ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53515— 2009

КОЛБАСЫ ЖАРЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 8—2009/385

Москва
Стандартинформ
2010

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 11 декабря 2009 г. № 749-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, 2010

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 Технические требования 4
6 Правила приемки 9
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности жареных колбас . . . 11
Приложение Б (справочное) Примеры определения группы и категории жареных колбас. 12
Библиография 15

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОЛБАСЫ ЖАРЕНЫЕ

Технические условия

Fried sausages.
Specifications

Дата введения — 2010—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты — жареные колбасы, выпускаемые в охлажденном и замороженном состоянии и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту — жареные колбасы).

Требования к качеству и обеспечивающие безопасность указаны в 5.2, к маркировке — в 5.4.

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 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 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

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

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

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

ГОСТ Р 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 monocitogenes

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 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. 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. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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

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

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

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

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

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

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

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

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

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 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 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 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

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 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

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

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

3.4 **жареная колбаса:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое жарке.

4 Классификация

4.1 Жареные колбасы, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:

Группа — продукты мясные.

Вид — колбасы.

Подвид — жареные.

Категория Б — «С грудинкой», «Баранья с луком», «Русская жареная», «Баранья».

Категория В — «Свиная», «Жареная по-домашнему», «С луком», «Пряная», «Украинская жареная».

Категория Г — «С печенью».

Примечание — Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в продукте для категории Б от 60 % до 80 % включительно, для категории В от 40 % до 60 % включительно, для категории Г от 20 % до 40 % включительно.*

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

5 Технические требования

5.1 Жареные колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по производству жареных колбас* с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.**

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям жареные колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для жареных колбас				
	«Украинской»	«По-домашнему»	«С грудинкой»	«С луком»	«Пряной»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, наплывов фарша				
Консистенция	Плотная				
Цвет и вид на разрезе	От светло-серого до серого с розоватым оттенком Фарш равномерно перемешан, без пустот и содержит:				
	кусочки полужирной свинины размером от 16 до 20 мм	кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм и жирной свинины от 6 до 8 мм	кусочки полужирной свинины размером от 16 до 20 мм и грудинки от 12 до 16 мм	кусочки полужирной свинины размером от 16 до 20 мм и кусочки лука не более 20 мм	кусочки полужирной свинины размером от 20 до 25 мм и кусочки лука не более 20 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и				
	чеснока			лука	корицы, лука, чеснока
Форма, размер и вязка батонов	Батоны в свиных черевах, свернутые спиралью в 2—4 витка, перевязанные крестообразно 				
Массовая доля жира, %, не более	50,0	45,0	48,0	40,0	45,0
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	18,0	17,0	17,0	15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля крахмала*, %, не более	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0

* Массовая доля крахмала предусмотрена для колбас в случае применения пшеничной хлебопекарной муки, картофельного крахмала или гречневой вареной крупы.

Примечания

1 Допускается на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза.

2 Не допускаются для реализации жареные колбасы, имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или поломанными батонами, с наличием жировых отеков, крупных пустот на разрезе, с рыхлым фаршем.

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

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для жареных колбас				
	«Свиной»	«Бараньей»	«Русской»	«Бараньей с луком»	«С печенью»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, наплывов фарша				
Консистенция	Плотная				
Цвет и вид на разрезе	От светло-серого до серого с розоватым оттенком				От светло-серого до серого с коричневатым оттенком
	Фарш равномерно перемешан, без пустот и содержит:				
	кусочки свиной пашины размером от 16 до 20 мм	кусучки баранины размером от 16 до 20 мм	кусочки нежирной свинины размером от 20 до 25 мм и кусочки жирной свинины от 12 до 16 мм	кусочки баранины размером от 16 до 20 мм и кусочки лука не более 20 мм	кусочки жирной свинины и свиной обрези размером от 20 до 25 мм и кусочки печени не более 20 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей и				
	чеснока			лука	чеснока
Форма, размер и вязка батонов	Батоны в свиных черевах, свернутые спиралью в 2—4 витка, перевязанные крестообразно 				
Массовая доля жира, %, не более	50,0	30,0	42,0	25,0	45,0
Массовая доля белка, %, не менее	17,0	20,0	20,0	18,0	18,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля крахмала*, %, не более	3,0	—	3,0	—	3,0

* Массовая доля крахмала предусмотрена для колбас в случае применения пшеничной хлебопекарной муки, картофельного крахмала или гречневой вареной крупы.

Примечания

1 Допускается на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза.

2 Не допускаются для реализации жареные колбасы, имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или поломанными батонами, с наличием жировых отеков, крупных пустот на разрезе, с рыхлым фаршем.

