ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53588— 2009

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

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 15 декабря 2009 г. № 899-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2011 г.

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
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

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

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Semi-smoked meat sausages. Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты — полукопченые колбасы (колбаски), выпускаемые в охлажденном или замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее — 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 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 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 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 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

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

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

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

Издание официальное

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. 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. 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 52972—2008 Сыры полутвердые. 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 779—55 Мясо — говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 4495—87* Молоко цельное сухое. 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 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

---

* С 1 января 2012 г. вводится в действие ГОСТ Р 53946—2010.

** С 1 января 2012 г. вводится в действие ГОСТ Р 53876—2010.

ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

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

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

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

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

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

ГОСТ 22280—76 Реактивы. Натрий лимоннокислый 5,5-водный. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

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

ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

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

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

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

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

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

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 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.

4 Классификация

Полукопченые колбасы, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:
Группа — продукты мясные.
Вид — колбасы.
Подвид — полукопченые.
Категория А — «Говяжья».
Категория Б — «Армавирская», «Баранья», «Венгерская», «Дачная», «Краковская», «Крестьянская», «Одесская», «Польская», «Сервелат Московский», «Столичная», «Таллинская», «Украинская».
Категория В — «Алтайская», «Ветчинная», «Городская», «Застольная», «Закусочная», «Краснодарская», «Любительские колбаски», «Охотничьи колбаски», «Пикантная», «Покровская», «Полтавская», «Ростовские колбаски», «Русская», «Свиная», «Сервелат Российский», «Уральская».

Примечание — Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в продукте для категории А — от 80 % до 100 % включ., для категории Б — от 60 % до 80 % включ., для категорий В — от 40 % до 60 % включ.*

5 Технические требования

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

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—5.

Таблица 1

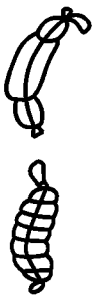
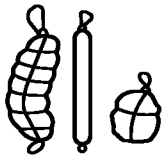
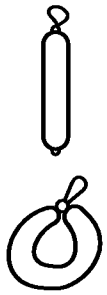
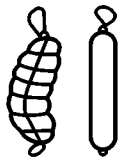
Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас					
	«Армавирская»	«Баранья»	«Венгерская»	«Говяжья»	«Краковская»	«Краснодарская»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша					
Консистенция	Плотная			Упругая	Плотная	
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного		От оранжево-красного до красного с включениями молотой паприки	От розового до темно-красного		
	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит					
	кусочки полужирной свинины размером от 12 до 16 мм и грудинки от 4 до 6 мм	кусочки бараньего жира или шпика, или грудинки размером от 4 до 6 мм	кусочки нежирной свинины от 8 до 12 мм, полужирной свинины и шпика от 4 до 6 мм	кусочки жирной говядины размером от 4 до 6 мм	кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм и грудинки от 6 до 8 мм	кусочки шпика и мяса свиных голов размером от 6 до 8 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения и					
	чеснока		—	чеснока		

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

** «Технологическая инструкция по производству колбас полукопченых», 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].

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас					
	«Армавирская»	«Баранья»	«Венгерская»	«Говяжья»	«Краковская»	«Краснодарская»
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или слегка изогнутые батоны с одной перевязкой на каждом конце батона, в синюге с поперечными перевязками через каждые 5 см 	Открученные батоны длиной от 15 до 25 см с двумя перевязками на первом батоне или в череве в виде колец с внутренним диаметром от 5 до 15 см 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в синюге с поперечными перевязками через каждые 10 см, в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в череве в виде колец с внутренним диаметром от 15 до 20 см 	Батоны в череве в виде колец с внутренним диаметром от 10 до 20 см 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в синюге с поперечными перевязками через каждые 10 см 
Массовая доля влаги, %, не более	44,0	51,0	50,0	57,0	43,0	46,0
Массовая доля жира, %, не более	42,0	35,0	38,0	23,0	45,0	42,0
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	16,0	14,0	17,0	14,0	14,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,2	3,5	3,0	3,0	3,2	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005

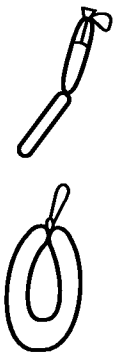
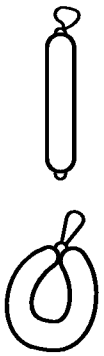
Примечания

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

2 Допускается наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика, бараньего подкожного или курдючного жира-сырца желтоватого оттенка без признаков осаливания.

