МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ, ХЛЕБЫ МЯСНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

ИПК ИЗДАТЕЛЬСТВО СТАНДАРТОВ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *С.В. Рябовой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 02.04.2003. Усл.печ.л. 2,79. Уч.-изд.л. 2,60.
Тираж 244 экз. С 10255. Зак.323.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
gost.e-ecolog.ru e-mail: gost.e-ecolog.ru
Набрано в Калужской типографии стандартов на ПЭВМ.
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. “Московский печатник”, 105062 Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

УДК 637.524.036.1: 006.354 Группа Н11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ, ХЛЕБЫ МЯСНЫЕ

Технические условия

ГОСТ 23670—79

Boiled sausages. Paris sausages and meat loaves.
Specifications

МКС 67.120.10
ОКП 92 1312

Дата введения 01.08.81

Настоящий стандарт распространяется на вареные колбасы, сосиски, сардельки и мясные хлебы, предназначенные для реализации.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Колбасные изделия выпускают сортов и наименований, перечисленных ниже:

Колбасы вареные:

высший сорт — говяжья, докторская, диабетическая, краснодарская, любительская, любительская свиная, молочная, русская, столичная, телячья, эстонская;

первый сорт — московская, обыкновенная, отдельная, отдельная баранья, столовая, свиная, с сорбитом;

второй сорт — чайная.

Сосиски:

высший сорт — любительские, молочные, особые, сливочные;

первый сорт — русские, говяжьи.

Сардельки:

высший сорт — свиные, шпикачки;

первый сорт — сардельки 1-го сорта, говяжьи.

Мясные хлебы:

высший сорт — заказной, любительский;

первый сорт — отдельный, говяжий, ветчинный;

второй сорт — чайный.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Вареные колбасные изделия должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции, утвержденной в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, установленных Министерством здравоохранения СССР.

Вареные колбасные изделия национальных и местных сортов должны изготовляться в соответствии с требованиями республиканских стандартов и технических условий.

2.2. Для выработки вареных колбасных изделий применяют следующие сырье и материалы:

говядину и телятину по ГОСТ 779 и в парном состоянии;

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1979
© ИПК Издательство стандартов, 2003

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

говядину жилованную первого сорта — мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 6 %;

говядину жилованную второго сорта — мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 20 %;

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

телятину жилованную высшего сорта;

свинину по ГОСТ 7724 и в парном состоянии;

свинину жилованную нежирную — мышечная ткань с содержанием жировой ткани не более 10 %;

свинину жилованную полужирную — мышечная ткань с содержанием жировой ткани 30—50 %;

свинину жилованную жирную — мышечная ткань с содержанием жировой ткани 50—85 %;

щековину;

баранину и козлятину по ГОСТ 1935;

баранину и козлятину жилованную односортную — мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 20 %;

буйволятину, мясо яков;

буйволятину, мясо яков жилованные;

блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины) и субпродуктов замороженные;

блоки мясные замороженные, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;

жир—сырец говяжий;

жир—сырец свиной;

грудинку свиную с содержанием мышечной ткани не более 25 %;

шпик хребтовый и боковой;

жир—сырец бараний (курдючный);

субпродукты обработанные (говяжьи и свиные языки и мозги);

кровь пищевую;

препарат гемоглобина;

масло коровье по ГОСТ 37, несоленое, любительское;

масло коровье крестьянское;

яйца куриные пищевые;

меланж яичный мороженый;

яичный порошок по ГОСТ 30363, ГОСТ 30364.0, ГОСТ 30364.1, ГОСТ 30364.2;

молоко коровье цельное сухое по ГОСТ 4495;

молоко коровье обезжиренное сухое по ГОСТ 10970;

молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277 с массовой долей жира 2,5 и 3,2 % и нежирное;

сливки из коровьего молока;

сливки сухие по ГОСТ 1349;

крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;

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

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

воду питьевую по ГОСТ 2874**;

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ—7—3;

сахар—песок по ГОСТ 21;

глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

сорбит пищевой;

ксилит пищевой;

перец черный или белый;

перец душистый;

перец красный;

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98.

орех мускатный;
кардамон;
кориандр;
фисташки;
смеси пряностей с сахаром № 1,3, 5;
экстракты черного горького перца, душистого перца, красного перца, мускатного ореха, кориандра;
экстракты пряностей, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
чеснок консервированный поваренной солью;
экстракт чеснока, разрешенный к применению Министерством здравоохранения СССР;
чеснок замороженный измельченный;
натрия триполифосфат по ГОСТ 13493;
натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245;
натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный;
натрий аскорбиновокислый;
натрия аскорбинат, разрешенный к применению Министерством здравоохранения СССР;
кислоту аскорбиновую по ГФ—X;
натрий двууглекислый (бикарбонат) по ГОСТ 2156;
натрий углекислый безводный по ГОСТ 83;
натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;
препарат коптильный ВНИИМП;
черевы говяжьи по ТУ 10.02.01.148;
круга говяжьи по ТУ 10.02.01.148;
синюги говяжьи по ТУ 10.02.01.148;
проходники говяжьи по ТУ 10.02.01.148;
пузыри мочевые говяжьи по ТУ 10.02.01.148;
пузыри мочевые свиные по ТУ 10.02.01.147;
черевы свиные по ТУ 10.02.01.147;
черевы бараньи калиброванные по ТУ 10.02.01.149;
синюги бараньи по ТУ 10.02.01.149;
оболочку из целлюлозной пленки (целлофана);
оболочку искусственную белковую «Белкозин»;
оболочку искусственную белковую «Белкозин» для сосисок;
оболочку целлюлозную гофрированную для сосисок;
оболочку искусственную для колбас, сосисок и сарделек, разрешенную Министерством здравоохранения СССР;
шпагат вискозный;
шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 (0,84; 1,0);
нитки льняные по ГОСТ 14961 и другой нормативно-технической документации;
нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;
нитки швейные капроновые;
пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
подпергамент по ГОСТ 1760;
пергамент по ГОСТ 1341;
пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
пленку комбинированную полиэтилен—целлофан;
пленку комбинированную полиамид—полиэтилен;
пакеты из поливинилиденхлоридной пленки «Повиден»;
пленку поливинилиденхлоридную «Повиден»;
бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
чековую ленту с термочувствительным слоем, разрешенную к применению Министерством здравоохранения СССР;
чековую ленту с липким слоем (самоклеющиеся этикетки — чеки), разрешенную к применению Министерством здравоохранения СССР;

ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;

скобы металлические П-образные.

