ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53587— 2009

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ

Технические условия

Издание официальное

БЗ 8—2009/384

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. 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. № 897-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 3
4 Классификация 4
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 8
7 Методы контроля 9
8 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности вареных колбас из конины 11
Приложение Б (справочное) Примеры определения группы и категории вареных колбас из конины 12
Библиография 14

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ ИЗ КОНИНЫ

Технические условия

Cooked sausages from horse-flesh.
Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты — вареные колбасы из конины, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту — колбасы).

Требования к качеству колбас указаны в 5.2.1, к безопасности — в 5.2.2, 5.2.3, к маркировке — в 5.4, к упаковке — в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2000 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 хромотографии

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

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

Издание официальное

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

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

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 52178—2003 Маргарины. Общие технические условия

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. Методы выявления и определения бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococus 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 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 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 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

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

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

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

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

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

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

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

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

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

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, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

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

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

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

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

3.4 **вареная колбаса из конины:** Вареная колбаса, изготовленная из конины без добавления или с добавлением не более 30 % говядины к массе несоленого сырья.

4 Классификация

4.1 Вареные колбасы из конины, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:
группа — продукты мясные;
вид — колбасы;
подвид — вареные из конины;
категория Б — «Донская», «Бурятская», «Кавказская»;
категория В — «Татарская», «Казанская».

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

5 Технические требования

5.1 Колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству** с соблюдением требований, установленных в нормативных правовых актах Российской Федерации.***

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Значение показателя для колбас				
	«Донской»	«Бурятской»	«Кавказской»	«Татарской»	«Казанской»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без поврежденной оболочки, наплывов фарша, слипов и жировых отеков				
Консистенция	Упругая				
Цвет и вид фарша на разрезе	Цвет фарша от красного до розового, равномерно перемешан, без серых пятен, пустот и содержит				
	кусочки конского, говяжьего или бараньего жира-сырца размером не более 4 мм	—	конского, говяжьего или бараньего жира-сырца не более 6 мм		
			или бараньего курдючного жира размером не более 6 мм	или конского подгривного жира размером не более 8 мм	
Форма, размер батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см диаметром от 40 до 120 мм				
Массовая доля жира, %, не более	25,0	18,0	20,0	21,0	21,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5

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

** «Технологическая инструкция по производству колбасы вареной из конины», 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].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Значение показателя для колбас				
	«Донской»	«Бурятской»	«Кавказской»	«Татарской»	«Казанской»
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006
Массовая доля крахмала, %, не более	—	3,0	2,0	5,0	5,0

Примечания

1 Колбасы изготавливают в натуральных или искусственных оболочках.

2 При наличии специального оборудования концы оболочек закрепляются металлическими скрепками (клипсами) с наложениием петли для подвешивания или без нее.

3 Маркировка на оболочке и/или наклеенная (прикрепленная) бандероль (этикетка, ярлык и т. п.) должна содержать информационные данные согласно 5.4.1.

4 Колбасы допускается не маркировать при реализации в весовом (не фасованном) виде, а перевязывать:

«Донскую» — с одной поперечной перевязкой посередине батона и петлей шпагата внизу; в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 7 см и петлей шпагата внизу;

«Бурятскую» — с одной поперечной перевязкой посередине батона и петлей шпагата внизу; в черевах — открученные батоны длиной 15—20 см, с одной поперечной перевязкой и петлей шпагата на первом батоне;

«Кавказскую» — по одной поперечной перевязке на каждом конце и середине батона и двумя петлями шпагата внизу; в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 10 см и двумя петлями шпагата внизу; в пузырях — перевязанные крестообразно, с петлей шпагата внизу;

«Татарскую» — с двумя поперечными перевязками посередине батона и петлей шпагата внизу; в черевах — батоны кольцами в откругку с внутренним диаметром не более 15 см, с двумя поперечными перевязками и петлей шпагата на первом батоне;

«Казанскую» — с двумя поперечными перевязками на нижнем конце батона и двумя петлями шпагата внизу; в черевах — батоны кольцами в откругку с внутренним диаметром не более 15 см, с двумя поперечными перевязками и двумя петлями шпагата на первом батоне.

5 Допускается:

- наличие на разрезе батонов колбас отклонения размеров отдельных кусочков конского, говяжьего или бараньего жира-сырца, бараньего курдючного жира, конского подгривного жира не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе батонов колбас жира с желтоватым оттенком без привкуса осаливания;
- вкладывать в транспортную тару бандероль (этикетку, ярлык и т. п.).

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

7 При использовании пищевых фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 1 % в готовом продукте, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) — не более 0,5 %.