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

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас					
	«Одесская»	«Охотничьи колбаски»	«Полтавская»	«Польская»	«Русская»	«Дачная»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша					
Консистенция	Упругая					Плотная
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного					
	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит					
	кусочки шпика от 4 до 6 мм	кусочки шпика размером от 2 до 4 мм	кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм и грудинки от 6 до 8 мм	кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм и грудинки или шпика, или бараньего жира от 6 до 8 мм	кусочки полужирной свинины и грудинки размером от 6 до 8 мм	кусочки свиной пашины размером от 8 до 12 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения и чеснока, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый					
Форма, размер и вязка батонов	Открученные батоны в череве в виде колец с внутренним диаметром от 10 до 15 см или прямые батоны с двумя перевязками посередине 	Прямые или слегка изогнутые открученные батончики длиной от 16 до 20 см, диаметром от 13 до 24 мм 	Прямые или слегка изогнутые батоны с одной перевязкой посередине батона 	Открученные батоны в череве, длиной от 15 до 25 см с одной перевязкой на первом батоне или в виде колец в искусственных белковых оболочках с внутренним диаметром от 10 до 20 см 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в череве открученные, длиной от 30 до 35 см, в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в череве в виде колец с внутренним диаметром от 15 до 20 см 
Массовая доля влаги, %, не более	46,0	40,0	45,0	45,0	48,0	52,0
Массовая доля жира, %, не более	40,0	46,0	43,0	40,0	32,0	30,0

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас					
	«Одесская»	«Охотничьи колбаски»	«Полтавская»	«Польская»	«Русская»	«Дачная»
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	14,0	14,0	15,0	14,0	14,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,4	3,0	3,2	3,5	3,0	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	—	—	—	—	2,5	3,5

Примечания

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

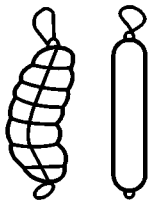
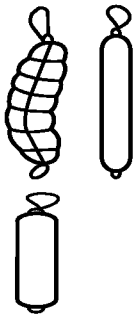
2 Допускается наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика, бараньего подкожного или курдючного жира-сырца желтоватого оттенка без признаков осаливания.

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

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас				
	«Свиная»	«Сервелат Московский»	«Столичная»	«Таллинская»	«Украинская»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша				
Консистенция	Упругая				
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного		От бледно-розового до розового	От розового до темно-красного	
	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит				
	кусочки полужирной свинины размером от 6 до 8 мм	кусочки шпика размером от 2 до 3 мм	кусочки нежирной свинины размером от 12 до 16 мм и шпика от 4 до 6 мм	кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм и шпика от 3 до 4 мм	кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм и грудинки или шпика от 4 до 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения, пряностей и				
	чеснока	—	чеснока		

Продолжение таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас				
	«Свиная»	«Сервелат Московский»	«Столичная»	«Таллинская»	«Украинская»
Форма, размер и вязка батонов	Открученные батоны в череве, длиной от 30 до 35 см 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в синюге с поперечными перевязками через каждые 8 см 	Прямые или слегка изогнутые батоны, или подпрессованные с прямоугольной формой, в синюге с поперечными перевязками через каждые 8 см 	Прямые или слегка изогнутые батоны с одной перевязкой внизу батона 	Прямые или слегка изогнутые батоны с одной перевязкой на каждом конце батона и отрезком шпагата внизу 
Массовая доля влаги, %, не более	45,0	48,0	45,0	45,0	45,0
Массовая доля жира, %, не более	45,0	41,0	41,0	43,0	41,0
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	13,0	15,0	14,0	15,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,5	3,0	3,0	3,1	3,4
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005

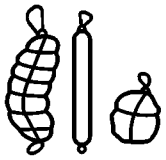
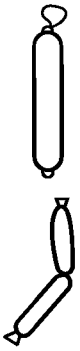
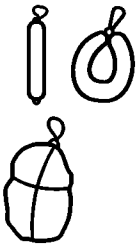
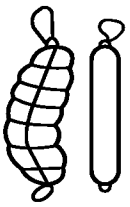
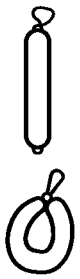
Примечания

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

2 Допускается наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика, бараньего подкожного или курдючного жира-сырца желтоватого оттенка без признаков осаливания.