2.2а. При выработке вареных колбас, сарделек и мясных хлебов предприятиями Госагропрома СССР допускается применять:

обрезь мясную говяжью жилованную — мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 20 %;

обрезь мясную свиную жилованную — мышечная ткань с содержанием жировой ткани 30—50 %;

стабилизатор белковый;

массу мясную говяжью, свиную и баранью, полученную методом механического прессования или при обработке кости в солевых растворах;

массу мясную, полученную при механической обвалке тощей баранины (козлятины);

блоки из мясной массы замороженные;

плазму (сыворотку) крови;

срезки, полученные от зачистки вареных копченостей.

2.2; 2.2а. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

2.3. Вареные колбасы должны изготовляться по рецептуре, указанной в табл. 1.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

2.3а. **(Исключен, Изм. № 5).**

2.4. Сосиски должны изготовляться по рецептуре, указанной в табл. 2, а сардельки — в табл. 3.

(Измененная редакция, Изм. № 2,5).

2.4а. **(Исключен, Изм. № 5).**

2.5. Мясные хлебы должны изготовляться по рецептуре, указанной в табл. 4.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

2.5а. **(Исключен, Изм. № 5).**

2.6. Допускается при выработке вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов применять:

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

аскорбинат натрия или аскорбиновую кислоту в количестве 50 г на 100 кг сырья;

коптильные препараты, разрешенные Министерством здравоохранения СССР;

коровье пастеризованное молоко с массовой долей жира 2,5 и 3,2 % в количестве 8 кг взамен 1 кг сухого цельного молока с уменьшением массы добавляемой влаги на 7 кг;

коровье пастеризованное нежирное молоко в количестве 11,5 кг взамен 1 кг сухого обезжиренного молока с уменьшением массы добавляемой влаги на 10,5 кг;

сухие сливки с содержанием жира 42 % в количестве 1 кг взамен 2,1 кг сливок из коровьего молока 20 %-ной жирности;

коровье сухое цельное молоко с содержанием жира 25 % в количестве 1 кг взамен 610 г сухих сливок с содержанием жира 42 % или 1281 г сливок из коровьего молока 20 %-ной жирности;

яичный порошок в количестве 274 г взамен 1 кг меланжа или 1 кг (24 шт.) куриных яиц;

жилованные буйволятину, мясо яков взамен жилованного мяса говядины соответствующего сорта при производстве колбасных изделий высшего сорта до 50 %, первого и второго сортов до 100 %;

вареные колбасы, сосиски, сардельки и мясные хлебы высшего и первого сорта с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, с наплывами фарша над оболочкой, бульонно-жировыми отеками и др.) на выработку вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов первого сорта; второго сорта — на выработку колбас и мясных хлебов второго сорта в количестве до 3 % к массе сырья сверх рецептуры;

препарат гемоглобина или кровь пищевую в количестве 0,5—1 % к массе сырья;

экстракты пряностей и чеснока взамен натуральных;

обрезь мясную говяжью жилованную в количестве до 10 % — для сарделек говяжьих и сарделек первого сорта и до 30 % — для колбасы чайной, мясного хлеба чайного к массе жилованной говядины второго сорта, предусмотренной рецептурами, взамен соответствующего ее количества;

обрезь мясную свиную жилованную в количестве до 10 % — для вареных колбас, мясных хлебов, сарделек первого сорта и до 20 % — для вареных колбас, мясных хлебов второго сорта к массе жилованной свинины полужирной, предусмотренной рецептурами, взамен соответствующего ее количества. Не допускается совместное использование обрези мясной говяжьей жилованной и обрези мясной свиной жилованной;

стабилизатор белковый к массе сырья в количестве до 5 % — для вареных колбас, сарделек и мясных хлебов первого сорта и до 6 % — для вареных колбас и мясных хлебов второго сорта;

Таблица 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для вареных колбас					
	говяжьей	докторской	диабетической	краснодарской	любительской	любительской свиной
Несоленое сырье, кг (на 100 кг)						
Говядина жилованная высшего сорта	40	25	20	30	35	—
Говядина (молодняк) или телятина жилованная высшего сорта	—	—	20	—	—	—
Говядина жилованная первого сорта	35	—	—	—	—	—
Свинина жилованная нежирная	—	—	—	15	40	75
Свинина жилованная полужирная	—	70	55	—	—	—
Грудинка свиная	—	—	—	25	—	—
Шпик хребтовый	—	—	—	—	25	25
Языки говяжьи или свиные соленые, вареные	—	—	—	30	—	—
Мозги говяжьи или свиные сырые	20	—	—	—	—	—
Яйца куриные или меланж	5	3	2	—	—	—
Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное	—	2	—	—	—	—
Масло коровье	—	—	3	—	—	—
Молоко коровье пастеризованное с массовой долей жира 2,5 и 3,2 % ($дм^3$)	—	—	15	—	—	—
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)						
Соль поваренная пищевая	2375	2090	2090	1750	2500	2500
Нитрит натрия	5,6	7,1	7,1	5,3	5,6	5,6
Сахар-песок или глюкоза	100	200	—	100	110	110
Перец черный или белый молотый	100	—	60	100	85	85
Перец душистый молотый	—	—	—	65	—	—
Орех мускатный или кардамон молотые	50	50	50	35	55	55
Или вместо сахара и отдельных пряностей:						
смесь пряностей № 1	—	—	—	—	250	250
смесь пряностей № 4	—	—	—	300	—	—
Оболочки	Круга говяжьи № 4 диаметром 50—55 мм, № 5 диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм	Круга говяжьи № 4 диаметром 50— 55 мм, № 5 диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм; пузыри говяжьи и свиные	Круга говяжьи № 4 диаметром 50—55 мм, № 5 диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм	Синюги говяжьи; искусственные оболочки диаметром 80—120 мм	Синюги говяжьи и бараньи; круга говяжьи № 4 диаметром 50—55 мм, № 5 диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм	

