ГОСТ 16290—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Группа Н11

УДК 637.523.034:006.354

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Cooked and smoked sausages.
Specifications

ГОСТ 16290—86

МКС 67.120.10
ОКП 92 1342

Дата введения 01.01.88

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Варено-копченые колбасы вырабатывают следующих сортов и наименований:
высший сорт — деликатесная, московская, сервелат;
первый сорт — любительская, баранья.
1.2. Коды ОКП приведены в приложении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Варено-копченые колбасы должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов и санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.
2.2. Для выработки варено-копченых колбас применяют сырье и материалы:
говядину по ГОСТ 779 от взрослого скота;
говядину жилованную высшего сорта — мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;
говядину жилованную первого сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;
баранину по ГОСТ 1935*;
баранину жилованную односортную — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
свинину по ГОСТ 7724 первой, второй, третьей и четвертой категорий;
свинину жилованную нежирную — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %;
свинину жилованную полужирную — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30—50 %;
свинину жилованную жирную — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 50—85 %;
блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины) замороженные;
шпик хребтовый;
шпик боковой с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;
грудинку свиную с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;
жир-сырец бараний подкожный и курдючный;
соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830**, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52843—2007.
** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**
★

© Издательство стандартов, 1987
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;
натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7—3;
сахар-песок по ГОСТ 21;
перец черный;
перец белый;
перец душистый;
кардамон;
орех мускатный;
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
экстракт чеснока, разрешенный к применению Министерством здравоохранения СССР;
чеснок, консервированный поваренной солью;
круга говяжьи по ГОСТ 13460*;
пикала говяжьи по ГОСТ 16334*;
синюги бараньи по ГОСТ 16406**;
гузенки бараньи по ГОСТ 16405**;
оболочку искусственную белковую «Белкозин» по ТУ 10—10—01—03 и другие искусственные оболочки для варено-копченых колбас, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;
шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 (0,84; 1,0 ктекс) или вискозный (0,80; 1,0 ктекс);
шпагат из вискозных технических крученых нитей;
нитки льняные по ГОСТ 14961;
нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309; торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;
нитки швейные капроновые;
пленку комбинированную материал двухслойный термоформуемый полиамид-полиэтиленовый (политерм) по ТУ 6—49—020—34 —31—171;
пленку полиэтиленцеллофановую и другие пленки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;
скрепки металлические;
скобы металлические П-образные;
чеснок сушеный по ГОСТ 16729***;
пленку полиамид-полиэтиленовую (полиплен) по ТУ 6—19—371;
древесное сырье для копчения продуктов по ТУ 13—322, кроме опилок хвойных пород.

Не допускается вырабатывать варено-копченые колбасы из мяса, изменившего цвет на поверхности, замороженного более одного раза, замороженной свинины, хранившейся более трех месяцев, замороженной говядины, хранившейся более шести месяцев, шпика с пожелтением.

2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

2.3. Варено-копченые колбасы должны вырабатываться по рецептурам, приведенным в табл. 1.
(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.4. Допускается применять:

боковой шпик взамен бараньего подкожного или курдючного жира-сырца;

чеснок, консервированный поваренной солью, взамен свежего в том же количестве с января по август, для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей — в течение года;

экстракт чеснока взамен натурального;

сушеный чеснок взамен свежего в уменьшенном наполовину количестве для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей — в течение года.

Допускается уменьшение нормы закладки нитрита натрия до 7,5 г на 100 кг несоленого сырья.

2.5. По органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям варено-копченые колбасы должны соответствовать требованиям, приведенным в табл. 2.

2.6. Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 см.
(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.7. 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.

---

* На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.148—91.

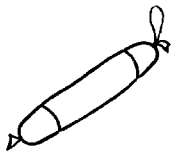
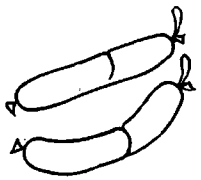
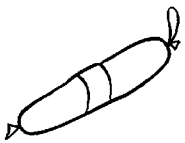
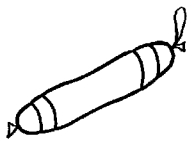
** На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.149—91.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