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

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас					
	«Алтайская»	«Ветчинная»	«Закусочная»	«Покровская»	«Крестьянская»	«Любительские колбаски»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша					
Консистенция	Плотная		Упругая		Плотная	
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного					
	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит					
	кусочки говядины и полужирной свинины размером от 6 до 8 мм	кусочки полужирной свинины размером от 6 до 8 мм	кусочки щековины размером от 4 до 6 мм	кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм	кусочки грудинки размером от 6 до 8 мм	кусочки жирной свинины размером от 6 до 8 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом пряностей, копчения и					
	чеснока					тмина или кориандра и чеснока
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или слегка изогнутые батоны, в синюге с поперечными перевязками через каждые 10 см, в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в череве откругленные, длиной от 30 до 35 см 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в череве в виде колец с внутренним диаметром от 10 до 15 см, в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в синюге с поперечными перевязками через каждые 8 см 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в череве в виде колец с внутренним диаметром от 15 до 20 см 	Прямые или слегка изогнутые батончики длиной от 10 до 15 см, диаметром от 14 до 27 мм 
Массовая доля влаги, %, не более	55,0	53,0	40,0	50,0	53,0	53,0
Массовая доля жира, %, не более	27,0	30,0	48,0	31,0	35,0	30,0
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	15,0	10,0	15,0	14,0	16,0

Окончание таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас					
	«Алтайская»	«Ветчинная»	«Закусочная»	«Покровская»	«Крестьянская»	«Любительские колбаски»
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	4	—	—	—	—	2,5

Примечания

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

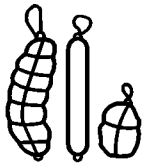
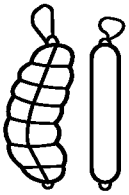
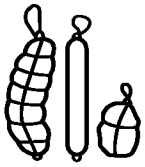
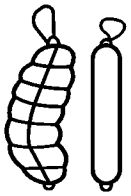
2 Допускается наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика, бараньего подкожного или курдючного жира-сырца желтоватого оттенка без признаков осаливания.

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

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас					
	«Застольная»	«Пикантная»	«Ростовские колбаски»	«Сервелат Российский»	«Уральская»	«Городская»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша					
Консистенция	Плотная					
Цвет и вид на разрезе	От розового до темно-красного		От темно-красного до коричневого	От розового до темно-красного	От бледно-розового до розового	От розового до темно-красного
	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит					
	кусочки полужирной свинины размером от 6 до 8 мм и шпика от 3 до 4 мм	кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм и сыра от 6 до 8 мм	кусочки шпика размером от 2 до 3 мм и печени от 6 до 8 мм	кусочки грудинки размером не более 2 мм	кусочки говядины, полужирной свинины и шпика размером 3—4 мм	кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом пряностей, копчения и					
	—	тмина или кориандра и чеснока	гвоздики, корицы и чеснока	чеснока		тмина и чеснока

Окончание таблицы 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас					
	«Застольная»	«Пикантная»	«Ростовские колбаски»	«Сервелат Российский»	«Уральская»	«Городская»
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или слегка изогнутые батоны, в череве в виде колец с внутренним диаметром от 15 до 20 см 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в синюге с поперечными перевязками через каждые 10 см, в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно 	Прямые или слегка изогнутые батончики длиной от 10 до 15 см, диаметром от 14 до 27 мм 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в синюге с поперечными перевязками через каждые 8 см 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в синюге с поперечными перевязками через каждые 10 см, в пузырях — перевязанные шпагатом крестообразно 	Прямые или слегка изогнутые батоны, в синюге с поперечными перевязками через каждые 8 см 
Массовая доля влаги, %, не более	52,0	52,0	50,0	50,0	50,0	50,0
Массовая доля жира, %, не более	35,0	30,0	35,0	42,0	42,0	33,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	15,0	16,0	12,0	12,0	13,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005

Примечания

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

2 Допускается наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика, бараньего подкожного или курдючного жира-сырца желтоватого оттенка без признаков осаливания.

