РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОЛБАСЫ КОНСКИЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

РСТ РСФСР 320—88

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.523

Группа Н11

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ КОНСКИЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ.

Технические условия

ОКП 92 1361

РСТ РСФСР 320—88

Срок действия с 01.10.89
до 01.10.94

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Конские полукопченые колбасы вырабатывают следующих сортов и наименований:

конская высшего сорта;

конская первого сорта;

конская второго сорта.

1.2. Коды ОКП приведены в обязательном приложении.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Характеристики

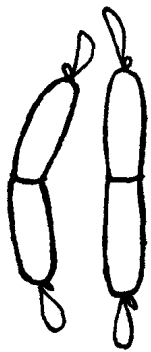
2.1.1. Конские полукопченые колбасы должны вырабатывать в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.1.2. По органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям полукопченые колбасы должны соответствовать требованиям, приведенным в табл. 1.

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас			
	конской высшего сорта	конской первого сорта	конской второго сорта	
			рецептура	
			1	2
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, пятен, слипов и наплывов фарша			
Консистенция	Упругая			
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от красного до темнокрасного, без серых пятен, пустот и содержит:			
	кусочки грудинки или шпика, жира-сырца размером не более 8 мм	кусочки грудинки или шпика, жира-сырца размером не более 6 мм	кусочки грудинки или шпика, жира-сырца размером не более 6 мм	кусочки жирной конины или говядины размером 8—12 мм и кусочки грудинки или шпика, или жира-сырца размером не более 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом копчения, пряностей и запахом чеснока, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый			
Форма, размер и вязка батонов	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой посередине батона и петлей шпагата внизу	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой на каждом конце батона и петлей шпагата внизу	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см с двумя поперечными перевязками посередине батона и двумя петлями шпагата внизу; в черевах — батоны кольцами в откручку с внутренним диаметром не более 15 см с двумя поперечными перевязками и двумя петлями шпагата на первом батоне	

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас			
	конской высшего сорта	конской первого сорта	конской второго сорта	
			рецептура	
			1	2
				
Массовая доля влаги, %, не более	42	50	55	55
Массовая доля поваренной соли, %, не более	4	4	4	4

Продолжение табл 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас			
	конской высшего сорта	конской первого сорта	конской второго сорта	
			рецептура	
			1	2
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	—	3	4	5
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		

2.1.3. Минимальная длина батона колбасы 15 см.

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

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

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

2.1.7. Конские полукопченые колбасы должны вырабатывать по рецептурам, приведенным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас			
	конской высшего сорта	конской первого сорта	конской второго сорта	
			рецептура	
			1	2
Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)				
Конина жилованная первого сорта	70	78	—	—
Конина жилованная второго сорта	—	—	92	81
Конина жилованная жирная	—	—	—	10
Грудинка свиная или шпик боковой или жир-сырец бараний курдючный, или жир конский и бараний	30	20	5	5
Мука пшеничная или крахмал	—	2	3	4
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)				
Соль поваренная пищевая	3000	2940	2910	2880
Нитрит натрия	5,2	5,8	6,9	6,8

Продолжение табл. 2

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас			
	конской высшего сорта	конской первого сорта	конской второго сорта	
			рецептура	
			1	2
Сахар-песок или глюкоза	120	120	85	85
Перец черный или белый молотый	95	95	110	110
Перец душистый молотый	85	85	—	—
Кориандр молотый или тмин	—	—	55	55
Или вместо сахара и отдельных пряностей:				
смесь пряностей № 6	300	300	—	—
смесь пряностей № 7	—	—	250	250
Чеснок свежий очищенный измельченный	150	150	200	200
Оболочка	Черевы конские узкие и средние; круга говяжьи № 3 ,4. 5; синюги бараньи и говяжьи (глухие и открытые концы) диаметром не более 80 мм, искусственные оболочки диаметром 45—75 мм	Черевы конские узкие и пищеводы говяжьи узкие; круга говяжьи № 1, 2; искусственные оболочки диаметром 35—45 мм	Черевы конские узкие и средние; черевы говяжьи экстра. широкие, средние; черевы свиные широкие и средние	

