РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОЛБАСЫ КОНСКИЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ВЫСШЕГО СОРТА

Технические условия

РСТ РСФСР 321—88

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637 523 Группа Н 11

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ КОНСКИЕ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ ВЫСШЕГО СОРТА Технические условия ОКП 92 1361 1180

РСТ РСФСР 321—88

Срок действия с 01 10 89
до 01 10 94

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

I ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1 Характеристики.

1.1 1 Конскую варено-копченую колбасу должны вырабатывать в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности утвержденных в установленном порядке

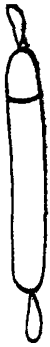
1 1 2 По органолептическим, физико химическим и бактериологическим показателям конская варено-копченая колбаса должна соответствовать требованиям, указанным в табл 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки пятен, слипов и наплывов фарша
Консистенция	Плотная
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от красного до темно-красного без серых пятен и пустот, содержит кусочки шпика или жира-сырца конского или бараньего размером не более 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом копчения, пряностей, без посторонних запаха и привкуса
Форма, размер, вязка батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см с одной поперечной перевязкой на верхнем конце батона и петлей шпагата внизу

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

Продолжение

Наименование показателя	Характеристика и норма
	
Массовая доля влаги, %, не более	43
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005
Наличие бактерий группы кишечной палочки (лактозосбраживающие) в 1 г продукта	Не допускается
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	Не допускается
Наличие сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г продукта	Не допускается

1.1.3. Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 см, свободные концы шпагата для товарной отметки — не длиннее — 7 см.

1.1.4. Допускается вырабатывать колбасу в искусственной оболочке без поперечных перевязок с нанесением на оболочке или бандероли печатных обозначений: предприятия-изготовителя и его подчиненности, наименования и сорта колбасы, цена 1 кг.

1.1.5. При наличии маркированной искусственной оболочки допускается закрепление концов батонов металлическими скрепками или скобами с наложением петли.

1.1.6. Конскую варено-копченую колбасу должны вырабатывать по рецептуре, приведенной в табл. 2.

Таблица 2

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма
Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)	
Конина жилованная высшего сорта	75
Шпик хребтовый или жир-сырец бараний курдючный или жир бараний и конский подкожный	25
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)	
Соль поваренная пищевая	3000
Нитрит натрия	7,5
Сахар-песок или глюкоза	200
Перец черный или белый молотый	100
Перец душистый или кориандр молотые	50
Оболочка	Черевы конские узкие диаметром до 50 мм, круга говяжьи № 2, 3, 4; искусственные белковые оболочки диаметром 45—65 мм

1.1.7. Допускается применять:

верблюжатину жилованную высшего сорта взамен конины жилованной в количестве до 25%;

экстракты пряностей взамен натуральных в соответствии с действующими технологическими инструкциями по их применению.

1.2. Требования к сырью и материалам

1.2.1. Для выработки конской варено-копченой колбасы применяют сырье и материалы:

конину по ГОСТ 27095—86;

конину жилованную высшего сорта — мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

верблюжатину по РСТ РСФСР 401—84 до 1.10.90 (с 1.10.90 по РСТ РСФСР 401—88)

верблюжатину жилованную высшего сорта — мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

шпик хребтовый по ОСТ 49—38—85;

жир-сырец бараний курдючный;

жир бараний и конский подкожный;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—84, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197—74;

натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7—3 по ТУ 6—09—590—75;

сахар-песок по ГОСТ 21—78;

глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975—75;
перец черный и белый по ОСТ 18—279—76;
перец душистый по ОСТ 18—274—76;
кориандр по ОСТ 18—38—71;
экстракты перца черного горького, перца душистого, кориандра по ТУ 18—35—13—76 и другие экстракты пряностей, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР,
черевы конские по ГОСТ 17282—71;
круга говяжьи по ГОСТ 13460—68;
оболочку искусственную белковую «Белкозин» по ОСТ 49 207—84 и другие искусственные оболочки для варено-копченых колбас, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;
шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308—85, 0,8; 1,0 ктекс;
шпагат из вискозных технических крученых нитей;
нитки льняные по ГОСТ 14961—85, ГОСТ 6146—78, ОСТ 17 889—81;
нитки хлопчато-бумажные швейные по ГОСТ 6309—80, торговый номер 10, марки «Эстра» и «Прима» в три сложения;
нитки швейные капроновые;
древесное сырье для копчения продуктов (опилки) по ТУ 13—322—76;
обхватки резиновые;
скрепки металлические;
скобы металлические П-образные.

Не допускается вырабатывать конскую варено-копченую колбасу из мяса, изменившего цвет на поверхности, замороженного более одного раза, шпика с пожелтением.