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

5.2.2 По микробиологическим показателям колбасы не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов, бенз(а)пирена, нитрозаминов в колбасах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.3 Требования к сырью и материалам

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

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

говядину жилованную первого и второго сортов, жирную, колбасную и односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, не более 20 %, не более 35 %, 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, 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,

мясо голяшек свиных с содержанием мышечной, жировой, соединительной тканей в естественном соотношении,

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

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

шпик (хребтовый, боковой, грудинку свиную), обрезки шпика,

жир-сырец говяжий и 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);

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

- субпродукты мясные обработанные (обрезь мясную свиную и говяжью, диафрагму говяжью, шкурку свиную, печень, мясо голов свиных и говяжьих);

- 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 %;

- белки животные, поступающие по импорту, разрешенные к применению в установленном порядке;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791, ГОСТ 4495;

- 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;

- сыры сычужные твердые по ГОСТ Р 52972;

- сыры твердых сортов, поступающие по импорту, разрешенные к применению в установленном порядке;

- 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**;

- сахар-песок по ГОСТ 21;

- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;

---

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

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

- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый; перец душистый; перец красный молотый; кориандр; корица; тмин; гвоздика; орех мускатный; кардамон; горчица молотая; паприка молотая);
- пищевые добавки в соответствии с [4]:

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

антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306,

регуляторы кислотности Е262, Е325, Е326, Е330, Е331, в том числе в виде комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей Е300, Е301, Е304, Е306 и экстракта розмарина**,

усилитель вкуса и аромата Е621,

комплексные пищевые добавки, пряные смеси для полукопченых колбас, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 5.3.1***;

- кишки обработанные: говяжьи черевы, круга, синюги, проходники, пузыри мочевые, пищеводы; свиные черевы и пузыри мочевые; бараньи черевы и синюги;
- оболочки искусственные для полукопченых колбас;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марок «экстра» и «прима», в три сложения.

5.3.2 Используемые при производстве колбас:

- 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.

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 колбас не допускается применять:

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованные под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды целые батоны колбас, порционная и сервировочная нарезки), искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону колбасы в натуральной оболочке, должны иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием группы (мясной), вида (колбаса), подвида (полукопченая), категории (А, Б, В) 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;

---

* Рекомендуются посолочные смеси «НИСО».

** Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан».

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

*4 До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

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

- 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» (в случае упаковки под вакуумом);
- надпись: «упаковано в защитной атмосфере» (в случае использования газовой модифицированной среды);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о наличии (отсутствии) ГМО (ГМИ);
- информацию о подтверждении соответствия.

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

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.

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:

- наименования продукта с указанием группы (мясной), вида (колбаса), подвида (полукопченая), категории (А, Б, В) 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.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 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 Колбасы упаковывают под вакуумом или в газовой модифицированной среде (модифицированной атмосфере, состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 или в газовые 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 Колбасы упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами массой нетто не менее 500 г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 до 500 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 70 до 350 г.

---

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

Допускается групповая упаковка батонов в полимерную пленку.

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

5.5.6 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 упаковочные материалы и виды тары, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

5.5.8 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.

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

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

5.5.10 В каждую единицу транспортной тары упаковывают 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.

6 Правила приемки

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

6.2 Каждую партию 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, категории, вида и термического состояния продукта (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, бенз(а)пирена, нитрозаминов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в колбасах 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 Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

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

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли влаги — по ГОСТ Р 51479, ГОСТ 9793;
- 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.

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 требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р ИСО 7218.

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

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

7.6 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 Определение нитрозаминов — по [22].

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

7.12 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.

7.13 Определение отклонений массы нетто продуктов проводят по ГОСТ 8.579.

8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Колбасы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

8.3 Сроки годности колбас могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований по [23].

8.4 Рекомендуемые сроки годности колбас в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), температурно-влажностных режимов хранения, способа и вида упаковки приведены в таблице 6.

Таблица 6

Термическое состояние продукта	Температурно-влажностные режимы при хранении	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Охлажденный	Не выше 20 °С, влажность воздуха 75 %—78 %	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	3
	Не выше 12 °С, влажность воздуха 75 %—78 %			10
	От 0 °С до 6 °С, влажность воздуха 75 %—78 %			15
	От 0 °С до 6 °С, влажность воздуха 75 %—78 %		Без применения вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е326, Е326)	30
	От 0 °С до 6 °С, влажность воздуха 75 %—78 %	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	30—60
		Порционная нарезка		12—45
		Сервировочная нарезка		10—20
Замороженный	Не выше минус 10 °С	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	90

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан».