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для вареных колбас				
	молочной	русской	столичной	телячьей	эстонской
Несоленое сырье, кг (на 100 кг)					
Говядина жилованная высшего сорта	—	50	15	—	—
Говядина (молодняк) или телятина жилованная высшего сорта	—	—	—	25	—
Говядина жилованная первого сорта	35	—	—	—	25
Свинина жилованная нежирная	—	—	45	30	—
Свинина жилованная полужирная	60	25	20	—	20
Свинина жилованная жирная	—	—	—	15	—
Шпик хребтовый	—	25	—	18	50
Шпик боковой	—	—	20	—	—
Языки говяжьи или свиные соленые, вареные	—	—	—	10	—
Яйца куриные или меланж яичный	2	—	—	2	—
Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное	3	—	—	—	—
Крахмал или мука пшеничная	—	—	—	—	5
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)					
Соль поваренная пищевая	2090	2500	2500	2200	2375
Нитрит натрия	7,1	5,6	6,0	6,0	3,4
Сахар-песок или глюкоза	120	100	110	110	100
Перец черный или белый молотый	120	130	85	85	200
Перец душистый молотый	80	—	—	—	65
Орех мускатный или кардамон молотые	40	50	55	55	—
Или вместо сахара и отдельных пряностей:					
смесь пряностей № 1	—	—	250	250	—
смесь пряностей № 4	360	—	—	—	—
Фисташки очищенные	—	—	—	200	—
Чеснок свежий или консервированный очищенный измельченный	—	120	—	—	240
или сушеный	—	60	—	—	120
Оболочки	Синюги говяжьи и бараньи; черевы говяжьи и свиные диаметром не менее 32 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм	Синюги говяжьи и бараньи; круга говяжьи № 4 диаметром 50—55 мм, № 5 диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм	Пузыри говяжьи и свиные	Глухие концы говяжьих синюг; искусственные оболочки диаметром 80—120 мм	Синюги говяжьи и бараньи, проходники; круга говяжьи № 4 диаметром 50—55мм; № 5 диаметром св. 55 мм; черевы говяжьи и свиные диаметром не менее 37 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для вареных колбас					
	московской	обыкновенной	отдельной	отдельной бараньей	столовой	свиной
Сырье несоленое, кг (на 100 кг)						
Говядина жилованная первого сорта	81	—	60	—	40	—
Говядина жилованная второго сорта	—	—	—	—	—	—
Говядина жилованная жирная	—	35	—	—	—	—
Баранина жилованная односортная	—	—	—	60	—	—
Свинина жилованная полужирная	—	60	25	25	59	100
Шпик боковой	18	—	15	—	—	—
Шпик боковой или жирсырец бараний (курдючный)	—	—	—	15	—	—
Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное	1	2	—	—	1	—
Крахмал или мука пшеничная	—	3	—	—	—	—
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)						
Соль поваренная пищевая	2475	2375	2500	2500	2475	2500
Нитрит натрия	6,1	7,1	6,4	6,4	7,4	7,5
Сахар-песок или глюкоза	150	150	150	150	150	150
Перец черный или белый молотый	100	100	100	100	100	100
Перец душистый молотый	100	100	100	100	100	100
Кориандр молотый	—	—	—	—	—	—
Или вместо сахара и отдельных пряностей:						
смесь пряностей № 2	350	350	350	350	350	350
смесь пряностей № 3	—	—	—	—	—	—
Чеснок свежий или консервированный очищенный измельченный	120	120	120	120	120	240
или сушеный	60	60	60	60	60	120
Оболочки	Синюги говяжьи и бараньи; проходники; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм	Синюги говяжьи и бараньи; круга говяжьи № 4 диаметром 50—55 мм, № 5 — диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм	Синюги говяжьи и бараньи, проходники; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм		Синюги говяжьи и бараньи; круга говяжьи № 4 диаметром 50—55 мм, № 5 диаметром св. 55 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм	Проходники, синюги бараньи; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для вареных колбас	
	с сорбитом	чайной
Несоленое сырье, кг (на 100 кг)		
Говядина жилованная первого сорта	95	—
Говядина жилованная второго сорта	—	70
Говядина жилованная жирная	—	—
Баранина жилованная односортная	—	—
Свинина жилованная полужирная	—	20
Шпик боковой	—	—
Шпик боковой или жир-сырец бараний (курдючный)	—	10
Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное	3	—
Сорбит или ксилит	2	—
Крахмал или мука пшеничная	—	—
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)		
Соль поваренная пищевая	2090	2500
Нитрит натрия	7,1	6,8
Сахар-песок или глюкоза	—	135
Перец черный или белый молотый или	—	175
Перец душистый молотый	—	—
Орех мускатный или кардамон молотые	30	—
Кориандр молотый	—	90
или вместо сахара и отдельных приме-сей:		
смесь пряностей № 2	—	—
смесь пряностей № 3	—	400
Чеснок свежий или консервированный очищенный измельченный	200	240
или сушеный	100	120
Оболочка	Круга говяжьи № 4 — диаметром 50—55 мм; № 5 — диаметром более 55 мм; искусственная оболочка диаметром 65—120 мм	Черевы говяжьи и свиные диаметром не менее 37 мм; искусственные оболочки диаметром 65—120 мм

Примечания:

1. **(Исключено, Изм. № 5).**

2. Допускается увеличить нормы:

свежего чеснока до 180 г — для московской, обыкновенной, отдельной, отдельной бараньей, столовой колбас;

свежего чеснока до 360 г — для чайной колбасы.

3. В колбасах отдельной, отдельной бараньей, свиной, столовой, московской, чайной допускается замена 2 кг говядины или свинины 2 кг крахмала картофельного или муки пшеничной.

4. Допускается замена нормы душистого молотого перца молотым кориандром; для краснодарской и эстонской колбас — 65 на 30, для молочной — 80 на 40, для московской, обыкновенной, отдельной, отдельной бараньей, столовой, свиной колбас — 100 на 50.

