.

Примечания

1 Допускается:
- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май—сентябрь);
- на разрезе колбас отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе колбас;
- незначительные включения мышечной ткани на разрезе колбас;
- наличие конденсата в упаковках колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации колбасы:
- с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с нарушением целостности оболочки батонов и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере);
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с наличием серых пятен;
- с наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм;
- с рыхлым фаршем.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 % в соответствии с установленными нормативами [11].

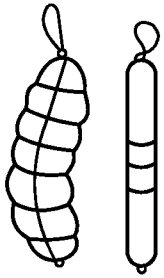
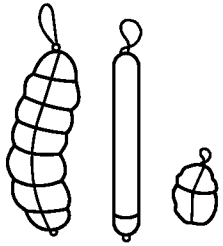
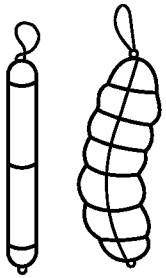
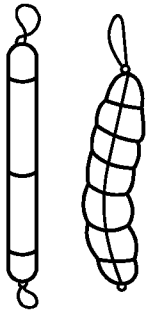
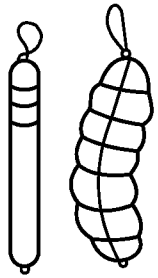
Таблица 2

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="6">Характеристика и значение показателя для колбас категории Б</td></tr>
<tr><td>«Диабетической»</td><td>«Любительской свиной»</td><td>«Русской»</td><td>«Отдельной»</td><td>«Отдельной бараньей»</td><td>«Свиной»</td></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="6">Батоны с чистой, сухой поверхностью</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="6">Упругая</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Цвет и вид на разрезе</td><td colspan="6">Розовый или светло-розовый</td></tr>
<tr><td colspan="6">Фарш равномерно перемешан и содержит</td></tr>
<tr><td>—</td><td colspan="4">кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон</td><td rowspan="2">кусочки полужирной свинины размером сторон от 8 до 12 мм или без них</td></tr>
<tr><td></td><td>не более 6 мм</td><td>не более 4 мм</td><td>не более 6 мм</td><td>не более 6 мм или жира-сырца бараньего курдючного размером сторон не более 6 мм</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="6">Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Форма, размер и вязка батонов</td><td colspan="6">Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см</td></tr>
<tr><td colspan="2">—</td><td>или овальные батоны</td><td colspan="3">—</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Товарная отметка батонов (вязка)</td><td colspan="6">Прямые батоны с поперечными перевязками</td></tr>
<tr><td>одной на каждом конце и середине батона с отрезком шпагата внизу</td><td>тремя посередине батона</td><td>одной на нижнем конце батона</td><td>одной на каждом конце и середине батона</td><td>одной на каждом конце и середине батона с петлей шпагата внизу</td><td>тремя на верхнем конце батона</td></tr>
</table>

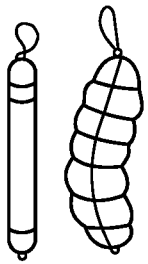
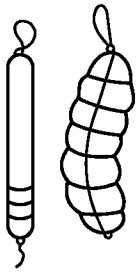
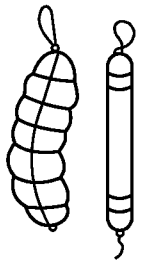
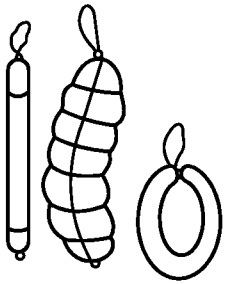
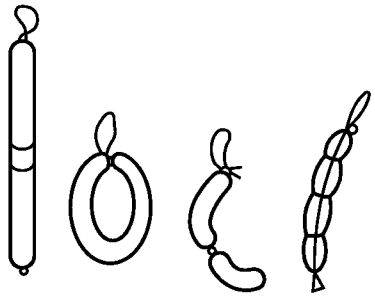
Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории Б						
	«Столовой»	«Обыкновенной»	«Калорийной»	«Молочной»	«Заказной»	«Чайной»	«Закусочной»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью						
Консистенция	Упругая						
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый						Темно-розовый или розовый
	Фарш равномерно перемешан и содержит						
	—		кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм	—	кусочки полужирной свинины размером сторон от 6 до 8 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый						
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см						
	—						
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками						
	двумя на верхнем и одной на нижнем конце батона	тремя на нижнем конце батона с отрезком шпагата внизу	двумя на каждом конце батона с отрезком шпагата внизу	одной на каждом конце батона	—	с двумя поперечными перевязками посередине батона	с двумя поперечными перевязками на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу
					в черевах — открученные кольца внутренним диаметром не более 20 см		