Приложение А
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности полукопченых колбас и колбасок

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

Таблица А.1

Наименование колбас	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Армавирская»	14,0	42,0	—	434,0
«Баранья»	16,0	35,0	—	379,0
«Венгерская»	14,0	38,0	—	398,0
«Говяжья»	17,0	23,0	—	279,0
«Краковская»	14,0	45,0	—	461,0
«Краснодарская»	14,0	42,0	—	434,0
«Одесская»	14,0	40,0	—	416,0
«Охотничьи колбаски»	14,0	46,0	—	470,0
«Полтавская»	14,0	43,0	—	443,0
«Польская»	15,0	40,0	—	420,0
«Русская»	14,0	32,0	2,5	354,0
«Дачная»	14,0	30,0	3,5	340,0
«Свиная»	14,0	45,0	—	461,0
«Сервелат Московский»	13,0	41,0	—	421,0
«Столичная»	15,0	41,0	—	429,0
«Таллиннская»	14,0	43,0	—	415,0
«Украинская»	15,0	41,0	—	429,0
«Алтайская»	14,0	27,0	4,0	314,0
«Ветчинная»	15,0	30,0	—	330,0
«Закусочная»	10,0	48,0	—	472,0
«Покровская»	15,0	31,0	2,0	347,0
«Крестьянская»	14,0	35,0	—	371,0
«Любительские колбаски»	16,0	30,0	2,5	344,0
«Застольная»	15,0	35,0	2,5	385,0
«Пикантная»	15,0	30,0	—	330,0
«Ростовские колбаски»	16,0	35,0	—	379,0
«Сервелат Российский»	12,0	42,0	—	426,0
«Уральская»	12,0	42,0	—	426,0
«Городская»	13,0	33,0	—	349,0

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения группы и категории полукопченых колбас

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

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

Таблица Б.1

№ 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
	Свинина жилованная:	
7	нежирная	90
8	полужирная	50*
9	колбасная	50
10	односортная	55
11	жирная	20
12	грудинка	35
13	шпик	3
14	щековина	20
15	мясо голяшек	65
16	пашина	40
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	шкурка свиная	0
26	сердце говяжье	85
27	сердце свиное	80
28	печень говяжья	0
29	печень свиная	0
30	мясо голов свиных	30

* Массовая доля мышечной ткани в свинине полужирной принимается за 60 % для колбас «Одесской», «Украинской», «Краковской» и «Русской», т. к. в рецептурах этих колбас применяется свинина жилованная полужирная с содержанием жировой ткани не более 30 %—35 %.

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.

Б.2 Определение группы и категории полукопченой колбасы «Армавирской», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.2

Таблица Б.2

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная первого сорта	20	Мясной
Свинина жилованная нежирная	20	Мясной
Свинина жилованная полужирная	30	Мясной
Грудинка свиная	30	Мясной
Соль поваренная пищевая	3,0	Немясной
Нитрит натрия	0,008	Немясной
Сахар-песок или глюкоза	0,135	Немясной
Перец черный или белый молотый	0,100	Немясной
Перец душистый молотый	0,090	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	0,200	Немясной
Масса рецептурной смеси	103,53	—

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов 20 + 20 + 30 + 30 = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов = 3,53 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 × 100/103,53 = 96,59, т. е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани = (20 × 94 + 20 × 90 + 30 × 50 + 30 × 35)/100 = 62,30 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 62,30/103,53 = 60,18 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Армавирской» превышает 60 %, то ее относят к категории Б.

Б.3 Определение группы и категории полукопченой колбасы «Говяжьей», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.3

Таблица Б.3

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная первого сорта	68	Мясной
Говядина жилованная жирная	30	Мясной
Молоко сухое обезжиренное	2	Немясной
Соль поваренная пищевая	3,0	Немясной
Нитрит натрия	0,008	Немясной
Сахар-песок или глюкоза	0,100	Немясной
Перец черный или белый молотый	0,100	Немясной
Перец душистый молотый	0,090	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	0,150	Немясной
Масса рецептурной смеси	103,45	—

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов 68 + 30 = 98 кг.

Масса немясных ингредиентов = 5,45 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 × 98/103,45 = 94,73, т. е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани = (68 × 94 + 35 × 65)/100 = 86,67 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 86,67/103,45 = 83,78 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Говяжьей» превышает 80 %, то ее относят к категории А.

Б.4 Определение группы и категории полукопченой колбасы «Венгерской», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.4

Таблица Б.4

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Свинина жилованная нежирная	50	Мясной
Свинина жилованная полужирная	15	Мясной
Мясо голяшек свиных	15	Мясной
Шпик боковой	15	Мясной
Вода	5	Немясной
Соль поваренная пищевая	2,5	Немясной
Нитрит натрия	0,0077	Немясной
Сахар-песок или глюкоза	0,300	Немясной
Перец черный или белый молотый	0,100	Немясной
Перец красный сладкий молотый	0,500	Немясной
Перец красный молотый	0,100	Немясной
Кориандр или тмин молотые	0,100	Немясной
Орех мускатный или кардамон молотые	0,060	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	0,120	Немясной
Масса рецептурной смеси	103,79	—

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов 50 + 15 + 15 + 15= 95 кг.

