РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР

КОЛБАСЫ КОНСКИЕ ВАРЕНЫЕ.

Технические условия

РСТ РСФСР 319—88

Издание официальное

ГОСПЛАН РСФСР
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.523 Группа Н11

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ КОНСКИЕ ВАРЕНЫЕ

Технические условия

ОКП 92 1361

РСТ РСФСР 319—88

Срок действия с 01.10.89
до 01.10.94

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Конские вареные колбасы вырабатывают следующих сортов и наименований:

конская высшего сорта;
бурятская первого сорта;
конская первого сорта;
конская второго сорта;

1.2. Коды ОКП приведены в обязательном приложении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Характеристики

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

Издание официальное *Перепечатка воспрещена*

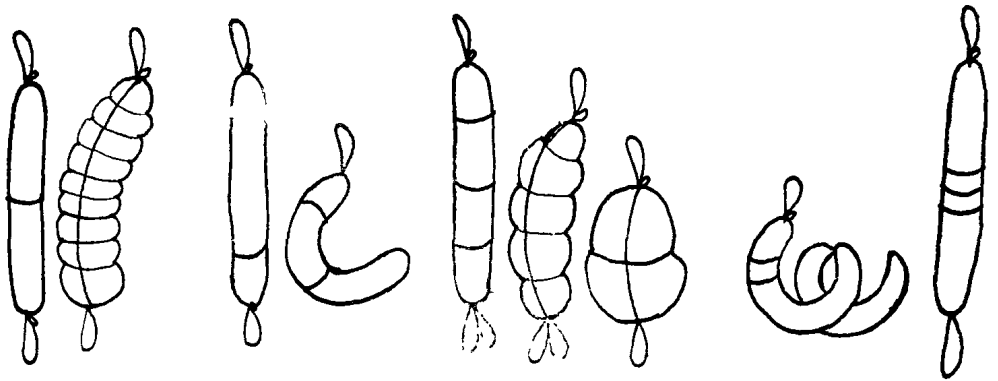
2.1.2. По органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям конские вареные колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. I.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас				
	конской высшего сорта	бурятской первого сорта	конской первого сорта	конской второго сорта	
				рецептура	
				1	2
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, слипов, наплывов фарша, бульонных и жировых отеков				
Консистенция	Упругая				
Вид фарша на разрезе	Красно-розовый, фарш не крошливый, равномерно перемешан и содержит:				
	кусочки шпика или жира-сырца размером не более 4 мм	—		Кусочки шпика или жира-сырца размером не более 6 мм	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха				

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас				
	конской высшего сорта	бурятской первого сорта	конской первого сорта	конской второго сорта	
				рецептура	
				1	2
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см Прямые батоны с одной поперечной перевязкой посередине батона и петлей шпагата внизу, в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см и петлей шпагата внизу	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой на нижнем конце батона и петлей шпагата внизу, в черевах— открученные батоны длиной 15—20 см с одной поперечной перевязкой и петлей шпагата на первом батоне	Прямые, изогнутые или овальные батоны Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см Прямые батоны с одной поперечной перевязкой 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	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см с двумя поперечными перевязками посередине батона и петлей шпагата внизу, в черевах — батоны кольцами в открутку с внутренним диаметром не более 15 см, с двумя поперечными перевязками и петлей шпагата на первом батоне	

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас				
	конской высшего сорта	бурятской первого сорта	конской первого сорта	конской второго сорта, рецептура	
				1	2
					
Массовая доля влаги, %, не более	63	72	71	74	74
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2.4	2,3	2,3	2,3	2,3
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005

Продолжение табл 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас				
	конской высшего сорта	бурятской первого сорта	конской первого сорта	конской второго сорта	
				рецептура	
				1	2
Массовая доля сахаров в пересчете на крахмал, %, не более	—	3	2	5	5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0.006	0.006	0,006	0,006	0,006
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. При диаметре оболочки до 80 мм свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 см, свыше 80 мм — не длиннее 3 см, свободные концы шпагата для товарной отметки—не длиннее 7 см.