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории Б					
	«Диабетической»	«Любительской свиной»	«Русской»	«Отдельной»	«Отдельной бараньей»	«Свиной»
Товарная отметка батонов (вязка)	—	в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см	в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см	в синюгах и проходниках — с поперечными перевязками через каждые 10 см		
						
Массовая доля жира, %, не более	20,0	30,0	30,0	25,0	29,0	30,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	11,0	10,0	10,0	10,0	11,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,2	2,4	2,4	2,4	2,4	2,3
Массовая доля крахмала, %, не более	—	—	—	2,0*	2,0*	2,0*
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006					

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории Б						
	«Столовой»	«Обыкно-венной»	«Калорий-ной»	«Молочной»	«Заказной»	«Чайной»	«Закусоч-ной»
Товарная отметка батонов (вязка)	в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 10 см				—	открученные батоны длиной не более 20 см, в гузенках с поперечными перевязками через каждые 10 см	—
	—		в проходниках — с поперечными перевязками через каждые 5 см с отрезком шпагата внизу	—			
							
Массовая доля жира, %, не более	24,0	30,0	38,0	22,0	25,0	23,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	11,0	10,0	8,0	11,0	11,0	11,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,3	2,3	2,2	2,5	2,4	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0*	3,0	5,0	2,0*	4,5	2,0*	4,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005						
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006						

Окончание таблицы 2

* При использовании крахмала или пшеничной муки.

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май—сентябрь);
- на разрезе колбас отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе колбас;
- незначительные включения мышечной ткани на разрезе колбас;
- наличие конденсата в упаковках колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации колбасы:

- с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с нарушением целостности оболочки батонов и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере);
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с наличием серых пятен;
- с наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм;
- с рыхлым фаршем.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 % в соответствии с установленными нормативами [11].

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сосисок					
	категории А	категории Б				
	«Говяжьих»	«Сливочных»	«Любительских»	«Молочных»	«Русских»	«Особых»
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью					
Консистенция	Нежная, сочная					
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан					
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый					
Форма и размер	Открученные или перевязанные батончики					
	длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм; длиной не более 8 см, в оболочке диаметром от 14 до 18 мм	длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм, длиной от 11 до 13 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм	длиной от 12 до 13 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм	длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм; длиной не более 8 см, в оболочке диаметром от 14 до 18 мм		или цилиндрической формы с плоскими или овальными концами длиной от 13 до 15 см, в оболочке диаметром от 18 до 24 мм
Массовая доля жира, %, не более	16,0	19,0	30,0	28,0	25,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	10,0	10,0	11,0	11,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,1	2,0	2,1	2,0	2,1	2,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006					

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- наличие мелкой пористости на разрезе сосисок;
- наличие конденсата в упаковках сосисок, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации сосиски:

- с загрязнениями на оболочке;
- с рыхлым фаршем;
- с серым цветом батончиков;
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере).

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 % в соответствии с установленными нормативами [11].