1.3. Маркировка.

1.3.1. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с дополнительным нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации

1.3.2. Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;
наименования и сорта колбасы;
даты изготовления;
массы брутто, нетто, тары;
обозначение настоящего стандарта.

Аналогичный ярлык вкладывают в тару.

1.3.3. Реализация варено-копченой колбасы в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта (белок, жир, калорийность) — с 01.01.90 г.

1.4. Упаковка.

1.4.1. Конскую варено-копченую колбасу упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354—82, дощатые — по ГОСТ 13361—84, полимерные многооборотные, алюминиевые или в тару из других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, а также в специализированные контейнеры или тару-оборудование.

1.4.2. Тара для колбас должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку.

1.4.3. Допускается упаковывание колбас в отремонтированную и санитарно-обработанную многооборотную деревянную тару, обеспечивающую сохранность и качество продукции.

1.4.4. Масса брутто не должна превышать 30 кг.

1.4.5. Допускаются для местной реализации нецелые батоны варено-копченой колбасы массой не менее 300 г. При этом срезанные концы батона должны быть обернуты салфеткой из целлофана по ГОСТ 7730—74, пергамента по ГОСТ 1341—84, или других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР и перевязаны шпагатом, нитками или резиновой обхваткой. Количество нецелых батонов не должно превышать 5% от партии.

1.4.6. Варено-копченую колбасу выпускают в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0 и не выше 12°С.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 9792—73.

2.2. Показатели массовой доли влаги, соли, нитрита и бактериологические показатели определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. При отгрузке колбасы за пределы республики, области, края массовую долю влаги определяют в каждой партии.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Правила отбора проб — по ГОСТ 9792—73.

3.2. Методы испытаний проводят по ГОСТ 9959—74, ГОСТ 9793—74, ГОСТ 9957—73, ГОСТ 8558.1—78, ГОСТ 9958—81.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Конскую варено-копченую колбасу транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.2. Хранение

4.2.1. Конская варено-копченая колбаса в подвешенном состоянии должна храниться при температуре воздуха от 12 до 15°С и относительной влажности 75—78% не более 15 суток.

Упакованная колбаса должна храниться при температуре от 0 до 4 °С не более одного месяца, а при температуре от минус 7 до минус 9 °С — не более трех месяцев.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Государственным агропромышленным комитетом РСФСР

2. ИСПОЛНИТЕЛИ Б Г. Магомедов, В. Н. Никулина, В И. Самохина, И. В. Гурьянова

3. ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом РСФСР И. С. Шатилов

4. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 02 06.88 г. № 38

5 ЗАРЕГИСТРИРОВАН РРУ Госстандарта СССР за № 321—88 от 27.06.88 г.

6. Срок первой проверки 1993 г.
Периодичность проверки 5 лет

7. ВЗАМЕН РСТ РСФСР 321—83

8. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 21—78	1 2 1
ГОСТ 975—75	1 2 1
ГОСТ 1341—84	1 4 5
ГОСТ 4197—74	1 2 1
ГОСТ 6146—78	1 2 1
ГОСТ 6309—80	1 2 1
ГОСТ 7730—74	1 4 5
ГОСТ 8558 1—78	3 2
ГОСТ 9792—73	2 1, 3 1
ГОСТ 9793—74	3 2
ГОСТ 9957—73	3 2
ГОСТ 9958—81	3 2
ГОСТ 9959—74	3 2
ГОСТ 11354—82	1 4 1
ГОСТ 13361—84	1 4 1

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 13460—68	1 2 1
ГОСТ 13830—84	1 2 1
ГОСТ 14192—77	1 3 1
ГОСТ 14961—85	1 2 1
ГОСТ 17282—71	1 2 1
ГОСТ 17308—85	1 2 1
ГОСТ 27095—86	1 2 1
ОСТ 17 889—81	1 2 1
ОСТ 18—38—71	1 2 1
ОСТ 18—274—76	1 2 1
ОСТ 18—279—76	1 2 1
ОСТ 49 38—85	1 2 1
ОСТ 49 207—84	1 2 1
РСТ РСФСР 401—84	1 2 1
ТУ 6—09—590—75	1 2 1
ТУ 13—322—76	1 2 1
ТУ 17 РСФСР 40—8828—77	1 2 1
ТУ 18—35—13—76	1 2 1

gost.e-ecolog.ru

Подп. к печ. 04.04.89 г. Заказ 45
Форм. бум. 60×90 1/16 Объем 0,5 п. л. Тираж 1000 Цена 9 коп.
Типография Госплана РСФСР