Таблица 2

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для сосисок					
	любительских	молочных	особых	сливочных	русских	говяжьих
Сырье несоленое, кг (на 100 кг)						
Говядина жилованная высшего сорта	—	—	50	—	—	—
Говядина (молодняк) или телятина жилованная высшего сорта	—	—	—	30	—	—
Говядина жилованная первого сорта	33	35	—	—	50	80
Свинина жилованная нежирная	—	—	—	—	—	—
Свинина жилованная полужирная	33	—	—	30	—	—
Свинина жилованная жирная	—	60	—	—	50	—
Свинина жилованная жирная (с содержанием жировой и соединительной тканей не более 70 %)	—	—	50	—	—	—
Свинина жилованная жирная, щековина и обрезки шпика	34	—	—	—	—	—
Шпик хребтовый	—	—	—	—	—	—
Сливки в пересчете на 20 % жирности	—	—	—	40	—	—
Жир-сырец говяжий или свиной	—	—	—	—	—	20
Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное	—	2	—	—	—	—
Яйца куриные, или меланж яичный	—	3	—	—	—	—
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)						
Соль поваренная пищевая	2200	2090	2200	2000	2200	2200
Нитрит натрия	7,5	7,1	7,5	4,5	7,5	6,0
Сахар-песок или глюкоза	160	120	200	120	120	200
Перец черный или белый молотый	160	120	130	120	120	130
Перец красный	—	—	—	—	—	100
Перец душистый молотый	100	80	80	80	80	—
Орех мускатный или кардамон молотые	50	40	65	40	40	—
Кориандр молотый	—	—	—	—	—	—
или вместо сахара и отдельных пряностей:						
смесь пряностей № 4	470	360	—	360	360	—
смесь пряностей № 5	—	—	—	—	—	—

Продолжение табл. 2

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для сосисок					
	любительских	молочных	особых	сливочных	русских	говяжьих
Чеснок свежий или консервированный очищенный измельченный	—	—	—	—	—	50
или сушеный	—	—	—	—	—	25
Оболочки	Черевы говяжьи, свиные и бараньи, искусственные оболочки диаметром 27—32 мм	Черевы свиные и бараньи диаметром 14—27 мм; искусственные оболочки диаметром 18—24 мм или без оболочки	Без оболочки	Черевы говяжьи, свиные и бараньи, искусственные оболочки диаметром 27—32 мм	Черевы бараньи диаметром 14—24 мм или искусственные оболочки диаметром 18—24 мм или без оболочки	

Примечания:

1. Допускается увеличение нормы свежего чеснока до 80 г для говяжьих сосисок.
2. **(Исключено, Изм. № 5).**

Таблица 3

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для сарделек			
	свиных	шпикачек	сарделек 1-го сорта	говяжьих
Несоленое сырье, кг (на 100 кг)				
Говядина жилованная высшего сорта	—	40	—	—
Говядина (молодняк) или телятина жилованная высшего сорта	—	—	—	—
Говядина жилованная первого сорта	—	—	—	40
Говядина жилованная второго сорта	—	—	58	50
Свинина жилованная нежирная	—	10	—	—
Свинина жилованная полужирная	93	—	42	—
Свинина жилованная жирная	—	20	—	—
Свинина жилованная жирная (с содержанием жира более 70 %)	—	—	—	—
Свинина жилованная жирная, щековина и обрезки шпика	7	—	—	—
Крахмал или мука пшеничная	—	—	—	—
Шпик хребтовый	—	30	—	—
Жир сырец говяжий или свиной	—	—	—	10
Сливки в пересчете на 20 % жирности	—	—	—	—
Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное	—	—	—	—
Яйца куриные или яичный меланж	—	—	—	—

Продолжение табл. 3

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для сарделек			
	свиных	шпикачек	сарделек 1-го сорта	говяжьих
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)				
Соль поваренная пищевая	2500	2200	2500	2500
Нитрит натрия	7,5	5,3	7,5	6,8
Сахар-песок или глюкоза	200	100	180	180
Перец черный или белый молотый	130	200	110	110
Перец душистый молотый	—	—	—	—
Орех мускатный или кардамон молотые	—	40	—	—
Кориандр молотый	130	—	110	110
или вместо сахара и отдельных пряностей:				
смесь пряностей № 4	—	—	—	—
смесь пряностей № 5	460	—	400	400
Чеснок свежий или консервированный очищенный	60	180	100	100
или сушеный	30	90	50	50
Оболочки	Черевы говяжьи, и свиные, искусственные оболочки диаметром 32—44 мм	Черевы говяжьи и свиные диаметром 37—45 мм	Черевы говяжьи и свиные, искусственные оболочки диаметром 32—44 мм	Черевы говяжьи и свиные, искусственные оболочки диаметром 32—44 мм

Примечания:

1. В сардельках свиных, сардельках 1-го сорта и говяжьих допускается замена 2 кг говядины или свинины 2 кг картофельного крахмала или пшеничной муки.

2. Допускается увеличение нормы свежего чеснока для сарделек 1-го сорта и говяжьих до 150 г, для сарделек свиных — до 80 г.

Таблица 4

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для мясных хлебов					
	заказного	любительского	отдельного	говяжьего	ветчинного	чайного
Сырье несоленое, кг (на 100 кг)						
Говядина жилованная высшего сорта	30	35	—	—	—	—
Говядина жилованная первого сорта	—	—	60	73	40	—
Говядина жилованная второго сорта	—	—	—	—	—	70
Свинина жилованная нежирная	—	40	—	—	—	—
Жир-сырец говяжий	—	—	—	25	—	—
Свинина жилованная полужирная	32	—	23	—	58	20
Шпик хребтовый	37	25	—	—	—	—
Шпик боковой	—	—	15	—	—	8
Яйца куриные или меланж яичный	1	—	—	—	—	—
Крахмал картофельный или мука пшеничная	—	—	2	2	2	2
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)						
Соль поваренная пищевая	2475	2500	2450	2450	2450	2450
Нитрит натрия	4,7	5,6	6,2	5,5	7,4	6,8
Сахар-песок или глюкоза	110	110	150	150	150	135
Перец черный или белый молотый	85	85	100	100	100	175
Перец душистый молотый	—	—	100	100	100	—
Кориандр молотый	—	—	—	—	—	90
Орех мускатный или кардамон молотые	55	55	—	—	—	—
или вместо сахара и отдельных пряностей:						
смесь пряностей № 1	250	250	—	—	—	—
смесь пряностей № 2	—	—	350	350	350	—
смесь пряностей № 3	—	—	—	—	—	400
Чеснок свежий или консервированный очищенный	—	—	120	120	120	240
или сушеный	—	—	60	60	60	120

Примечания:

1. Допускается увеличение нормы свежего чеснока до 180 г для отдельного, говяжьего, ветчинного хлебов, до 360 г — для чайного хлеба.

2. Допускается замена нормы душистого молотого перца молотым кориандром для мясных хлебов — отдельного, говяжьего, ветчинного — 100 на 50.