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для			
	сарделек			шпикачек
	категории А	категории Б		
	«Говяжьих»	«Свиных»	«Обыкновенных»	«Москворецких»
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью			
Консистенция	Упругая, сочная			
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан и содержит			
	—			кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый			
Форма и размер	Открученные или перевязанные батончики длиной от 7 до 11 см			
	в оболочке диаметром от 32 до 44 мм			в оболочке диаметром от 28 до 40 мм
Массовая доля жира, %, не более	18,0	30,0	20,0	33,0
Массовая доля белка, %, не менее	11,0	10,0	11,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,3	2,3	2,2
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0*			—
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006			

* При использовании крахмала или пшеничной муки.

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- на разрезе шпикачек отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе шпикачек единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе сарделек и шпикачек;
- наличие конденсата в упаковках сарделек и шпикачек, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации сардельки и шпикачки:

- с загрязнениями на оболочке;
- с рыхлым фаршем;
- с серым цветом батончиков;
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с нарушением целостности оболочки батончиков и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере).

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 % в соответствии с установленными нормативами [11].

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасных хлебов					
	категории А				категории Б	
	«Ветчинного»	«Говяжьего»	«Отдельного»	«Любительского»	«Заказного»	«Чайного»
Внешний вид	Хлебы с чистой, гладкой, сухой равномерно обжаренной поверхностью					
Консистенция	Упругая					
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит					
	кусочки полужирной свинины размером сторон от 8 до 12 мм	кусочки жира-сырца говяжьего размером сторон не более 6 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый					
Форма	Прямоугольная трапециевидная					
Товарная отметка на поверхности хлеба	В	Г	О	Л	З	Ч
Массовая доля жира, %, не более	27,0	27,0	25,0	30,0	37,0	21,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	11,0	11,0	13,0	10,0	11,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0	2,0	2,0	—	—	2,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005					

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май — сентябрь);
- на разрезе хлебов отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбасных хлебов отдельных пустот размером не более 10 мм;
- наличие на разрезе хлебов единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе хлебов;
- наличие конденсата в упаковках хлебов, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации хлебы с нарушением целостности упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере).

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,8 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,3 % в соответствии с установленными нормативами [11].

4.2.2 По микробиологическим показателям колбасные изделия не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, нитрозаминов, диоксинов в колбасных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления колбасных изделий применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ Р 52601, ГОСТ Р 54315, ГОСТ 779 и полученные при ее разделке:

говядину жилованную высшего, первого и второго сортов, жирную, колбасную и односортную: с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3 %, не более 6 %, не более 20 %, не более 35 %, не более 12 % и не более 10 % соответственно,

жир-сырец говяжий;

- телятину по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта;

- свинину по ГОСТ Р 52986, ГОСТ Р 53221 и полученные при ее разделке:

свинину жилованную нежирную, полужирную, жирную, односортную и колбасную: с массовой долей жировой ткани не более 10 %, от 30 % до 50 %, от 50 % до 85 %, не более 55 % и не более 60 % соответственно,

шпик хребтовый и боковой, грудинку свиную, обрезки шпика,

жир-сырец свиной;

- баранину по ГОСТ Р 52843 и полученные при ее разделке:

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

жир-сырец бараний (подкожный и курдючный);

- буйволятину, мясо яков жилованные высшего, первого и второго сортов: без видимых включений соединительной и жировой ткани, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, не более 20 % соответственно;

- блоки из жилованного мяса и субпродуктов (говядины, свинины, баранины, языков говяжьих и свиных, обрези мясной свиной и говяжьей, диафрагмы говяжьей, шкурки свиной) замороженные;

- субпродукты мясные обработанные (языки говяжьи и свиные, обрезь мясную свиную и говяжью, шкурку свиную);

- обрезь мясную говяжью жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- обрезь мясную свиную жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

- кровь пищевую, плазму или сыворотку крови, в том числе сухие;

- масло сливочное по ГОСТ Р 52969;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;

- меланж яичный мороженый по ГОСТ Р 53155;

- яичный порошок по ГОСТ Р 53155;

- воду питьевую, соответствующую требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**;

- молоко сухое обезжиренное, цельное по ГОСТ Р 52791;

- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090;

- сливки из коровьего молока по ГОСТ Р 52091;

- сливки сухие по ГОСТ 1349;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;

- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985, не ниже первого сорта;

- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189, не ниже первого сорта;

- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов №№ 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;

- сахар-песок по ГОСТ 21;

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [6], [7] и [10].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [12].

- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- фисташки;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый; перец душистый; перец красный молотый; кориандр; орех мускатный; кардамон);
- ароматизатор коптильный;
- пищевые добавки в соответствии с [11]:

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

антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306,

регуляторы кислотности Е262, Е325 по ГОСТ Р 53119, Е326 по ГОСТ Р 53039, Е330 по ГОСТ Р 53040, Е331, в том числе в составе комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е300, Е301, Е304, Е306 и Е392**,

стабилизаторы, регуляторы кислотности (пищевые фосфаты) Е339 по ГОСТ Р 52823, Е451 по ГОСТ Р 52824; Е450, Е452,

усилитель вкуса и аромата Е621,

комплексные пищевые добавки, пряные смеси для вареных колбасных изделий, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 4.3.1***;

- кишки обработанные: говяжьи черевы, круга, синюги, проходники, пузыри мочевые и пищеводы; свиные гузенки, черевы и пузыри мочевые; бараньи черевы и синюги;
- оболочки искусственные для вареных колбасных изделий;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марок «экстра» и «прима» в три сложения;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, Амц;
- скобы алюминиевые для зажима упаковки из пленок;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

4.3.2 Используемые при производстве колбасных изделий:

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в установленном порядке и сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*[4];
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*[5].

4.3.3 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.3.1, и разрешенных к применению в мясной промышленности.

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

4.3.5 Применение пищевых добавок, аналогичных по составу, а также не уступающих по качеству и безопасности требованиям 4.3.1, допускается в соответствии с технологическими инструкциями по их применению.

---

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

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

*** Рекомендуются пряные смеси для вареных колбасных изделий «ВНИИМП». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

*[4] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[7].

*[5] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5]—[7], [10] и [11].

4.3.6 Для изготовления колбасных изделий не допускается применять:

- мясо, заметно изменившее цвет на поверхности;
- мясо, замороженное более одного раза;
- замороженную свинину, хранившуюся свыше сроков, указанных в ГОСТ Р 53221;
- шпик, грудинку свиную, свинину жирную с признаками окислительной порчи (пожелтением, осаливанием, прогорканием).

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование колбасного изделия с указанием «мясной продукт категории (А, Б), термического состояния (охлажденный)»;
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак производителя (при наличии);
- состав продукта;
- пищевые добавки;
- пищевую ценность;
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания (для фасованной продукции);
- условия хранения;
- массу нетто (для фасованной продукции);
- надпись: «Упаковано под вакуумом» (в случае использования упаковки под вакуумом);
- надпись: «Упаковано в модифицированной атмосфере» (в случае использования модифицированной атмосферы);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о наличии ГМО (ГМИ) (при содержании генетически модифицированного компонента в количестве, превышающем установленную норму);
- информацию о подтверждении соответствия.

Пример маркировки наименования продукта: «Вареная колбаса «Столичная». Мясной продукт категории А, охлажденный».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель. Допускается частично наносить информацию на чековую ленту с термоклеящим слоем или клеевую ленту на бумажной основе по ГОСТ 18251.

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

Информационные данные о пищевой ценности колбасных изделий приведены в приложении Б, о составе колбасных изделий — в приложении В.

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

4.4.3 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеиванием этикетки, или другим способом с указанием:

- наименования колбасного изделия с указанием «мясной продукт категории (А, Б), термического состояния (охлажденный)»;
- наименования и местонахождения изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарного знака производителя (при наличии);
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;

- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции) или массы нетто;
- информации о подтверждении соответствия;
- сведений, позволяющих идентифицировать партию вареных колбасных изделий.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

4.5 Упаковка

4.5.1 Колбасные изделия выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.5.2 Тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.5.3 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 или газовых смесей, в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки.