Масса немясных ингредиентов = 8,79 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 × 95/103,79 = 91,53, т. е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани = (50 × 90 + 15 × 50 + 15 × 65 + 15 × 3)/100 = 62,70 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 62,70/103,79 = 60,41 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Венгерской» превышает 60 %, то ее относят к категории Б.

Б.5 Определение группы и категории полукопченых «Любительских колбасок», вырабатываемых по рецептуре, приведенной в таблице Б.5

Таблица Б.5

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная первого сорта	45	Мясной
Говядина жилованная второго сорта	10	Мясной
Свинина жилованная жирная	30	Мясной
Животный белок гидратированный	5	Немясной
Мука пшеничная	2	Немясной

Окончание таблицы Б.5

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Молоко сухое обезжиренное	3	Немясной
Вода	5	Немясной
Соль поваренная пищевая	2,0	Немясной
Нитрит натрия	0,0079	Немясной
Сахар-песок или глюкоза	0,100	Немясной
Перец черный или белый молотый	0,100	Немясной
Перец душистый молотый	0,070	Немясной
Перец красный молотый	0,050	Немясной
Кориандр или тмин молотые	0,050	Немясной
Орех мускатный или кардамон молотые	0,050	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	0,100	Немясной
Масса рецептурной смеси	102,53	—

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов 45 + 10 + 30 = 85 кг.

Масса немясных ингредиентов = 17,53 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет $100 \times 85/102,53 = 82,90$, т. е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани = $(45 \times 94 + 10 \times 80 + 30 \times 20)/100 = 56,30$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре $100 \times 56,30/102,53 = 54,91$ %.

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

Б.6 Определение группы и категории полукопченой колбасы «Бараньей», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.6

Таблица Б.6

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная второго сорта	10	Мясной
Баранина жилованная односортная	80	Мясной
Жир-сырец бараний	10	Мясной
Соль поваренная пищевая	2,5	Немясной
Нитрит натрия	0,009	Немясной
Сахар-песок или глюкоза	0,100	Немясной
Перец черный или белый молотый	0,100	Немясной
Кориандр или тмин молотые	0,050	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	0,200	Немясной
Масса рецептурной смеси	102,96	—

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов 10 + 80 + 10 = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов = 2,96 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 × 100/102,96 = 97,13, т. е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани = (10 × 80 + 80 × 80 + 10 × 0)/100 = 72,0 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 72,0/102,96 = 69,93 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Бараньей» превышает 60 %, то ее относят к категории Б.

Б.7 Определение группы и категории полукопченых «Ростовских колбасок», вырабатываемых по рецептуре, приведенной в таблице Б.7

Таблица Б.7

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная второго сорта	43	Мясной
Свинина жилованная полужирная	15	Мясной
Печень говяжья сырая	15	Мясной
Шпик боковой	20	Мясной
Животный белок гидратированный	5	Немясной
Молоко сухое обезжиренное	2	Немясной
Соль поваренная пищевая	2,0	Немясной
Нитрит натрия	0,0063	Немясной
Сахар-песок или глюкоза	0,200	Немясной
Перец черный или белый молотый	0,100	Немясной
Перец красный молотый	0,050	Немясной
Гвоздика молотая	0,020	Немясной
Корица молотая	0,050	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	0,120	Немясной
Масса рецептурной смеси	102,55	—

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов 43 + 15 + 15 + 20 = 93 кг.

Масса немясных ингредиентов = 9,55 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 × 93/102,55 = 90,68, т. е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани = (43 × 80 + 15 × 50 + 15 × 0 + 20 × 3)/100 = 42,50 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 × 42,50/102,55 = 41,44 %.

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

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—01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с дополнениями и изменениями

[4] СанПиН 2.3.2.1293—03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[5] СанПиН 2.1.4.1074—01 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—03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

[21] МУК-99 от 15.06.99 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 4.4.1.011—93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[23] МУК 4.2.1847—04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов. Утверждены главным государственным санитарным врачом РФ 6 марта 2004 г.

УДК 637.524.3:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1331

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

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 23.11.2011. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,80. Тираж 125 экз. Зак. 1115.

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