массу мясную говяжью, свиную и баранью к массе сырья в количестве до 5 % — для вареных колбас, сарделек и мясных хлебов первого сорта и до 6 % — для вареных колбас и мясных хлебов второго сорта. Для колбасы отдельной бараньей — до 15 % массы мясной от тощей баранины взамен баранины жилованной односортной;

массу мясную говяжью, свиную или баранью, полученную при обработке кости в солевых растворах, в количестве 4 кг взамен 1 кг массы мясной, полученной методом механического прессования, с уменьшением массы добавляемой воды на 3 кг;

пищевую плазму (сыворотку) крови убойных животных к массе сырья в следующих количествах:

до 5 % взамен добавляемой воды при выработке вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов высшего сорта;

до 15 % взамен добавляемой воды при выработке вареных колбас, сосисок, сарделек и мясных хлебов первого и второго сорта;

до 10 % взамен 2 % мяса жилованного свиного и 8 % воды или 3 % мяса жилованного говяжьего (или бараньего) и 7 % воды

или до 15 % взамен 3 % мяса жилованного свиного и 12 % воды или 4 % мяса жилованного говяжьего (или бараньего) и 11 % воды;

срезки, полученные от зачистки вареных копченостей взамен жира-сырца говяжьего или свиного в количестве до 10 % при выработке сосисок говяжьих, сарделек говяжьих, мясного хлеба говяжьего;

коровье пастеризованное нежирное молоко взамен добавляемой воды в количестве на 5 % выше рекомендуемой нормы воды, кроме колбас докторской, молочной, с сорбитом, обыкновенной, сосисок молочных;

чеснок замороженный измельченный взамен свежего в том же количестве.

Допускается взамен говядины, свинины, баранины совместное использование стабилизатора белкового, массы мясной говяжьей или свиной, или бараньей, пищевой плазмы (сыворотки) крови, крахмала или муки пшеничной.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

2.6а. **(Исключен, Изм. № 5).**

2.7. По органолептическим и физико-химическим показателям вареные колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 5.

(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).

2.8. По органолептическим и физико-химическим показателям сосиски должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 6.

(Измененная редакция, Изм. № 5).

2.9. По органолептическим и физико-химическим показателям сардельки должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 7.

2.10. По органолептическим и физико-химическим показателям мясные хлебы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 8.

2.9, 2.10. **(Измененная редакция, Изм. № 3, 5).**

2.10а. По бактериологическим показателям вареные колбасы, сосиски, сардельки и мясные хлебы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 9.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

2.11. Не допускается для реализации колбасы вареные:

имеющие загрязнения на оболочке;

с лопнувшими или поломанными батонами;

с рыхлым фаршем;

с наплывами фарша над оболочкой (нарушающими целостность батона) или слипами на колбасах высшего сорта — длиной более 5 см; на колбасах I сорта — длиной более 10 см, на колбасах II сорта — длиной более 30 см; для колбас длиной 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 I сорта — более 5 см; в колбасах II сорта — более 5 см.

2.12. Не допускаются для реализации сосиски и сардельки:

с серым цветом батонов и серыми пятнами на разрезе;

со слипами по всей длине батонов (более 10 % от всей партии);

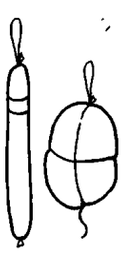
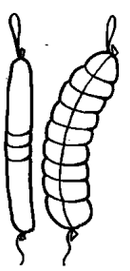
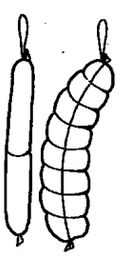
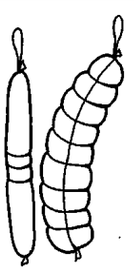
имеющие загрязнения на оболочке;

с отеками жира и бульона.

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и нормы для вареных колбас					
	говяжьей	докторской	диабетической	краснодарской	любительской	любительской свиной
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков					
Консистенция	Упругая					
Вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш равномерно перемешан и содержит:					
				кусочки языка и грудинки размером сторон не более 6 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха					
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной до 50 см, с двумя поперечными перевязками на верхнем конце с оставлением отрезка шпагата внизу	Прямые батоны или овальные. Прямые батоны длиной до 50 см с двумя поперечными перевязками на верхнем конце батона; в пузырях — перевязанные крестообразно с оставлением отрезка шпагата внизу	Прямые батоны длиной до 50 см, с одной перевязкой на каждом конце и середине батона, с оставлением отрезка шпагата внизу	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см, прямые батоны с тремя поперечными перевязками посередине батона, с оставлением отрезка шпагата внизу; в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см, с оставлением отрезка шпагата внизу	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с одной поперечной перевязкой посередине батона; в синюгах с поперечными перевязками через каждые 5 см	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с тремя поперечными перевязками посередине; в синюгах с поперечными перевязками через каждые 5 см

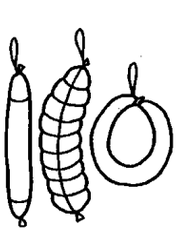
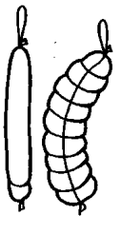
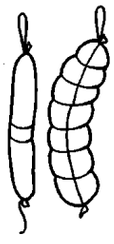
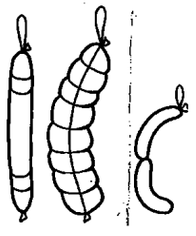
Продолжение табл. 5

Наименование показателя	Характеристика и нормы для вареных колбас					
	говяжьей	докторской	диабетической	краснодарской	любительской	любительской свиной
						
Массовая доля влаги, %, не более	70	65	65	64	60	60
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,1	2,2	2,4	2,4	2,4
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	—	—	—	—	—	—
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006

Продолжение табл. 5

Наименование показателя	Характеристика и нормы для вареных колбас				
	молочной	русской	столичной	телячьей	эстонской
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков				
Консистенция	Упругая				
Вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый, фарш равномерно перемешан и содержит:	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 8 мм; кусочки свинины размером сторон не более 12 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм; кусочки языка размером сторон не более 6 мм и фисташки	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха с ароматом копчения				
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой на каждом конце батона; в синюгах с поперечными перевязками через каждые 5 см; в черевах — открученные кольца с внутренним диаметром не более 25 см	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с одной поперечной перевязкой на нижнем конце батона; в синюгах с поперечными перевязками через каждые 5 см	Батоны овальной формы, перевязанные шпагатом крестообразно	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с двумя поперечными перевязками посередине батона с оставлением отрезка шпагата внизу; в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с двумя поперечными перевязками на концах батона; в синюгах и проходниках с поперечными перевязками через каждые 5 см, в черевах — открученные батончики длиной не более 20 см