4.5.4 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами и целыми изделиями (колбасные хлебы) массой нетто не менее 300 г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 до 1000 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50 до 700 г.

При сервировочной нарезке колбас полиамидные оболочки рекомендуется снимать.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с потребителем.

Допускается групповая упаковка колбасных изделий (кроме колбасных хлебов) под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная — с последующим удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки колбасные изделия хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

4.5.5 Сосиски и сардельки (в оболочке или без нее), шпикачки упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы (в случае применения данных видов упаковки) на специальном оборудовании в пакеты из прозрачных пленочных материалов.

4.5.6 Отклонения массы нетто упаковочной единицы продукта от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.7 Колбасные изделия, в том числе фасованные, укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289; полимерные многооборотные ящики, алюминиевые, контейнеры или тару-оборудование и другие упаковочные материалы и виды тары, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

4.5.9 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 или полимерной пленкой.

Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

4.5.10 Масса нетто колбасных изделий 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.

4.5.11 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка одного вида нескольких наименований колбасных изделий в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

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

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [8] и [9].

5 Правила приемки

5.1 Колбасные изделия принимают партиями. Определение партии и объем выборок и отбора образцов — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

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, и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.4 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют в случае разногласия при оценке готовности колбасных изделий.

5.5 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава продукта по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

5.6 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 2174, [13].

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического и радиологического контроля — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 54015, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ Р 53150, ГОСТ 26929.

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

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

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, 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;
- остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 9958, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, [14], [15].

Общие требования проведения микробиологических исследований по ГОСТ ИСО 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [16], [17];

- ртути — по ГОСТ 26927, [18];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [19];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [19].

6.6 Определение пестицидов — по [20], [21].

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [22] — [25].

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

6.9 Определение диоксинов — по [26].

6.10 Определение нитрозаминов — по [27].

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

6.12 Определение массы нетто продуктов проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью.

6.13 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

7.2 Вареные колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

7.3 Сроки годности колбасных изделий устанавливает изготовитель.

7.4 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не выше 75 % (кроме колбасных изделий в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере) приведены в таблице 6.

Таблица 6

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
Колбасы	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)		8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325		35
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Полиамидная барьерная	До 75
	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	—	30
	Сервировочная нарезка			10
Сосиски	—	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
			Полиамидная проницаемая	10
			Полиамидная барьерная	15

Окончание таблицы 6

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
Сосиски	—	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325		35
Сардельки, шпикачки	—	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, полиамидная проницаемая	5
Сардельки			Полиамидная проницаемая	10
			Полиамидная барьерная	15
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	8
Сардельки, шпикачки	—	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная	30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности Е325		35
Колбасные хлебы	Целым изделием	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	—	3
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		15
	Порционная нарезка			10
	Сервировочная нарезка			6
* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан». Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.				

7.5 Рекомендуемый срок годности колбасных изделий при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С после нарушения целостности потребительской упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере составляет не более 3 сут до истечения сроков годности упакованной продукции.

7.6 Сроки годности колбасных изделий могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований по [28].

Приложение А
(справочное)

Примеры определения группы и категории колбасных изделий

А.1 Данные по массовой доле мышечной ткани мясных ингредиентов, применяемых в производстве колбасных изделий

Массовая доля мышечной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении колбасных изделий, указана в таблице А.1.

