ГОСТ 9792—73

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ, БАРАНИНЫ, ГОВЯДИНЫ И МЯСА ДРУГИХ ВИДОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ

ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Группа Н19

УДК 631.531.1:633.844:006.354

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ И ПРОДУКТЫ ИЗ СВИНИНЫ, БАРАНИНЫ, ГОВЯДИНЫ И МЯСА ДРУГИХ ВИДОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ

Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9792—73

Sausage products and products of pork, mutton, beef and meat of other kinds of slaughter animals and poultry. Acceptance rules and sampling methods

МКС 67.120.10
ОКСТУ 9209

Дата введения 01.07.74

Настоящий стандарт распространяется на фаршированные, варено-копченые, полукопченые, вареные, сырокопченые, сырые, ливерные и кровяные колбасы, мясные хлеба, сосиски, сардельки, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц (вареные, варено-копченые, копчено-запеченные, запеченные, жареные и сырокопченые), бекон соленый в полутушах, а также зельцы, студни, холодец и паштеты и устанавливает правила приемки и методы отбора проб для определения основных показателей: органолептических (внешнего вида, цвета, запаха, вкуса, консистенции), химических (влаги, белка, жира, хлористого натрия, нитрата, нитрита, фосфора, крахмала остаточной активности кислой фосфатазы) и бактериологических.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

1. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

1.1. Продукцию принимают партиями. Под партией понимают любое количество колбасных изделий или продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц одного вида, сорта, наименования, выработанных в течение одной смены, при соблюдении одного и того же технологического режима производства.

Под партией соленого бекона понимают свиные полутуши, посоленные одновременно в одном чане. Каждая партия продукции должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим ее качество.

1.2. Для контроля внешнего вида продукта отбирают выборку в объеме 10 % от объема партии.

1.3. Для проведения органолептических, химических и бактериологических испытаний выборочно проводят отбор единиц продукции, подвергнутой контролю по п. 1.2:

от изделий в оболочке и продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц массой более 2 кг — в количестве двух для всех видов испытаний, причем при одновременном отборе единиц продукции для органолептических, химических и бактериологических испытаний от каждой единицы продукции в первую очередь отбирают для бактериологических испытаний;

от изделий в оболочке и продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц массой менее 2 кг — в количестве двух для каждого вида испытаний;

от изделий без оболочки — не менее трех для каждого вида испытаний.

1.4. При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из показателей проводят повторный отбор удвоенного количества единиц продукции. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

1.1.—1.4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

Издание официальное

★

Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1973
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

2. ОТБОР ПРОБ ДЛЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Из отобранных по п. 1.3 единиц продукции берут точечные пробы и из них составляют объединенные пробы: одну — для органолептических испытаний, другую — для химических.

2.1.1 От колбасных изделий точечные пробы для определения органолептических показателей отбирают массой 400—500 г, а для проведения химических испытаний точечные пробы отбирают массой 200—250 г, отрезая от продукта в поперечном направлении на расстоянии не менее 5 см от края.

Из двух точечных проб от разных единиц продукции составляют объединенные пробы соответственно массой 800—1000 г для органолептических испытаний и 400—500 г — для химических.

2.1.2. От сосисок и сарделек точечные пробы отбирают, не нарушая целостности единиц продукции.

Из нескольких точечных проб составляют две объединенные пробы массой по 400—500 г.

2.1.3. От зельцев и изделий в пузырях разовые пробы отрезают в виде сегментов массой по 200—250 г.

Из точечных проб от разных единиц продукции составляют две одинаковые объединенные пробы массой по 400—500 г.

2.1.4. От языков точечные пробы для определения органолептических показателей берут без нарушения целостности продукции.

Для отбора точечных проб для химических испытаний языки разрезают пополам в продольном направлении.

Из двух точечных проб от разных языков составляют объединенную пробу.

2.1.5. От изделий без оболочки (мясных хлебов, паштетов, студней, холодцов) две объединенные пробы массой по 600—750 г составляют из нескольких точечных проб (не менее трех массой по 200—250 г).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

2.1.6. От продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц точечные пробы отрезают в поперечном направлении продукта на расстоянии не менее 5 см от края массой 200—250 г для химических испытаний и массой 400—500 г для органолептических испытаний (с исключением жировой ткани и шкуры, если они есть).

Из двух точечных проб от разных единиц продукции составляют две объединенные пробы массой 400—500 г для химических испытаний и массой 800—1000 г для органолептических.

2.1.7. От задних окороков срез делают по всей толщине окорока в месте сочленения берцовой и бедренной костей и отрезают точечную пробу массой 400—500 г каждая.

Из двух точечных проб от разных окороков составляют две объединенные пробы массой по 800—1000 г: одну для органолептических испытаний, другую для химических.