2.1.8. Допускается применять:

конские полукопченые и варено-копченые колбасы высшего сорта с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, колбасы с поврежденными оболочками, отеками бульона и жира, наплывами фарша над оболочкой и слипами), очищенные от искусственной оболочки, измельченные, в количестве до 3% к массе сырья сверх рецептуры при производстве полукопченых колбас первого сорта;

конские полукопченые колбасы первого и второго сортов — при производстве полукопченых колбас второго сорта в том же количестве;

верблюжатину жилованную взамен соответствующего сорта конины жилованной при производстве колбасы высшего сорта до 25%, первого и второго сорта — до 50%;

говядину жилованную жирную взамен соответствующего количества конины жилованной жирной при производстве колбасы второго сорта по рецептуре 2;

чеснок, консервированный поваренной солью, замороженный, измельченный взамен свежего в том же количестве;

сушеный чеснок взамен свежего в уменьшенном наполовину количестве;

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

2.2. Требования к сырью и материалам

2.2.1. Для выработки конских полукопченых колбас применяют сырье и материалы:

конину по ГОСТ 27095—86;

конину жилованную первого сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;

конину жилованную второго сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;

конину жилованную жирную — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%;

верблюжатину по РСТ РСФСР 401—84;

верблюжатину жилованную первого сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;

верблюжатину жилованную второго сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;

говядину по ГОСТ 779—87;

говядину жилованную жирную — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35%;

свинину по ГОСТ 7724—77;

грудинку свиную с массовой долей мышечной ткани не более 25%;

шпик боковой по ОСТ 49 38—85;

жир-сырец бараний курдючный и жир бараний и конский подкожный;

крахмал картофельный по ГОСТ 7699—78, не ниже первого сорта;

крахмал кукурузный по ГОСТ 7697—82;

муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574—85, не ниже первого сорта;

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—75;

перец душистый по ОСТ 18—274—76;

кориандр по ОСТ 18—38—71;

тмин по ОСТ 18—37—71;

смеси пряностей с сахаром № 6 и 7 по РСТ РСФСР 355—78;

экстракты перца черного горького, перца душистого, кориандра по ТУ 18—35—13—76 и другие экстракты пряностей, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;

чеснок свежий по ГОСТ 7977—67;

чеснок сушеный по ГОСТ 16729—71;

чеснок консервированный поваренной солью;

чеснок замороженный измельченный по ТУ 49 833—85;

экстракт чеснока, разрешенный к применению Министерством здравоохранения СССР;

черевы конские по ГОСТ 17282—71;

черевы говяжьи по ГОСТ 13459—68;

черевы свиные по ГОСТ 16402—70;

круга говяжьи по ГОСТ 13460—68;

синюги бараньи по ГОСТ 16406—70;

синюги говяжьи по ГОСТ 13461—68;

пищеводы говяжьи по ГОСТ 16334—70;

оболочку искусственную белковую «Белкозин» по ОСТ 49 207—84 и другие искусственные оболочки для полукопченых 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 по ТУ 17 РСФСР 40—8828—77;

нитки льняные по ГОСТ 14961—85, ГОСТ 6146—78;

нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309—80, торговый

номер 10, марки «Экстра» 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.

2.2.2. Не допускается вырабатывать конские полукопченые колбасы из мяса, заметно изменившего цвет на поверхности, замороженного более одного раза.

2.3. Маркировка

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

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

2.3.2. 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;

цены 1 кг;

даты изготовления;

массы брутто, нетто, тары;

обозначения настоящего стандарта.

2.3.3. Реализация полукопченых колбас 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.

2.4. Упаковка

2.4.1. Конские полукопченые колбасы упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354—82, дощатые — по ГОСТ 13361—84, полимерные многооборотные по ОСТ 49 127—78, алюминиевые по ОСТ 49 123—78 или в тару из других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, а также в специализированные контейнеры или тару — оборудование.

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

2.4.3. Допускается упаковывание колбас в отремонтированную и санитарно-обработанную многооборотную деревянную тару, обес-

печивающую сохранность и качество продукции.

2.4.4 Масса брутто не должна превышать 30 кг.

