ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53516— 2009

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 9—2009/532

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 учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии)

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 декабря 2009 г. № 750-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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Cooked sausage items of poultry meat. General specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

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

Требования безопасности изложены в 5.1.5 и 5.1.6, требования к качеству — в 5.1.2, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

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

ГОСТ Р 50454—92 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Издание официальное

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

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 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52313—2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52417—2005 Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция

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

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Методы 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 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **потрошковое колбасное изделие:** Изделие колбасное вареное из пищевых потрохов птицы с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре.

4 Классификация

4.1 Колбасные изделия подразделяют:

- на колбасы;
- колбаски;
- сосиски;
- сардельки;
- хлебы.

Колбасные изделия могут быть фаршированными и/или потрошковыми.

4.2 В зависимости от используемого мяса и пищевых субпродуктов различных видов птицы колбасные изделия подразделяют:

- на колбасные изделия с указанием конкретного вида птицы (например сосиски куриные);
- колбасные изделия без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы (например сосиски из мяса птицы).

4.3 В зависимости от термического состояния колбасные изделия подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 2 °С до 8 °С включительно;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С.

4.4 Колбасные изделия подразделяют на следующие сорта:

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

высший — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %;

первый — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50 %;

второй — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70 %;

третий — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50 %.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на колбасные изделия конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции по производству колбасных изделий, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в части мяса птицы, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы, ветеринарно-санитарных требований при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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

Таблица 1

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td colspan="5">Характеристика и значение показателя для колбасных изделий</td></tr>
<tr><td>сосиски</td><td>колбаски</td><td>сардельки</td><td>колбасы</td><td>хлебы</td></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="5">Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша, бульонно-жировых отеков, с наличием или без декоративной обсыпки. Допускается незначительное наличие влаги в вакуумных упаковках</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="5">Плотная, из субпродуктов — пластичная</td></tr>
<tr><td>Вид на разрезе</td><td colspan="5">Фарш равномерно перемешан, с допускаемым наличием мелкой пористости, цвет от светло-розового до красного, при наличии пищевых субпродуктов до темно-коричневого; в ветчинных — куски мышечной ткани неопределенной формы с видимыми включениями прослоек фарша от бело-розового до красноватого, а кожи — желтоватого цвета; рисунок регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="5">Свойственный данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса</td></tr>
<tr><td>Форма и размер</td><td colspan="5">Колбасное изделие, имеющее округлую, прямоугольную, трапециевидную или другую форму с максимальным размером нормального сечения, мм</td></tr>
<tr><td></td><td>От 14 до 32 включ.</td><td colspan="2">От 32 до 44 включ.</td><td>От 45 до 180 включ.</td><td>—</td></tr>
<tr><td>Массовая доля белка, %, не менее</td><td colspan="5">Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий, для сорта экстра — 15,0; высшего — 13,0; первого — 12,0; второго — 10,0; третьего — 8,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля жира, %, не более</td><td colspan="5">Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий, для сорта экстра — 20,0; высшего — 25,0; первого — 30,0; второго — 35,0; третьего — 40,0</td></tr>
<tr><td>Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более</td><td colspan="5">Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий</td></tr>
<tr><td>Массовая доля кальция, %, не более</td><td colspan="5">Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий</td></tr>
<tr><td>Массовая доля хлористого натрия, %, не более</td><td>2,2</td><td colspan="4">2,5</td></tr>
</table>

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[5].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасных изделий				
	сосиски	колбаски	сардельки	колбасы	хлебы
Массовая доля нитрита натрия (при его использовании), %, не более	0,005				
Массовая доля добавленного фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более	0,5				
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006				

Примечания

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

2 Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлены для колбасных изделий, в рецептуре которых предусмотрено их использование.

5.1.3 Колбасные изделия, выработанные с использованием замороженного, частично или полностью размороженного сырья, замораживанию не подлежат.

5.1.4 Пищевую ценность колбасных изделий конкретного наименования устанавливают в документации, в соответствии с которой они изготовлены.

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

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

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки колбасных изделий следует применять мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, мясо птицы механической обвалки отечественного производства; пищевые яйца и яичные продукты, полученные от здоровой сельскохозяйственной птицы, а также мясное сырье убойных животных, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- требованиям, установленным в документе на эти продукты.

5.2.2 Перечень сырья и материалов для конкретного ассортиментного наименования колбасных изделий регламентируется документами, утвержденными в установленном порядке.

5.2.3 По термическому состоянию и срокам годности сырье должно отвечать следующим требованиям:

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

- охлажденные, температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — со сроком годности не более 5 сут, субпродукты — не более 2 сут, подмороженные и/или размороженные с температурой в толще продукта от минус 2 °С до минус 3 °С — не более 10 сут, субпродукты — не более 7 сут;
- замороженные, температурой в толще продукта не выше минус 12 °С — не более 4 мес, субпродукты — не более 2 мес и не выше минус 18 °С — не более 8 мес, субпродукты — не более 6 мес;

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

мясо птицы механической обвалки отечественного производства:

- охлажденное, температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С — не более 72 ч;
- подмороженное и/или размороженное, температурой в толще продукта от минус 2 °С до минус 3 °С — не более 5 сут;
- замороженное, температурой в толще продукта не выше минус 18 °С со сроком годности не более 3 мес;

пищевые яйца сельскохозяйственной птицы со сроком годности не более 15 сут, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С;

яичные продукты переработки пищевых яиц сельскохозяйственной птицы:

- охлажденные жидкие со сроком годности не более 24 ч, хранившиеся при температуре не выше 4 °С;
- замороженные жидкие со сроком годности не более 15 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 18 °С; со сроком годности не более 10 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 12 °С;
- сухие со сроком годности не более 6 мес, хранившиеся при температуре не выше 20 °С или со сроком годности не более 24 мес, хранившиеся при температуре не выше 4 °С.