Таблица А.1

№ п/п	Наименование мясного ингредиента	Массовая доля мышечной ткани, %, не менее
	Говядина жилованная:	
1	высшего сорта	97
2	первого сорта	94
3	второго сорта	80
4	жирная	65
5	колбасная	88
6	односортная	90
7	жир-сырец	0
	Телятина жилованная:	
8	высшего сорта	97
	Свинина жилованная:	
9	нежирная	90
10	полужирная	50—70
11	односортная	45
12	колбасная	40
13	жирная	20
14	грудинка	35
15	шпик	3
16	щековина	20
17	жир-сырец	0
18	Баранина жилованная односортная	80
19	Жир-сырец бараний	0
	Буйволятина и мясо яков жилованные:	
20	первого сорта	94
21	второго сорта	80
	Субпродукты обработанные:	
22	обрезь говяжья	80
23	обрезь свиная	50
24	диафрагма говяжья	70
25	диафрагма свиная	65
26	шкурка свиная	0
27	язык говяжий вареный	85
28	язык свиной вареный	80

Примечания

1 Жилованное мясо, поставляемое в блоках, по морфологическому составу должно соответствовать сортовому мясу, данные по которому приведены в зависимости от его вида в этой таблице.

2 Обработанные субпродукты, поставляемые в блоках, по морфологическому составу должны соответствовать указанному в данной таблице виду и наименованию конкретного субпродукта.

3 Во всех видах и наименованиях жирового сырья (жир-сырец от всех видов животных и шпик) массовая доля мышечной ткани составляет не более 3 %.

4 Все виды другого сырья (пищевые ингредиенты, односоставные и комплексные пищевые добавки, пряности и их смеси), не указанные в данной таблице, относятся к немясным ингредиентам, не содержащим мышечную ткань.

А.2 Определение массовых долей мясных ингредиентов и мышечной ткани в готовом продукте

А.2.1 Массовую долю мясных ингредиентов в готовом продукте $О_{м.и}$, %, определяют по формуле

$$О_{м.\,и} = 100 \cdot М_{м.\,и} \cdot [1 - (\Delta - М_{д.\,в})/(М_{р.\,с} - М_{д.\,в})]/М_р, \text{ при } (\Delta - М_{д.в}) > 0, \text{ или}$$

$$О_{м.\,и} = 100 \cdot М_{м.\,и}/М_р, \text{ при } (\Delta - М_{д.\,в}) \le 0,$$

где $М_{м.\,и}$ — масса мясных ингредиентов в рецептурной смеси, кг;

Δ — потери массы рецептурной смеси при термообработке, кг, которые находятся из выражения $\Delta = М_{р.\,с} - М_р$;

$М_{д.\,в}$ — масса добавляемой в рецептуру мясопродукта воды, кг;

$М_{р.\,с}$ — масса рецептурной смеси, кг;

$М_р$ — масса готового продукта, кг.

А.2.2 Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте $О_{м.т}$, %, определяют по формуле

$$О_{м.\,т} = 100 \cdot М_{м.\,т} \cdot [1 - (\Delta - М_{д.\,в})/(М_{р.\,с} - М_{д.\,в})]/М_р, \text{ при } (\Delta - М_{д.\,в}) > 0, \text{ или}$$

$$О_{м.\,т} = 100 \cdot М_{м.\,т}/М_р, \text{ при } (\Delta - М_{д.\,в}) \le 0,$$

где $М_{м.\,т}$ — масса мышечной ткани в рецептурной смеси, кг.

А.3 Определение группы и категории для колбасы вареной «Любительской», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице А.2

Таблица А.2

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная высшего сорта	35	Мясной
Свинина жилованная нежирная	40	Мясной
Шпик хребтовый	25	Мясной
Нитритно-посолочная смесь «НИСО»	2,175	Немясной
Соль поваренная пищевая	0,325	Немясной
Сахар-песок	0,110	Немясной
Перец черный молотый	0,085	Немясной
Орех мускатный	0,055	Немясной
Вода	22,5	Немясной

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов 35 + 40 + 25 = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 27,75 кг.

Масса рецептурной смеси 100 + 27,75 = 127,75 кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 112 % составит: $О_{м.\,и} = 100 \cdot 100/112 = 89{,}29$ %.

Так как содержание мясных ингредиентов в готовом продукте составляет более 60 %, то продукт относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани = $(35 \cdot 97 + 40 \cdot 90 + 25 \cdot 3)/100 = 70{,}70$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:

$$О_{м.\,т} = 100 \cdot 70{,}70/112{,}0 = 63{,}12\ \%.$$

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте превышает 60 %, то его относят к категории А.