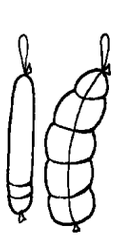
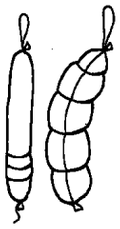
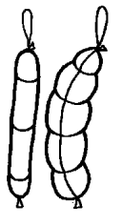
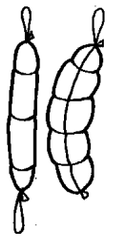
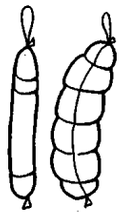
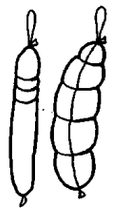
Продолжение табл. 5

Наименование показателя	Характеристика и нормы для вареных колбас				
	молочной	русской	столичной	телячьей	эстонской
					
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	53	55	50
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,2	2,4	2,8	2,4	2,3
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,002
Массовая доля крахмала, %, не более	—	—	—	—	5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006

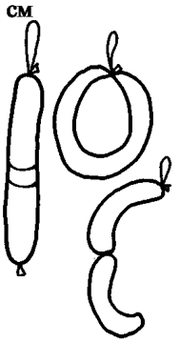
Продолжение табл. 5

Наименование показателя	Характеристика и нормы для вареных колбас					
	московской	обыкновенной	отдельной	отдельной бараньей	столовой	свиной
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков					
Консистенция	Упругая					
Вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш равномерно перемешан и содержит:					
	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм		кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм			кусочки полужирной свинины размером сторон не более 12 мм или без них
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха					
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с двумя поперечными перевязками на нижнем конце батона; в синюгах и проходниках с поперечными перевязками через каждые 10 см	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см, прямые батоны с тремя поперечными перевязками на нижнем конце батона с оставлением отрезка шпагата внизу в синюгах с поперечными перевязками через каждые 10 см	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см, в синюгах и проходниках с поперечными перевязками через каждые 10 см. Прямые батоны: с одной поперечной перевязкой на каждом конце и середине батона	с одной поперечной перевязкой на каждом конце и середине батона с петлей шпагата внизу	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с двумя поперечными перевязками на верхнем и одной на нижнем концах батона; в синюгах с поперечными перевязками через каждые 10 см	Прямые или изогнутые батоны длиной до 50 см. Прямые батоны с тремя поперечными перевязками на верхнем конце батона; в синюгах, проходниках с поперечными перевязками через каждые 10 см

Продолжение табл. 5

Наименование показателя	Характеристика и нормы для вареных колбас					
	московской	обыкновенной	отдельной	отдельной бараньей	столовой	свиной
						
Массовая доля влаги, %, не более	68	60	68	68	65	65
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,4	2,3	2,4	2,4	2,3	2,3
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	—	3	—	—	—	—
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006

Продолжение табл. 5

Наименование показателя	Характеристика и нормы для вареных колбас	
	с сорбитом	чайной
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков	
Консистенция	Упругая	
Вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит:	кусочки шпика или жира белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха	
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной до 50 см с одной поперечной перевязкой на верхнем конце батона и двумя перевязками на нижнем конце батона 	Прямые батоны длиной до 50 см с двумя поперечными перевязками посередине батона, в черевах — откругленные батоны длиной не более 20 см или кольцами внутренним диаметром не более 20 см 
Массовая доля влаги, %, не более	70	72
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,0	2,4
Массовая доля нитрита, %, не более	0,003	0,005
Массовая доля крахмала	—	—
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

Примечания:

1. 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. Допускается вырабатывать колбасные изделия в искусственной оболочке без поперечных перевязок или с одной — тремя поперечными перевязками при наличии на оболочке печатных обозначений с указанием наименования предприятия-изготовителя и его подчиненности, наименования продукта, обозначения настоящего стандарта; те же обозначения можно наносить на ярлык, который вкладывается между слоями оболочки.

3. Минимальная длина батонов колбасы должна быть не менее 15 см.

4. 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.

5. Допускается выработка телячьей колбасы без применения фисташек.

6. Размеры отдельных кусочков шпика на разрезе колбас могут иметь отклонения в сторону увеличения.

7. При использовании крахмала или пшеничной муки взамен мяса массовая доля их в готовом продукте не должна превышать 2 % в колбасах московской, отдельной, отдельной бараньей, свиной, столовой, чайной.

8. Допускается наличие единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без привкуса осаливаная на разрезе колбас первого и второго сортов.

9. На разрезе колбас допускается наличие мелкой пористости.

10. В теплый период времени года (май — сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,5 %.

11. **(Исключено, Изм. № 5).**

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и нормы для сосисок					
	любительских	молочных	особых	сливочных	русских	говяжьих
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки					
Консистенция	Нежная, сочная					
Вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан					
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха					
Форма и размер	Откругленные или перевязанные батончики длиной: 12—13 мм	9—13 см в оболочке диаметром 18—27 мм; не более 8 см — в оболочке диаметром 14—18 мм	Батончики цилиндрической формы с плоскими или овальными концами длиной 12,5—14,0 см, диаметром 22—24 м	Откругленные или перевязанные батончики длиной 11—13 см	Откругленные батончики длиной: 9—13 см в оболочке диаметром 18—24 мм и более 8 см в оболочке диаметром 14—18 мм	
Масса штучной сосиски, г	100	10; 35; 40; 45; 50	50	100	10; 35; 40; 45; 50	
Массовая доля влаги, %, не более	65	65	65	70	70	75
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,1	2,0	2,2	2,0	2,1	2,1
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,003	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006

Примечания:

1. При выработке сосисок допускается отклонение по длине батончика ± 2 см, но не более чем в 10 % от массы партии.
2. Сосиски вырабатываются массовыми и штучными. Допускаемые отклонения массы штучных сосисок по 35, 40, 45, 50 г ±5 %, 100 г ± 3 %.
3. Сочность сосисок определяется в горячем состоянии.
4. При выработке молочных, говяжьих и русских сосисок на линии «Кремер-Гребе» и «ВНИИМП» по форме и размеру они должны соответствовать особым сосискам.
5. На разрезе сосисок допускается наличие незначительной пористости.
6. В теплый период времени года (май — сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,2 %.