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

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

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

5.2.6 Сырье (пищевые ингредиенты и добавки), применяемое для выработки колбасных изделий, следует контролировать на содержание компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ) в установленном порядке.

5.2.7 Для выработки колбасных изделий следует применять материалы:

- оболочки колбасные натуральные (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараньи) по документам, утвержденным в установленном порядке, в соответствии с которыми они изготовлены;
- оболочки искусственные и синтетические, включая барьерные, по документам, утвержденным в установленном порядке, в соответствии с которыми они изготовлены;
- формовочные и тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

5.2.8 Допускается использование импортного сырья, в т.ч. убойных животных, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 5.2.1 и разрешенных к применению в установленном порядке.

5.2.9 Для выработки колбасных изделий не допускается применять:

- сырье животного происхождения, замороженное более одного раза;
- мясо птицы с изменившимся цветом мышечной ткани, кожи и жира;
- шпик с пожелтением.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица потребительской тары, искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону, батончику колбасного изделия в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию, и отвечать требованиям ГОСТ Р 51074 (общие требования — по разделу 3, требования к продукции — по 4.3.7).

---

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

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

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

При использовании сырья и ингредиентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ), информацию об этом следует выносить на этикетку в соответствии с ГОСТ Р 51074 (3.5.5).

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

5.3.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания этикетки. Маркировка должна содержать информацию по 5.3.1 со следующим дополнением:

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

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

5.3.4 На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащие данные о продукте по 5.3.1. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документу, в соответствии с которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и упакованными под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы.

5.4.3 Колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и ГОСТ 9142, полимерные — по ГОСТ Р 51289, контейнеры, тару-оборудование по нормативным документам, утвержденным в установленном порядке.

5.4.4 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку; допускается по согласованию с потребителем для местной реализации при отсутствии крышки тару накрывать подпергаментом, пергаментом, оберточной бумагой, а также другими видами упаковочных материалов, предназначенными к применению в установленном порядке.

5.4.5 Допускается использовать другие виды тары, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, использование которых для контакта с аналогичными пищевыми продуктами обеспечивает их сохранность, качество и безопасность при соблюдении условий транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

5.4.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования, сорта, одной даты выработки, одного способа термической обработки.

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

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

5.4.8 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках и ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг, контейнерах, таре-оборудовании — не более 250 кг.

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

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 9792.

6.2 Колбасные изделия принимают партиями. Под партией понимают любое количество колбасных изделий одного наименования, сорта, одной даты выработки, одного термического состояния, вырабо-

танное в одну смену, одинаково упакованное и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес и телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта;
- термическое состояние;
- номер партии;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта, документу, по которому он изготовлен;
- обозначение настоящего стандарта или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

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

7 Методы контроля

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

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

7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 9958, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794.

7.6 Определение массовой доли кальция — по ГОСТ Р 52417.

7.7 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.8 Определение содержания токсичных элементов по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [9], [10]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [11];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [12];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [12].

7.9 Определение нитрозаминов — по [13].

7.10 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [14]—[16].

7.11 Определение пестицидов — [17], [18].

7.12 Определение радионуклидов — [19]—[21].

7.13 Определение микробиологических показателей:

- мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 52816;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- бактерий S.aureus — по ГОСТ Р 52815;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ Р 50455; ГОСТ Р 52814;
- бактерий Listeria monocytogenes — по ГОСТ Р 51921, [22].

7.14 Определение температуры в толще продукта

7.14.1 Средства контроля

Цифровой термометр «Замер-1» (Госреестр 21267-01) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен, или другие приборы с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

7.14.2 Проведение испытаний

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

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

7.15 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных источников (если она предусмотрена нормативными документами на колбасное изделие конкретного наименования) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

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

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную тару, при температуре хранения от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % — не более 6 сут; колбасных изделий, вырабатываемых в барьерной оболочке, — не более 60 сут.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы:

- целыми батонами — не более 10 сут;
- при сервировочной нарезке — не более 5 сут;
- при порционной нарезке — не более 6 сут.

8.3 Рекомендуемые сроки годности замороженных колбасных изделий при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта, не выше минус 12 °С — не более 30 сут; не выше минус 18 °С — не более 90 сут.

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

8.5 Срок годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель.

Библиография

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

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

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

[4] Ветеринарно-санитарные требования при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, утвержденные Главным ветеринарным инспектором РФ, М., 2002 г.

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

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

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

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

[9] МУК 4.1. 985—2000 — Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

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

[11] МУ 5178—90 — Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[12] МУК 4.1.986—2000 — Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрофотомерии

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

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

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

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

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

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

[19] МУ 5778—91 — Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89

[20] МУ 5779—91 — Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89

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

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

УДК 637.523:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1313
92 1318
92 1321
92 1322

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

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 27.09.2010. Подписано в печать 14.10.2010. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 341 экз. Зак. 831.

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