2.1.5. Допускается увеличение массовой доли поваренной соли на 0,5% в готовом продукте в теплый период времени года (май, сентябрь).

2.1.6. Допускается наличие единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком (без привкуса осаливания) на разрезе колбасы второго сорта.

2.1.7. На разрезе колбас допускается наличие мелкой пористости.

2.1.8. 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 I кг.

2.19. Допускается при наличии специального оборудования и маркированной оболочки закрепление концов батона металлическими скрепками с наложением петли или без нее, при отсутствии маркированной оболочки — накладывать цветные или маркированные клипсы.

2.1.10. Не допускаются для реализации колбасы:

с лопнувшей оболочкой;

имеющие загрязнения на оболочке;

с рыхлым фаршем;

с наплывами фарша над оболочкой (нарушающими целостность батона) или слипами на колбасах высшего сорта — длиной более 5 см, на колбасах первого сорта — длиной более 10 см, на колбасах второго сорта — длиной более 30 см, для колбас длиной батона менее 30 см размер слипов соответственно уменьшается наполовину;

с наличием серых пятен и крупных пустот;

с наличием бульонно-жировых отеков;

в колбасах высшего сорта более 2 см, в колбасах первого и второго сорта — более 5 см.

1.1.11. Конские вареные колбасы должны вырабатываться по рецептурам, указанным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас				
	конской высшего сорта	бурятской первого сорта	конской первого сорта	конской второго сорта	
				рецептура	
				1	2
Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)					
Конина жилованная высшего сорта	75	—	—	—	—
Конина жилованная первого сорта	—	—	83	—	—
Конина жилованная односортная	—	90	—	—	—
Конина жилованная второго сорта	—	—	—	80	90
Конина жилованная жирная	—	—	—	10	—
Шпик хребтовый или жир-сырец бараний курдючный или жир бараний и конский подкожный	25	—	—	—	—
Шпик боковой или жир-сырец бараний курдючный или жир бараний и конский подкожный	—	—	15	5	5
Жир топленый пищевой костный	—	7	—	—	—
Мука пшеничная или крахмал	—	3	2	5	5

Продолжение табл 2

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас				
	конской высшего сорта	бурятской первого сорта	конской первого сорта	конской второго сорта	
				рецептура	
				1	2
	Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)				
Соль поваренная пищевая	2500	2425	2450	2375	2375
Нитрит натрия	5,6	6,8	6,2	6,8	6,8
Сахар-песок или глюкоза	90	130	90	85	85
Перец черный или белый молотый	70	85	55	110	110
Перец душистый молотый	—	—	55	—	—
Мускатный орех или кардамон молотые	40	—	—	—	—
Кориандр молотый	—	85	—	55	55
Или вместо сахара и отдельных пряностей:					
смесь пряностей № 1	200	—	—	—	—
смесь пряностей № 2	—	—	200	—	—
смесь пряностей № 3	—	—	—	250	250

Продолжение табл 2

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас				
	конской высшего сорта	бурятской первого сорта	конской первого сорта	конской второго сорта	
				рецептура	
				1	2
смесь пряностей № 5	—	300	—	—	—
Чеснок свежий очищенный измельченный	—	200	150	200	200
Оболочка	Черевы конские, синюги бараньи (глухие концы), искусственные оболочки диаметром 65—120 мм	Черевы конские, черевы говяжьи экстра, широкие, средние, круга говяжьи № 5, искусственные оболочки диаметром 65—120 мм	Черевы конские, синюги говяжьи и бараньи, пузыри говяжьи мелкие, средние, пузыри свиные мелкие, средние, искусственные оболочки диаметром 65—120 мм	Черевы конские, черевы говяжьи экстра, широкие, средние, черевы свиные широкие, средние, пищеводы говяжьи, искусственные оболочки диаметром 65—120 мм	