2.1.8. От передних окороков срез делают по всей толщине окорока в месте сочленения лопатки и плечевой кости и отрезают точечную пробу массой 400—500 г каждая. Из точечных проб от разных единиц продукции составляют две объединенные пробы массой по 800—1000 г: одну для органолептических испытаний, другую для химических.

2.1.9. От соленого бекона объединенные пробы для органолептических и химических испытаний отбирают от двух полутуш, причем от каждой полутуши вырезают четыре точечные пробы: от грудинки, корейки, лопатки и окорока массой 200—250 г каждая.

От корейки и грудинки срез делают между шестым и седьмым ребрами по всей ширине полутуши, после чего его разделяют на две пробы.

От лопатки срез делают по всей ширине ее в направлении от лопаточной кости к шее, затем отрезают половину вырезанного куска.

От заднего окорока срез делают в направлении от позвоночного столба к головке бедренной кости.

2.1.10. От копченых свиных голов объединенные пробы массой по 400—500 г составляют из срезов щечного мяса от трех единиц продукции. От копченых рулек, голяшек и ребер объединенные пробы массой по 400—500 г составляют из нескольких точечных проб, полученных от разных единиц продукции.

2.1.11. Для определения органолептических показателей пастромы из мяса птицы отбирают две точечные пробы, не нарушая целостности изделий.

Разовые пробы от пастромы из мяса птицы для химических испытаний отделяют от кости и отрезают края в поперечном направлении на расстоянии не более 2 см.

Из двух точечных проб от разных единиц продукции составляют объединенные пробы массой не менее 200 г: одну для органолептических испытаний, другую для химических.

3. ОТБОР ПРОБ ДЛЯ БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИХ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Для бактериологических испытаний пробы отрезают стерильным ножом или другими стерильными инструментами.

3.2. Из отобранных по п. 1.3 единиц продукции берут точечные пробы и из них составляют объединенную пробу.

3.2.1. От колбасных изделий отбирают не менее двух точечных проб длиной 15 см каждая от края батона. Из двух точечных проб составляют объединенную пробу.

3.2.2. От сосисок и сарделек точечные пробы отбирают из разных мест, не нарушая целостности единиц продукции.

Из нескольких точечных проб составляют объединенную пробу.

3.2.3. От языков отбирают две единицы продукции и из них составляют объединенную пробу.

3.2.4. От продуктов из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц отрезают точечные пробы по всей толщине длиной не менее 10 см от двух единиц продукции.

Из двух точечных проб составляют объединенную пробу.

3.2.5. От задних окороков срез делают по всей толщине окорока в месте сочленения берцовой и бедренной костей и отбирают пробу не менее 10 см.

3.2.6. От передних окороков срез делают по всей толщине окорока в месте сочленения лопатки и плечевой кости и отбирают пробу шириной 10 см.

3.2.7. От изделий без оболочки (студней, паштетов и т. д.) точечные пробы отбирают не менее чем от трех единиц изделий массой 200—250 г каждая.

3.2.8. Объединенную пробу от соленого бекона отбирают по п. 2.1.9.

3.2.9. От пастромы из мяса птицы отбирают две единицы продукции и из них составляют объединенную пробу.

4. УПАКОВКА И МАРКИРОВКА ПРОБ

4.1. Отобранные объединенные пробы для органолептических и химических испытаний упаковывают каждую в отдельности в целлюлозную пленку по ГОСТ 7730, пергамент по ГОСТ 1341 или другие материалы, разрешенные Министерством здравоохранения СССР для применения в мясной промышленности. Объединенные пробы для бактериологических испытаний упаковывают в стерильную пергаментную бумагу или стерильную посуду. Все пробы нумеруют.

4.2. При необходимости отправки проб в лабораторию, находящуюся вне места их отбора, пробы упаковывают в объединенную тару (ящик, пакет, банку), которую опечатывают или пломбируют.

К пробам должен быть приложен акт отбора проб с указанием:

наименования предприятия, выработавшего продукт, и его подчиненности;

наименования организации, где отбирались пробы;

обозначения стандарта, в соответствии с которым произведен отбор проб;

наименования, вида, сорта продукции и размера партии, от которой отобраны пробы;

даты выработки с указанием смены для скоропортящихся продуктов (студней, зельцев, ливерных колбас, кровяных изделий, паштетов) и часа выработки;

обозначения нормативного документа, по которому выработан продукт;

номера документа и даты сдачи-приемки;

результатов контроля внешнего вида партии;

цели направления продукта на испытания;

места и даты отбора проб;

номера пробы;

фамилии и должности лиц, принимавших участие в осмотре продукции и отборе проб.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР 21.05.73 № 1291

3. ВЗАМЕН ГОСТ 9792—61

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 1341—97	4.1
ГОСТ 7730—89	4.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

6. ИЗДАНИЕ (март 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1984 г., июне 1989 г. (ИУС 11—84, 10—89)

gost.e-ecolog.ru