Таблица 7

Наименование показателя	Характеристика и нормы для сарделек			
	свиных	шпикачек	сарделек первого сорта	говяжьих
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки			
Консистенция	Упругая, сочная			
Вид фарша на разрезе	Розовый и светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан			
		и содержит кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком, размером сторон не более 4 мм		
Запах и вкус	Свойственные данному продукту, с ароматом пряностей, в меру соленый			
Форма и размер	Откругленные или перевязанные батончики длиной (9 ± 2) см	Перевязанные батончики длиной (9 ± 2) см	Откругленные или перевязанные батончики длиной (9 ± 2) см	
Массовая доля влаги, %, не более	65	55	75	75
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,3	2,2	2,3	2,3
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006

Примечания:

1. Свободные концы оболочки и шпагата не должны быть длиннее 2 см.
2. Сочность сарделек определяется в горячем состоянии.
3. При использовании крахмала или пшеничной муки взамен мяса массовая доля крахмала в готовом продукте не должна превышать 2 % в сардельках свиных, сардельках 1-го сорта и говяжьих.
4. На разрезе сарделек допускается наличие незначительной пористости.
5. В теплый период времени года (май — сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,2 %.
6. **(Исключено, Изм. № 5).**

Таблица 8

Наименование показателя	Характеристика и нормы для мясных хлебов					
	заказного	любительского	отдельного	говяжьего	ветчинного	чайного
Внешний вид	Хлебы с чистой, гладкой, сухой равномерно обжаренной поверхностью					
Консистенция	Упругая					
Вид фарша на разрезе	Фарш розовый или светло-розовый равномерно перемешан и содержит:					
	кусочки шпика белого цвета или с розовым оттенком размером сторон не более 6 мм			мелкие кусочки говяжьего жира	кусочки полужирной свинины размером 8—12 мм	кусочки шпика или бараньего жира размерами не более 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукции с выраженным ароматом пряностей без посторонних привкуса и запаха					
Форма	Прямоугольная трапециевидная					
Массовая доля крахмала, %, не более	—	—	2	2	2	2
Массовая доля влаги, %, не более	60	57	65	65	61	70
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Массовая доля нитрита, %, не более	0,003	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Масса готового продукта, кг, не более	3	3	3	3	3	3
Отметка на поверхности хлеба буквой	З	Л	О	Г	В	Ч

Примечания:

1. Допускается наличие единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без привкуса осаливания на разрезе мясных хлебов первого и второго сортов.
2. На разрезе мясных хлебов допускается наличие мелкой пористости.
3. В теплый период времени года (май — сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,5 %.
4. **(Исключено, Изм. № 5).**

Таблица 9

Наименование показателя	Характеристика и норма
Наличие бактерий группы кишечной палочки (лактозосбраживающие) в 1 г продукта	Не допускается
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	То же
Наличие сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г продукта	»

2.13. Не допускаются для реализации мясные хлебы:
имеющие загрязнения на поверхности;
с рыхлым фаршем;
с наличием в фарше серых пятен;
с наличием оплавленного шпика, бульонных и жировых отеков.

2.11—2.13. **(Введены дополнительно, Изм. № 2).**

2.14. Содержание токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР*.

(Введен дополнительно, Изм. № 6).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Колбасные изделия принимают партиями. Правила приемки, определение партии, объем выборок — по ГОСТ 9792.

Каждая партия колбасных изделий должна сопровождаться одним документом о качестве.

3.2. Отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, методы испытаний — по ГОСТ 9959, ГОСТ 9793, ГОСТ 9957, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 10574, ГОСТ 9958, ГОСТ 23231, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934.

Содержание афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 6).

3.3. Показатели «Массовая доля влаги, поваренной соли, нитрита, крахмала», бактериологические показатели определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в декаду, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Остаточную активность кислой фосфотазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

(Измененная редакция, Изм. № 4).

3.4—3.6. **(Исключены, Изм. № 2).**

3.7. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с установленным порядком.

(Введен дополнительно, Изм. № 6).

4. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Вареные колбасы, сосиски и сардельки, мясные хлебы для реализации упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, дощатые — по ГОСТ 10131, из гофрированного картона — по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные, алюминиевые по нормативно-технической документации или в тару из других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР, а также в специальные контейнеры или тару-оборудование.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

4.2. Тара для колбасы, мясных хлебов, сосисок и сарделек должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом или подпергаментом.

4.3. Масса брутто должна не превышать 30 кг.

4.4. В каждый ящик или контейнер упаковывают вареные колбасы, мясные хлебы, сосиски и сардельки одного наименования.

Допускается упаковывание двух или нескольких наименований продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с потребителем.

4.4а. Колбасы упаковывают в контейнеры или тару-оборудование не более чем в три ряда на одну полку.

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

---

* На территории Российской Федерации действуют СанПин 2.3.2.1078—2001.

4.5. Мясные хлебы упаковывают в ящик, контейнер или тару-оборудование не более чем в два ряда. Перед упаковыванием мясные хлебы завертывают в салфетки из целлофана, пергамента, подпергамента с ярлыком, отпечатанным или наклеенным, или нанесенным (штампом) пищевой краской или вложенным под упаковочный материал с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта мясного хлеба;

даты изготовления.

4.6. Допускаются к реализации нецелые батоны вареных колбас и мясных хлебов массой не менее 500 г. При этом срезанные концы продукции должны быть обернуты салфеткой из целлофана, пергамента, подпергамента 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.

4.6а. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

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

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

4.7. Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцовых 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 продукта;

даты изготовления;

массы брутто, нетто, тары;

обозначения настоящего стандарта.

Аналогичный ярлык вкладывают в тару.

4.8. Допускается выпускать вареные колбасы, упакованные под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты из нее, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР:

при сервировочной нарезке (ломтики со снятием целлофановой оболочки) массой нетто по (200 ± 6) г; (250 ± 6) г; (300 ± 6) г; (350 ± 7) г и порциями массой нетто от 70 до 350 г;

при порционной нарезке (целым куском) порциями массой нетто по (200 ± 6) г; (250 ± 6) г; (300 ± 6) г; (350 ± 7) г и массой нетто не более 550 г.

4.9. Штучные сосиски фасуют в пакеты из прозрачных пленочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, по 5, 10 шт. или упаковывают в ящики из гофрированного картона по 50, 100, 150, 200, 300 шт.