Приложение Б
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности колбасных изделий

Б.1 Пищевая ценность 100 г колбасных изделий приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование колбасных изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал, не более
Колбасы			
«Говяжья»	13,0	15,0	187,0
«Диабетическая»	12,0	20,0	228,0
«Докторская»	12,0	20,0	228,0
«Краснодарская»	13,0	20,0	232,0
«Любительская»	12,0	28,0	300,0
«Любительская свиная»	11,0	30,0	314,0
«Телячья»	12,0	30,0	318,0
«Русская»	10,0	30,0	310,0
«Столичная»	13,0	32,0	340,0
«Московская»	11,0	22,0	242,0
«Отдельная»	10,0	25,0	265,0
«Отдельная баранья»	10,0	29,0	301,0
«Свиная»	11,0	30,0	314,0
«Столовая»	11,0	24,0	260,0
«Обыкновенная»	10,0	30,0	310,0
«Ветчинно-рубленая»	12,0	25,0	273,0
«Калорийная»	8,0	38,0	374,0
«Молочная»	11,0	22,0	242,0
«Закусочная»	10,0	25,0	265,0
«Чайная»	11,0	23,0	251,0
«Заказная»	11,0	25,0	269,0
Сосиски			
«Особые»	12,0	25,0	273,0
«Сливочные»	10,0	19,0	211,0
«Любительские»	10,0	30,0	310,0
«Молочные»	11,0	28,0	296,0
«Русские»	11,0	25,0	269,0
«Говяжьи»	12,0	16,0	192,0
Сардельки			
«Говяжьи»	11,0	18,0	206,0
«Свиные»	10,0	30,0	310,0
«Обыкновенные»	11,0	20,0	224,0

Окончание таблицы Б.1

Наименование колбасных изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал, не более
Шпикачки			
«Москворецкие»	10,0	33,0	337,0
Колбасные хлебы			
«Любительский»	13,0	30,0	322,0
«Заказной»	10,0	37,0	373,0
«Отдельный»	11,0	25,0	269,0
«Говяжий»	11,0	27,0	287,0
«Ветчинный»	12,0	27,0	291,0
«Чайный»	11,0	21,0	233,0

Приложение В
(справочное)

Информационные данные о составе колбасных изделий

В.1 Данные о составе колбасных изделий приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
Вареные колбасы	
«Говяжья»	Говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный)
«Диабетическая»	Свинина, говядина (и/или телятина), вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, масло коровье, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, пряности (орех мускатный или кардамон)
«Докторская»	Свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (орех мускатный или кардамон)
«Краснодарская»	Говядина, вода, языки говяжьи или свиные, свинина, грудинка свиная, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Любительская»	Свинина, говядина, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Любительская свиная»	Свинина, шпик, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Телячья»	Свинина, говядина или телятина, вода, шпик, языки говяжьи или свиные, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, фисташки, сахар-песок, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Русская»	Говядина, свинина, шпик, вода, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар-песок, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Столичная»	Свинина, шпик, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Московская»	Говядина, вода, шпик, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Отдельная»	Баранина, свинина, вода, шпик, соль поваренная пищевая, сахар-песок, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Отдельная баранья»	Баранина, свинина, вода, шпик или жир-сырец бараний, соль поваренная пищевая, сахар-песок, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Свиная»	Свинина, вода, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар-песок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Столовая»	Свинина, говядина, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Обыкновенная»	Свинина, говядина, вода, крахмал или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, сахар-песок, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Ветчинно-рубленая»	Свинина, говядина, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Калорийная»	Говядина, шпик, вода, свинина, крахмал или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар-песок, пряности (перец черный, перец душистый)