5.2.2 Микробиологические показатели жареных колбас не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов в жареных колбасах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления жареных колбас применяют следующие сырье (включая мясное сырье, пищевые ингредиенты, добавки, пряности) и материалы:

- говядину по ГОСТ Р 52601, ГОСТ Р 53221 и полученные при ее разделке:

говядину жилованную первого и второго сортов, колбасную и односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, не более 20 %, не более 12 % и не более 10 % соответственно;

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

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

пашину свиную жилованную с содержанием мышечной, жировой и соединительной ткани в естественном соотношении,

щековину свиную жилованную с содержанием мышечной, жировой и соединительной ткани в естественном соотношении,

грудинку свиную,

жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292, не ниже первого сорта;

- баранину по ГОСТ Р 52843 и полученную при ее разделке баранину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- блоки из жилованного мяса и субпродуктов (говядины, свинины, баранины, обрези мясной свиной, печени) замороженные;
- субпродукты мясные обработанные (обрезь мясную свиную, шкурку свиную, печень);
- обрезь мясную свиную жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;
- белки животные, разрешенные к применению в установленном порядке;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189, не ниже первого сорта;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985, не ниже первого сорта;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550, 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;
- воду питьевую, соответствующую требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации;*
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый; перец душистый; перец красный молотый; кориандр; корица; тмин; кумин (зира); паприка молотая);
- пищевые добавки в соответствии с [4]:

антиокислители Е304, Е306,

регуляторы кислотности Е262, Е325, Е326, Е330, Е331, в том числе в виде комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е304, Е306 и экстракта розмарина,**

усилитель вкуса и аромата Е621,

комплексные пищевые добавки, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 5.1;***

- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- лук и чеснок сушеные по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый по ГОСТ 1723;
- лук репчатый жареный сушеный;
- кишки обработанные: говяжьи и свиные черевы;
- 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, марки «экстра» и «прима» в три сложения;

---

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

** Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан».

*** Рекомендуются пряные смеси для жареных колбас «ВНИИМП».

5.3.2 Используемые при изготовлении жареных колбас:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации;*
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации.**

5.3.3 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.1, и разрешенных к применению.

5.3.4 Для изготовления жареных колбас не допускается применять:

- мясо, заметно изменившее цвет на поверхности;
- мясо, замороженное более одного раза;
- замороженную свинину, хранившуюся более 6 мес;
- грудинку свиную, свинину жирную с признаками осаливания.

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованные под вакуумом, в условиях газовой модифицированной среды или в емкости целые батоны колбас), этикетка (бандероль), прикрепленная к батону колбасы, должны иметь маркировку в соответствии с ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием группы (мясной), вида (колбаса), подвида (жареная), категории (Б, В, Г) и термического состояния (охлажденный или замороженный);
- 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 в соответствии с приложением А;
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- условия хранения;
- массу нетто (для фасованной продукции);
- надпись: «упаковано под вакуумом» или «упаковано в защитной атмосфере» (при наличии вакуума или газовой среды в упаковке);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о наличии (отсутствии) ГМО (ГМИ);
- информацию о подтверждении соответствия.

Пример маркировки наименования продукта: «Мясной продукт категории В, охлажденный: колбаса жареная «Пряная».

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.

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

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

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

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [3].

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

- наименования продукта с указанием группы (мясной), вида (колбаса), подвида (жареная), категории (Б, В, Г) и термического состояния (охлажденный или замороженный);
- 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;
- информации о подтверждении соответствия;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

5.5 Упаковка

5.5.1 Жареные колбасы выпускают весовыми и в фасованном виде.

5.5.2 Таро-упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.5.3 Охлажденные жареные колбасы упаковывают под вакуумом или в газовой модифицированной атмосфере (состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 или газовой смеси) 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.

5.5.4 Жареные колбасы упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты целыми батонами.

Допускается выпускать жареные колбасы, залитые жиром, упакованными в емкости от 1,5 до 5,0 $дм^3$ из керамики или других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

5.5.5 Отклонения массы нетто упаковочной единицы жареных колбас от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.6 Охлажденные и замороженные жареные колбасы, не упакованные под вакуумом или в газовой модифицированной среде, перед укладкой в ящики заворачивают в пергамент по ГОСТ 1341; подпергамент по ГОСТ 1760; бумагу оберточную по ГОСТ 8273; пленки из полимерных материалов, разрешенные к применению в установленном порядке.

5.5.7 Жареные колбасы, 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 виды тары и упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

5.5.9 Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать подпергаментом, пергаментом, оберточной бумагой.

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

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

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

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

---

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

6 Правила приемки

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

6.2 Каждую партию жареных колбас сопровождают удостоверением о качестве и безопасности, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование изготовителя и его адрес;
- наименование продукта с указанием группы (мясной), вида (колбаса), подвида (жареная), категории (Б, В, Г) и термического состояния (охлажденный или замороженный);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- номер партии;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;
- число единиц транспортной тары и массу нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.5 В случае необходимости проводят идентификацию сырьевого состава колбас по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480 и контроль на наличие генетически модифицированных источников по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [7].

7 Методы контроля

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

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

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

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957; ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

7.4 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, [8], [9].

Общие правила проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р 51446.

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

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

7.6 Определение пестицидов — по [14], [15].

7.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [16], [17], [18], [19].

7.8 Определение радионуклидов — по [20].

7.9 Определение диоксинов — по [21].

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

7.11 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов проводят по ГОСТ 8.579.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Жареные колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще батона: в охлажденном состоянии от 0 °С до 6 °С включительно; в замороженном состоянии с температурой не выше минус 10 °С, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

8.2 Сроки годности колбас могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований по [22].