2.1.12 Допускается применять:

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 I;

плазму (сыворотку) крови в количестве до 10% к массе сырья взамен добавляемой воды;

белковый стабилизатор в количестве до 5% к массе сырья при производстве колбас первого сорта и до 7% при производстве колбас второго сорта, взамен соответствующего количества конины жилованной;

маргарин или свиной топленый жир взамен соответствующего количества костного жира при производстве колбасы бурятской первого сорта;

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;

коптильные препараты ВНИИМП в соответствии с действующими технологическими инструкциями по их применению;

пищевые фосфаты в количестве 0,3% к массе сырья (в пересчете на безводный);

конские вареные колбасы высшего сорта с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, с наплывами фарша над оболочкой, бульонно-жировыми отеками и др.) — на выработку колбасы первого сорта, первого и второго сортов — на выработку колбас второго сорта в количестве до 3% к массе сырья.

2.2. Требования к сырью и материалам

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

конину по ГОСТ 27095—86;

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

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

конину жилованную односортную — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%;

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 высшего сорта — мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;
верблюжатину жилованную первого сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%;
верблюжатину жилованную односортную — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%;
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%;
жир бараний и конский подкожный;
жир-сырец бараний курдючный;
жир костный и свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292—82;
шпик хребтовый и боковой по ОСТ 49—38—85;
маргарин по ГОСТ 240—85 (кроме маргарина с вкусовыми добавками);
маргарин «Солнечный» по ТУ 18—17/52—80;
маргарин «Городской» по ТУ 18—17/42—76;
маргарин столовый «Радуга» по ТУ 18—17/41—76;
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;
сыворотку и плазму крови пищевые по ОСТ 49 161—80;
стабилизатор белковый;
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;
орех мускатный по ОСТ 18—277—76;
кардамон по ОСТ 18—282—76;
кориандр по ОСТ 18—38—71;
смеси пряностей с сахаром № 1, 2, 3, 5 по РСТ РСФСР 355—78;
экстракты перца черного горького, перца душистого, ореха мус-

катного, кардамона, 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 здравохранения СССР;

препараты коптильные ВНИИМП по ОСТ 49 145—80;

натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245—76;

натрия триполифосфат по ГОСТ 13493—86;

натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный по ОСТ 6—25—32—77;

черевы конские по ГОСТ 17282—71;

черевы говяжьи по ГОСТ 13459—68;

черевы свиные по ГОСТ 16402—70;

синюги бараньи по ГОСТ 16406—70;

синюги говяжьи по ГОСТ 13461—68;

пузыри мочевые говяжьи по ГОСТ 16333—70;

пузыри мочевые свиные по ГОСТ 17286—71;

пищеводы говяжьи по ГОСТ 16334—70;

круга говяжьи по ГОСТ 13460—68;

оболочку из целлюлозной пленки (целлофана) по ОСТ 49 101—82;

оболочку искусственную белковую «Белкозин» по ОСТ 49 207—84 и другие искусственные оболочки для вареных 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 хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309—80; торговый номер 10, марки «Экстра» и «Прима» в три сложения;

нитки швейные капроновые;

воду питьевую по ГОСТ 2874—82;

древесное сырье для копчения продуктов (опилки) по ТУ 13—322—76;

скрепки металлические;

обхватки резиновые;

проволока из алюминия по ГОСТ 14838—78, марок АД—1, АМЦ;

скобы металлические П-образные.

2.3. Маркировка

2.3.1. 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.

Аналогичный ярлык вкладывают в тару.

2.3.2. Реализация вареных 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 вареные колбасы упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354—82, дощатые — по ГОСТ 13361—84, из гофрированного картона по ГОСТ 13513—86, 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 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, обеспечивающую сохранность и качество продукции.

2.4.4. Масса брутто не должна превышать 30 кг.

2.4.5. В каждый ящик или контейнер упаковывают вареные колбасы одного наименования.