Продолжение таблицы В.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
«Молочная»	Свинина, говядина, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Закусочная»	Говядина, вода, шпик, крахмал или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар-песок, пряности (перец черный, перец красный)
«Чайная»	Говядина, вода, свинина, шпик, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар-песок, пряности (перец черный, кориандр)
«Заказная»	Свинина, говядина, вода, крахмал или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар-песок, пряности (перец черный, перец душистый)
Сосиски	
«Особые»	Говядина, свинина, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Сливочные»	Говядина или телятина, сливки 20 %-ной жирности, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Любительские»	Свинина, щековина и шпик, говядина, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Молочные»	Свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Русские»	Свинина, говядина, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, перец душистый, орех мускатный или кардамон)
«Говяжьи»	Говядина, говядина или жир-сырец говяжий, вода, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, перец красный), чеснок
Сардельки	
«Говяжьи»	Говядина, вода, жир-сырец говяжий или свиной, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар-песок, пряности (перец черный, кориандр)
«Обыкновенные»	Говядина, свинина, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, чеснок, пряности (перец черный, кориандр)
«Свиные»	Свинина, щековина и шпик, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, кориандр), чеснок
Шпикачки	
«Москворецкие»	Говядина, свинина, вода, шпик, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар-песок, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
Мясные хлебы	
«Заказной»	Говядина, свинина, вода, шпик, яйца куриные или меланж яичный, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Любительский»	Свинина, говядина, шпик, вода, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (перец черный, орех мускатный или кардамон)
«Отдельный»	Говядина, вода, свинина, шпик, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, сахар-песок, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Говяжий»	Говядина, жир-сырец говяжий, вода, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, сахар-песок, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)

Окончание таблицы В.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
«Ветчинный»	Свинина, говядина, вода, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, сахар-песок, чеснок, пряности (перец черный, перец душистый)
«Чайный»	Говядина, вода, свинина, шпик, крахмал картофельный или мука пшеничная, соль поваренная пищевая, чеснок, сахар-песок, пряности (перец черный, кориандр)

Примечания

1 Информация о пищевых добавках, применяемых по 4.3.1, выносится при маркировке в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074, [9].

2 При использовании в рецептурах замены мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье, допускаемое к применению в соответствии с 4.3.1 настоящего стандарта и рекомендуемое «Технологической инструкцией по производству вареных колбасных изделий», утвержденной директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии, изготовитель указывает в маркировке информационные сведения о составе продукта с учетом фактически применяемого сырья. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Библиография

[1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[2] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и Заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР

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

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

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

[6]* Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

[7]*	ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 г.	О безопасности пищевых продуктов
[8]*	ТР ТС 005/2011 от 16.08.2011 г.	О безопасности упаковки
[9]*	ТР ТС 022/2011 от 9.12.2011 г.	Пищевая продукция в части ее маркировки
[10]	СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[11]	СанПиН 2.3.2.1293—2003 с дополнениями и изменениями	Гигиенические требования по применению пищевых добавок
[12]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[13]	МУК 4.2.1913—2004	Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
[14]	МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
[15]	МУК 4.2.560—96	Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»
[16]	МУК 4.1.985—2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[17]	МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах
[18]	МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[19]	МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[20]	МУ № 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[21]	МУ № 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[22]	МУ 3049—84 МЗ СССР	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[23]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[24]	МУК 4.1.1912—2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[25]	МУК 4.1.2158—2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА

* Действуют на территории Таможенного союза.

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

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

[28] МУК 4.2.1847—2004 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 6 марта 2004 г.

УДК 637.524.2:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1312
92 1313
92 1321
92 1322

Ключевые слова: вареные колбасные изделия; колбасы; сосиски; сардельки; шпикачки; колбасные хлебы; консистенция; вид на разрезе; массовая доля белка, жира, хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, крахмала; токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, диоксины; маркировка; модифицированная атмосфера, вакуумная упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 16.07.2012. Подписано в печать 08.08.2012. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 4,18. Уч.-изд. л. 3,40. Тираж 411 экз. Зак. 670.

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