8.3 Рекомендуемые сроки годности жареных колбас в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % (для охлажденных колбас, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы); при температуре от 0 °С до 6 °С включительно (для колбас, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы); в замороженном состоянии при температуре не выше минус 10 °С приведены в таблице 3.

Таблица 3

Термическое состояние продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Охлажденный	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	5
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	10
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	15
	Залитые жиром в емкостях	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	15
Замороженный	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	30

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан».

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности жареных колбас

Пищевая ценность жареных колбас в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование жареных колбас	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Украинская»	16,0	50,0	—	514,0
«По-домашнему»	18,0	45,0	—	477,0
«С грудинкой»	17,0	48,0	—	500,0
«С луком»	17,0	40,0	2,0	436,0
«Пряная»	15,0	45,0	1,5	471,0
«Свиная»	17,0	50,0	—	518,0
«Баранья»	20,0	30,0	—	350,0
«Русская»	20,0	42,0	—	458,0
«Баранья с луком»	18,0	25,0	3,0	309,0
«С печенью»	18,0	45,0	—	477,0

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения группы и категории жареных колбас

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

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

Таблица Б.1

№ п/п	Наименование мясного ингредиента	Массовая доля мышечной ткани, не менее, %
	Говядина жилованная:	
1	первого сорта	94,0
2	второго сорта	80,0
3	колбасная	88,0
4	односортная	90,0
	Свинина жилованная:	
5	нежирная	90,0
6	полужирная	50,0
7	колбасная	50,0
8	односортная	55,0
9	жирная	20,0
10	грудинка	35,0
11	щековина	20,0
12	пашина	50,0
13	Баранина жилованная односортная	80,0
14	Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей	85,0
	Субпродукты обработанные:	
15	обрезь свиная	50,0
16	печень говяжья	0
17	печень свиная	0
18	мясо голов свиных	30,0

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 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.

Б.2 Определение группы и категории жареной колбасы «Пряной»

Рецептура приведена в таблице Б.2.

Таблица Б.2

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Свинина жилованная полужирная	90	Мясной
Лук репчатый жареный	10	Немясной
Соль поваренная пищевая	1,5	Немясной
Перец черный молотый	0,300	Немясной
Перец красный сладкий молотый	0,300	Немясной
Корица или тмин молотые	0,080	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	0,800	Немясной
Масса рецептурной смеси	102,18	—

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов — 90 кг.

Масса немясных ингредиентов — 12,98 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 × 90/102,98 = 87,40, т.е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани: 90 × 50/100 = 45,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре: 100 × 45,0/102,98 = 43,70 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Пряной» превышает 40 %, то ее относят к категории В.

Б.3 Определение группы и категории полукопченой колбасы «Бараньей с луком»

Рецептура приведена в таблице Б.3.

Таблица Б.3

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Баранина жилованная от тазобедренной и почечной частей	84	Мясной
Лук репчатый жареный	16	Немясной
Соль поваренная пищевая	1,5	Немясной
Перец черный молотый	0,150	Немясной
Перец душистый молотый	0,050	Немясной
Перец красный молотый	0,080	Немясной
Масса рецептурной смеси	101,78	—

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов — 84 кг.

Масса немясных ингредиентов — 17,78 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 × 84/101,78 = 82, 53, т.е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани: 84 × 85/100 = 71,4 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре: 100 × 71,4/101,78 = 70,15 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Бараньей с луком» находится в пределах от 60 % до 80 %, то ее относят к категории Б.

Б.4 Определение группы и категории жареной колбасы «С печенью»

Рецептура приведена в таблице Б.4.

Таблица Б.4

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Свинина жилованная полужирная	45	Мясной
Свинина жилованная жирная	30	Мясной
Печень бланшированная	25	Мясной
Соль поваренная пищевая	1,5	Немясной
Сахар-песок или глюкоза	0,200	Немясной
Перец черный молотый	0,200	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	1,000	Немясной
Масса рецептурной смеси	102,9	—

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов: 45 + 30 + 25 = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 2,9 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 × 100/102,9 = 97,18, т.е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани: 45 × 50/100 + 30 × 20/100 + 25 × 0 = 28,5 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре: 100 × 28,5/102,9 = 27,69 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «С печенью» находится в пределах от 20 % до 40 %, то ее относят к категории Г.

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

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

[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

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

[7] МУК 4.2.1913—2004 Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания

[8] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[9] МУК 4.2.560—96 Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

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

[11] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических 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 спектрометрии

[14] МУ № 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[15] МУ № 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

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

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

[18] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[19] МУК 4.1.2158—2007 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА

[20] МУК 2.6.1.1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

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

[22] МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.524.641.56:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1372

Ключевые слова: колбасы жареные, группа, категория, вид на разрезе, подвид, массовая доля белка, жира, хлористого натрия, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, газовая модифицированная среда, вакуумная упаковка, транспортирование, хранение, сроки годности

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 07.09.2010. Подписано в печать 23.09.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,14. Тираж 326 экз. Зак. 748.

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