2.4.6. Допускаются для реализации нецелые батоны вареных колбас массой не менее 500 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 здравохранения СССР, и перевязаны шпагатом, нитками или резиновой обхваткой. Количество нецелых батонов не должно превышать 5% от партии.

2.4.7. Вареные колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0 и не выше 15°С.

3. ПРИЕМКА

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

3.2. Показатели массовой доли влаги, соли, нитрита, сахаров в пересчете на крахмал и бактериологические показатели определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

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

4.2. Методы испытаний — по ГОСТ 9957—73, ГОСТ 9958—81, ГОСТ 9793—74, ГОСТ 9959—74, ГОСТ 8558.1—78, ГОСТ 10574—73, ГОСТ 23231—78.

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Транспортирование

5.1.1. Вареные колбасы транспортируют в автомобилях с охлаждаемым кузовом и авторефрижераторах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

5.2. Хранение

5.2.1. Конские вареные колбасы хранят на предприятиях и в торговой сети при температуре не ниже 0 и не выше 8°С в подвешенном состоянии, колбасы в искусственной оболочке диаметром свыше 80 мм — разложенными в один ряд.

Срок хранения и реализации колбас высшего сорта — не более 72 ч, колбас первого и второго сорта — не более 48 ч с момента окончания технологического процесса.

Приложение
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Колбаса конская высшего сорта	92 1361 1160
Колбаса бурятская первого сорта	92 1361 2990
Колбаса конская первого сорта	92 1361 2930
Колбаса конская второго сорта	92 1361 6650

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Государственным агропромышленным комитетом РСФСР

ИСПОЛНИТЕЛИ:

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

ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом РСФСР

И. С. Шатилов

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ Госплана РСФСР от 02.06.88 № 38

5. ЗАРЕГИСТРИРОВАН РРУ Госстандарта СССР за № 319—88 от 27.06.88 г.

3. ВЗАМЕН РСТ РСФСР 319—83

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 21—78	2.2 1
ГОСТ 240—85	2.2
ГОСТ 245—76	2.2.1
ГОСТ 779—87	2.2.1
ГОСТ 975—75	2.2
ГОСТ 1341—84	2.4.6
ГОСТ 2874—82	2.2 1
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 7730—74	2.4.6
ГОСТ 7977—67	2.2 1
ГОСТ 8558.1—78	4.2
ГОСТ 9792—73	3.1; 4.1
ГОСТ 9793—74	4.2
ГОСТ 9957—73	4.2
ГОСТ 9958—81	4.2

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
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 13493—86	2.2 1
ГОСТ 13513—86	2.4.1
ГОСТ 13830—84	2.2 1
ГОСТ 14838—78	2.2 1
ГОСТ 14961—85	2.2 1
ГОСТ 16333—70	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 17286—71	2.2 1
ГОСТ 17308—85	2.2 1
ГОСТ 23231—78	4.2
ГОСТ 25292—82	2.2
ГОСТ 26574—85	2.2.1
ГОСТ 27095—86	2.2 1
ОСТ 6—25—32—77	2.2 1
ОСТ 17 889—81	2.2 1
ОСТ 18—38—71	2.2 1
ОСТ 18—274—76	2.2 1
ОСТ 18—277—76	2.2 1
ОСТ 18—279—76	2.2 1
ОСТ 18—282—76	2.2 1
ОСТ 49 38—85	2.2 1
ОСТ 49 101—82	2.2 1

Продолжение

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ОСТ 49 123—78	2.4 1
ОСТ 49 127—78	2.4.1
ОСТ 49 145—80	2.2 1
ОСТ 49 161—80	2.2 1
ОСТ 49 207—84	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—17/41—76	2.2.1
ТУ 18—17/42—76	2.2 1
ТУ 18—17/52—80	2.2.1
ТУ 49 833—85	2.2 1
ТУ 17 РСФСР 40—8828—77	2.2.1
ТУ 18—35—13—76	2.2.1

gost.e-ecolog.ru