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

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов 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 следующие сырье, пищевые ингредиенты и добавки:

- конину по ГОСТ 27095 и полученные при ее разделке:

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

конский подгривный жир,

жир-сырец конский;

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

- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ Р 52601 и полученные при ее разделке:
- говядину жилованную жирную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35 % соответственно,

жир-сырец говяжий;

- жир костный говяжий топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- жир-сырец бараний, в том числе курдючный, полученный при разделке баранины (ГОСТ Р 52843);
- маргарин по ГОСТ Р 52178 (кроме маргарина с вкусовыми добавками);
- сухое молоко по [5],ГОСТ Р 52791;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985, не ниже первого сорта;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый; мускатный орех, кардамон, кориандр, розмарин);
- воду питьевую по [6];
- пищевые добавки в соответствии с [3]:

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;

пищевые фосфаты:

стабилизаторы Е450, Е452,

регулятор кислотности Е451;

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

- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569 и полученные из него:
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- кишки обработанные: конские (черевы), говяжьи (черевы, круга, синюги, пузыри мочевые, пищеводы), бараньи (синюги);
- оболочки искусственные для вареных колбас;
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00) по ГОСТ 17308;
- нитки по ГОСТ 6309,ГОСТ 14961;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

5.3.3 Для изготовления колбас не допускается применять мясо, замороженное более одного раза.

5.3.4 Используемые при производстве колбас:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*[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];

---

* Рекомендуются посолочные смеси «НИСО».

** Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан».

*** Рекомендуются комплексные пищевые добавки «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 [3], [4].

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

5.3.5 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 разрешенным к применению в установленном порядке.

5.4 Маркировка

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

Маркировка должна содержать следующие данные:

- наименование продукта (с указанием группы, категории, вида и термического состояния продукта (охлажденный);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- товарный знак производителя (при наличии);
- состав продукта;
- массу нетто (для фасованного продукта);
- пищевые добавки, указанные в 5.3.1;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- срок годности;
- дату изготовления и упаковывания;
- надпись «упаковано под вакуумом» или «упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при необходимости);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о наличии ГМО (ГМИ);
- информацию о подтверждении соответствия.

Пример маркировки наименования продукта: «Мясной продукт категории Б, охлажденный: колбаса вареная из конины «Бурятская».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции может выбирать изготовитель.

Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки или частично наносить на чековую ленту с термоклеящим слоем.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту, в том числе о соблюдении особых требований к условиям производства (например, халяль).

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

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, категории, вида и термического состояния продукта (охлажденный);
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарного знака (при его наличии);
- массы нетто;
- даты изготовления и упаковывания;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

---

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

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 Для упаковки колбасы, в том числе под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, применяют упаковочные материалы, разрешенные к применению в установленном порядке:

- пленки и пакеты из материалов полимерных многослойных, в том числе ламинированных;
- жесткие лотки.

Колбасы упаковывают: целыми изделиями с одинаковой или разной массой, целым куском (порционная нарезка) порциями массой нетто от 200 до 1000 г, ломтиками (сервировочная нарезка) порциями массой нетто от 100 до 350 г.

Допускается групповая упаковка батонов в полимерную пленку.

5.5.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукции от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.4 Колбасы, в том числе фасованные, укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные по ГОСТ Р 51289.

5.5.5 Допускается использовать другие виды тары (в том числе алюминиевые ящики, контейнеры или тару-оборудование) и упаковочных материалов, разрешенные к применению в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.6 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

5.5.7 Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару для местной реализации накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760 или пергаментом по ГОСТ 1341, или оберточной бумагой по ГОСТ 8273, или полимерной пленкой.

Допускается использование многооборотной тары, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

5.5.8 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.

5.5.9 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, объем выборок и отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

6.2 Каждую партию колбас сопровождают документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта (с указанием группы, категории, вида и термического состояния продукта (охлажденный);
- наименование изготовителя и его адрес;
- 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 показателей, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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, [8].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51604.

7.1.1 Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

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

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482;
- остаточную активность кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, [9].

7.4.1 Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ Р ИСО 7218.

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

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

7.6 Определение пестицидов — по [13], [14].

7.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [15], [16], [17], [18].

7.8 Определение радионуклидов — по [19].

7.9 Определение нитрозаминов — по [20].

7.10 Определение массы продукции проводят на весах для статического взвешивания с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ± 0,01 г.

7.11 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.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасы выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в толще продукта от 0 °С до 6 °С включительно.

8.2 Колбасы транспортируют при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % (кроме колбас в полиамидных барьерных оболочках, а также колбас, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы) в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность их качества.

8.3 Сроки годности колбас могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований по [21].

8.4 Рекомендуемые сроки годности колбас в зависимости от вида оболочки, способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включительно и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % (для колбас, упакованных без использования вакуума или модифицированной атмосферы) и при температуре от 0 °С до 6 °С включительно (для колбас, упакованных с использованием вакуума или модифицированной атмосферы) приведены в таблице 2.