2.4.5. В каждый ящик или контейнер упаковывают полукопченую колбасу одного наименования.

2.4.6. Допускается для местной реализации нецелые батоны полукопченых колбас 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.

2.4.7. Полукопченые колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0 и не выше 12°С.

3. ПРИЕМКА

3.1. Правила приемки конских полукопченых колбас — по ГОСТ 9792—73.

3.2. Показатели массовой доли 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 за пределы республики, области, края, массовую долю влаги определяют в каждой партии.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

4.2. Методы испытаний проводят по ГОСТ 9793—74, ГОСТ 9959—74, ГОСТ 9957—73, ГОСТ 8558.1—78, ГОСТ 9958—81, ГОСТ 10574—73.

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Транспортирование

5.1.1. Конские полукопченые колбасы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

5.2. Хранение

5.2.1. Полукопченые колбасы хранят до 10 сут в подвешенном состоянии при температуре не выше 12°С и относительной влажности воздуха 75—78%.

В охлаждаемых помещениях при температуре не выше 6°С и относительной влажности воздуха 75—78% полукопченые колбасы, упакованные в ящики, допускается хранить не более 15 сут., а при температуре от минус 7 до минус 9°С до 2 мес.

В неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20°С полукопченые колбасы допускается хранить до 3 сут.

Приложение
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Колбаса конская высшего сорта	92 1361 1160
Колбаса конская первого сорта	92 1361 2980
Колбаса конская второго сорта	92 1361 6660

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 № 320—88 от 27.06.88 г.

Срок первой проверки 1993 г.
Периодичность проверки 5 лет

6. ВЗАМЕН РСТ РСФСР 320—83

7. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 21—78	2.2.1
ГОСТ 779—87	2.2.1
ГОСТ 975—75	2.2.1
ГОСТ 1341—84	2.4.6
ГОСТ 4197—74	2.2.1
ГОСТ 6146—78	2.2.1
ГОСТ 6309—80	2.2.1
ГОСТ 7697—82	2.2.1
ГОСТ 7699—78	2.2.1
ГОСТ 7724—77	2.2.1
ГОСТ 7730—74	2.4.6
ГОСТ 7977—67	2.2.1
ГОСТ 8558.1—78	4.2

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 9792—73	3.1, 4.1
ГОСТ 9793—74	4.2
ГОСТ 9957—73	4.2
ГОСТ 9958—81	4.2
ГОСТ 9959—74	4.2
ГОСТ 10574—73	4.2
ГОСТ 11354—82	2.4.1
ГОСТ 13361—84	2.4.1
ГОСТ 13459—68	2.2.1
ГОСТ 13460—68	2.2.1
ГОСТ 13461—68	2.2.1
ГОСТ 13830—84	2.2.1
ГОСТ 14192—77	2.3.1
ГОСТ 14961—85	2.2.1
ГОСТ 16334—70	2.2.1
ГОСТ 16402—70	2.2.1
ГОСТ 16406—70	2.2.1
ГОСТ 16729—71	2.2.1
ГОСТ 17282—71	2.2.1
ГОСТ 17308—85	2.2.1
ГОСТ 26574—85	2.2.1
ГОСТ 27095—86	2.2.1
ОСТ 18—37—71	2.2.1
ОСТ 18—38—71	2.2.1
ОСТ 18—274—76	2.2.1
ОСТ 18—279—76	2.2.1

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ОСТ 49 38—85	2 2 1
ОСТ 49 123—78	2 4 1
ОСТ 49 127—78	2 4 1
ОСТ 49 207—74	2 2 1
РСТ РСФСР 355—78	2 2 1
РСТ РСФСР 401—84	2 2 1
ТУ 6—09—590—75	2 2 1
ТУ 13—322—76	2 2 1
ТУ 18—35—13—76	2 2 1
ТУ 49 833—85	2 2 1
ТУ 17 РСФСР 40—8828—77	2 2 1

gost.e-ecolog.ru

Подписано к печати 25 05 89 г Заказ 44
Формат бумаги 60×90 1/16 Объем 0 875 печ л Тираж 1000 Цена 15 коп
Типография Госплана РСФСР