4.10. Сосиски без оболочки для реализации в розничной торговой сети упаковывают под вакуумом на специальном оборудовании в пакеты из прозрачных пленочных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, по 4, 5, 8, 10 шт. массой нетто (200 ± 6) г; (250 ± 6) г; (400 ± 8) г; (500 ± 10) г и массой нетто не более 550 г.

4.7—4.10. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

4.11. Сосиски без оболочки для реализации в сети общественного питания упаковывают в пакеты из поливинилиденхлоридной пленки «Повиден» под вакуумом массой до 6 кг.

Отклонение массы нетто упаковочной единицы массой 6 кг не должно превышать 0,5 %.

4.12. На каждой упаковочной единице фасованных вареных колбас и сосисок должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на упаковку, или вложенная в нее с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и (или) товарного знака;

наименования и сорта продукта;

пищевой и энергетической ценности;

массы нетто;

срока и условий хранения;

даты изготовления;

обозначения настоящего стандарта.

Допускается вышеперечисленные обозначения частично или полностью наносить на чек.

4.13. Пакеты с фасованными вареными колбасами и сосисками одного наименования, сорта и даты изготовления укладывают в ящики из гофрированного картона или в многооборотную тару, или контейнеры, или тару-оборудование. Масса нетто упакованных колбасных изделий 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.

На каждую единицу транспортной тары с фасованной продукцией наклеивают ярлык с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта продукта;

срока и условий хранения;

обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, в каждый ящик, контейнер или тару-оборудование вкладывают суммарный чек с указанием:

массы нетто продукта;

количества порций;

даты изготовления.

Допускается вышеперечисленные обозначения указывать на ярлыке.

4.12; 4.13. **(Измененная редакция, Изм. № 5).**

4.13а. Реализация вареных колбасных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (белок, жир, калорийность).

(Введен дополнительно, Изм. № 5).

4.14. Вареные колбасы, сосиски, сардельки, хлебы мясные выпускают в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0 и не выше 15 °С.

4.15. Транспортируют вареные колбасы, сосиски, сардельки, мясные хлебы в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

4.16. Хранят вареные колбасы, сосиски, сардельки на предприятиях и в торговой сети в подвешенном состоянии; мясные хлебы, вареные колбасы в искусственной оболочке диаметром свыше 80 мм — разложенными в один ряд при температуре не ниже 0 и не выше 8 °С.

Срок хранения и реализации вареных колбасных изделий с момента окончания технологического процесса при температуре 5—8 °С: вареных колбас и мясного хлеба высшего сорта — не более 72 ч; вареных колбас и мясного хлеба первого и второго сорта, сосисок и сарделек — не более 48 ч; вареных колбас в оболочке «Повиден» — не более 5 сут; вареных колбас, упакованных под вакуумом: при сервировочной нарезке — не более 5 сут, при порционной нарезке — не более 6 сут; сосисок, упакованных под вакуумом — не более 3 сут, в том числе на предприятии-изготовителе — не более 24 ч.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.05.79 № 1942

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта
ГОСТ 21—94	2.2	ГОСТ 10574—91	3.2
ГОСТ 37—91	2.2	ГОСТ 10970—87	2.2
ГОСТ 83—79	2.2	ГОСТ 11354—93	4.1
ГОСТ 84—76	2.2	ГОСТ 13277—79	2.2
ГОСТ 245—76	2.2	ГОСТ 13493—86	2.2
ГОСТ 779—55	2.2	ГОСТ 13513—86	4.1
ГОСТ 975—88	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 1341—97	2.2	ГОСТ 14192—96	4.6а
ГОСТ 1349—85	2.2	ГОСТ 14961—91	2.2
ГОСТ 1760—86	2.2	ГОСТ 16729—71	2.2
ГОСТ 1935—55	2.2	ГОСТ 17308—88	2.2
ГОСТ 2156—76	2.2	ГОСТ 18251—87	2.2
ГОСТ 2874—82	2.2	ГОСТ 23231—90	3.2
ГОСТ 4197—74	2.2	ГОСТ 26574—85	2.2
ГОСТ 4495—87	2.2	ГОСТ 26927—86	3.2
ГОСТ 6309—93	2.2	ГОСТ 26929—94	3.2
ГОСТ 7699—78	2.2	ГОСТ 26930—86	3.2
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 26931—86	3.2
ГОСТ 7730—89	2.2	ГОСТ 26932—86	3.2
ГОСТ 7977—87	2.2	ГОСТ 26933—86	3.2
ГОСТ 8273—75	2.2	ГОСТ 26934—86	3.2
ГОСТ 8558.1—78	3.2	ГОСТ 30363—96,	
ГОСТ 9792—73	3.1	ГОСТ 30364.0—97,	
ГОСТ 9793—74	3.2	ГОСТ 30364.1—97,	
ГОСТ 9957—73	3.2	ГОСТ 30364.2—96	2.2
ГОСТ 9958—81	3.2	ТУ 10.02.01.147—91	2.2
ГОСТ 9959—91	3.2	ТУ 10.02.01.148—91	2.2
ГОСТ 10131—93	4.1	ТУ 10.02.01.149—91	2.2
ГОСТ 10354—82	2.2		

5. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта СССР от 26.12.91 № 2216

6. ИЗДАНИЕ (февраль 2003 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, 4, 5, 6, утвержденными в августе 1981 г., апреле 1984 г., январе 1985 г., январе 1986 г., августе 1988 г., декабре 1990 г. (ИУС 10—81, 7—84, 4—85, 5—86, 12—88, 5—91)

СОДЕРЖАНИЕ

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	3
ГОСТ 9957—73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия	7
ГОСТ 9958—81	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа	11
ГОСТ 10574—91	Продукты мясные. Методы определения крахмала	25
ГОСТ 12600—67	Колбасы сырокопченые, поставляемые для экспорта. Технические условия	31
ГОСТ 16131—86	Колбасы сырокопченые. Технические условия	36
ГОСТ 16290—86	Колбасы варено-копченые. Технические условия	47
ГОСТ 16351—86	Колбасы полукопченые. Технические условия	55
ГОСТ 20402—75	Колбасы вареные фаршированные. Технические условия	66
ГОСТ 23231—90	Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы	71
ГОСТ 23670—79	Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлебы мясные. Технические условия	75

gost.e-ecolog.ru