Таблица 2

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Натуральная (кишечная)	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	3
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	5
Искусственная проницаемая (белковая, целлюлозная, вискозно-армированная)	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	3
		Без использования вакуума или модифицированной газовой среды (с применением регуляторов кислотности Е262*, Е325, Е326)	8
Искусственная полиамидная проницаемая	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	6
Искусственная полиамидная барьерная	Целыми батонами	Без использования вакуума или модифицированной газовой среды	20
Натуральная и искусственная проницаемая	Целыми батонами	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	10
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды (с применением упаковки в термоусадочные материалы)	15
Натуральная и искусственная оболочка	Порционная нарезка	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	6
		С использованием вакуума или модифицированной газовой среды (с применением упаковки в термоусадочные материалы)	12
Натуральная и искусственная оболочка (в том числе снятая перед упаковкой)	Сервировочная нарезка	С использованием вакуума или модифицированной газовой среды	5

* Е262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан».

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г вареных колбас из конины

А.1 Пищевая ценность 100 г колбас вареных из конины приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование колбас вареных из конины	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Донская»	12,0	25,0	1,0	277
«Бурятская»	12,0	18,0	3,0	222
«Кавказская»	12,0	20,0	2,0	236
«Татарская»	12,0	21,0	4,0	253
«Казанская»	12,0	21,0	4,0	253

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения группы и категории вареных колбас из конины

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

Массовые доли мышечной, жировой и соединительной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении вареных колбас из конины, указаны в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование мясного ингредиента	Массовая доля ткани, %	
	мышечной	жировой и соединительной
Конина жилованная высшего сорта	97	3
Конина жилованная первого сорта	94	6
Конина жилованная односортная	90	10
Конина жилованная колбасная	88	12
Конина жилованная второго сорта	80	20
Конина жилованная жирная	65	35
Подгривный или подкожный конский жир или жир-сырец конский, говяжий или бараний	0	100

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

Таблица Б.2

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная высшего сорта	75,0	Мясной
Жир-сырец бараний курдючный или жир бараний и конский подкожный	25,0	Мясной
Соль поваренная пищевая	2,5	Немясной
Пищевые добавки и пряности	0,21	Немясной
Добавленная вода	18,0	Немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов— 75 + 25 = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов — 2,5 + 0,21 + 18,0 = 20,71.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 75 + 25 + 2,5 + 0,21 + 18,0 = 120,71 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы «Донская» составляет $100 \times 100/120,71 = 82,8$, т.е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбасы

Масса мышечной ткани — $75 \times 0,97 + 25 \times 0 = 72,75$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре — $100 \times 72,75/120,71 = 60,26$ %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Донская» более 60 %, то продукт относят к категории Б.

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

Таблица Б.3

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная односортная	90,0	Мясной
Жир топленый пищевой	7,0	Мясной
Мука пшеничная или крахмал	3,0	Немясной
Соль поваренная пищевая	2,425	Немясной
Пищевые добавки и пряности	0,31	Немясной
Добавленная вода	25,0	Немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов — 90 + 7 = 97 кг.

Масса немясных ингредиентов — 3,0 + 2,43 + 0,31 + 25,0 = 30,74.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 90 + 7 + 3,0 + 2,43 + 0,31 + 25,0 = 127,74 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы «Бурятская» составляет $100 \times 97/127,74 = 75,94$, т.е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбасы

Масса мышечной ткани — $90 \times 0,90 + 7 \times 0 = 81,0$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре — $100 \times 81,0/127,74 = 63,41$ %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы «Бурятская» более 60 %, то его относят к категории Б.

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

Таблица Б.4

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Конина жилованная второго сорта	80,0	Мясной
Конина жилованная жирная	10,0	Мясной
Жир-сырец бараний курдючный или жир бараний и конский подкожный	5,0	Мясной
Мука пшеничная или крахмал	5,0	Немясной
Соль поваренная пищевая	2,37	Немясной
Пищевые добавки и пряности	0,26	Немясной
Добавленная вода	35,0	Немясной

а. Определение группы колбасы

Масса мясных ингредиентов — 80 + 10 + 5 = 95 кг.

Масса немясных ингредиентов — 5,0 + 2,37 + 0,26 + 30,0 = 37,63.

Масса рецептурной смеси (соленого сырья) — 80 + 10 + 5 + 5 + 2,37 + 0,26 + 30 = 132,63 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет $100 \times 95/132,63 = 72,63$, т.е. более 60 %, то ее относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории колбас

Масса мышечной ткани — $80 \times 0,8 + 10 \times 0,65 + 5 \times 0 = 70,5$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре — $100 \times 70,5/132,63 = 53,16$ %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре колбасы из конины «Татарская» более 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 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок

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

[5] Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию

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

[7] ГН 2.3.3.972—2000 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы

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

[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 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 спектрометрии

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

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

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

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

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

[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 2.6.1 1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

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

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

УДК 637.524.2:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1361

Ключевые слова: колбасы вареные из конины; колбасы; консистенция; вид на разрезе; массовая доля белка, жира, хлористого натрия, нитрита натрия, крахмала; токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности

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

Сдано в набор 09.07.2010. Подписано в печать 05.08.2010. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,80. Тираж 310 экз. Зак. 634.

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