Таблица 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас				
	деликатесной	московской	сервелата	бараньей	любительской
	Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)				
Говядина жилованная высшего сорта	40	75	25	—	—
Говядина жилованная первого сорта	—	—	—	15	65
Свинина жилованная нежирная	—	—	25	—	—
Свинина жилованная полужирная	35	—	—	—	—
Свинина жилованная жирная или грудинка свиная	—	—	50	—	—
Баранина жилованная односортная	—	—	—	75	—
Грудинка свиная или шпик боковой	25	—	—	—	35
Шпик хребтовый	—	25	—	—	—
Жир-сырец бараний подкожный или курдючный	—	—	—	10	—
	Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)				
Соль поваренная пищевая	3000	3000	3000	3000	3000
Нитрит натрия	10	10	10	10	10
Сахар-песок	200	200	200	200	200
Перец черный или белый молотый	100	150	150	100	100
Перец душистый молотый	—	—	—	—	50
Кардамон или мускатный орех молотые	30	30	30	—	30
Чеснок свежий очищенный измельченный	—	—	—	100	—
Оболочка	Говяжьи круга № 3, 4, 5, искусственные оболочки диаметром 45—65 мм	Говяжьи круга № 1, 2, 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45—65 мм	Говяжьи круга № 3, 4, 5, глухие концы бараньих синюг, искусственные оболочки диаметром 45—65 мм	Говяжьи круга № 1, 2, 3, 4, 5, говяжьи пикала, бараньи гузенки, искусственные оболочки диаметром 45—65 мм	Говяжьи круга № 1, 2, 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45—65 мм

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас				
	деликатесной	московской	сервелата	бараньей	любительской
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша				
Консистенция	П л о т н а я				
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит:				
	кусочки грудинки или шпика длиной 7—8 мм, шириной 4—5 мм	кусочки шпика размером не более 6 мм	кусочки жирной свинины или грудинки размером не более 4 мм	кусочки бараньего жира или шпика размером не более 4 мм	кусочки грудинки или шпика размером не более 8 мм
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей, копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, в меру соленый				
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной до 50 см с тремя перевязками на равном расстоянии	Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона	Прямые или слегка изогнутой формы батоны длиной до 50 см с одной перевязкой посередине	С запахом чеснока Прямые батоны длиной до 50 см с двумя перевязками посередине батона	Прямые батоны длиной до 50 см с двумя перевязками на каждом конце батона
					
Массовая доля влаги, %, не более	38	38	40	38	38
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5	5	5	5	5
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Температура в толще батона, °С	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12	от 0 до 12
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				

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

2.9. Минимальная длина батона колбасы 15 см.

2.10. 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. № 2).

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки — по ГОСТ 9792.

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.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

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

(Введен дополнительно, Изм. № 2).

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Правила отбора проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

4.2. Методы испытаний проводят по ГОСТ 9959, ГОСТ 9793, ГОСТ 9957, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 9958.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934, афлатоксина B_1, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Варено-копченые колбасы упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, дощатые — по ГОСТ 10131, полимерные многооборотные, алюминиевые или в тару из других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения СССР, а также в специализированные контейнеры или тару-оборудование.

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

Для местной реализации допускается тару накрывать оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом, подпергаментом.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

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

5.4. Масса брутто не должна превышать 30 кг.

5.5. В каждый ящик или контейнер упаковывают варено-копченую колбасу одного наименования.

5.6. Допускаются для местной реализации нецелые батоны варено-копченых колбас массой не менее 300 г. При этом срезанные концы батона должны быть обернуты салфеткой из целлофана по ГОСТ 7730, пергамента по ГОСТ 1341, подпергамента по ГОСТ 1760 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.

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

---

* На территории Российской Федерации действуют Сан ПиН 2.3.2.1078—2001.

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

5.8. 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 товарного знака;

наименования и сорта колбасы;

даты изготовления;

массы брутто, тары;

обозначения настоящего стандарта.

Аналогичный ярлык вкладывают в тару.

5.9. Варено-копченые колбасы выпускают весовыми или упакованными в красочно оформленные картонные коробки массой нетто не более 2 кг.

Каждая картонная коробка должна иметь этикетку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его товарного знака;

наименование и сорта колбасы;

пищевой и энергетической ценности;

массы нетто, кг;

обозначения настоящего стандарта.

5.8, 5.9. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

5.10. Варено-копченые колбасы выпускают упакованными под вакуумом в прозрачные газонепроницаемые пленки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР; при сервировочной нарезке (ломтиками) массой нетто по (50 ± 6), (100 ± 4), (150 ± 4), (200 ± 6), (250 ± 6) г или массой нетто от 50 до 270 г, при порционной нарезке (целым куском) массой нетто от 200 до 500 г.

5.11. На каждой упаковочной единице фасованных варено-копченых колбас массой нетто по 50, 100, 150, 200, 250 г должна быть этикетка в виде красочной печати на пленке или наклеенная на нее с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его товарного знака;

наименования и сорта колбасы;

пищевой и энергетической ценности;

массы нетто;

срока и условий хранения;

обозначения настоящего стандарта.

На каждой упаковочной единице фасованных варено-копченых колбас сервировочной нарезки массой нетто от 50 до 270 г и порционной нарезки массой нетто от 200 до 500 г должна быть этикетка в виде красочной печати на пленке или наклеенная на нее с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;

наименования и сорта колбасы;

пищевой и энергетической ценности;

срока и условий хранения;

обозначения настоящего стандарта.

Кроме того, на каждую упаковочную единицу наклеивают чек из термочувствительной или самоклеящейся чековой ленты с указанием:

массы нетто;

даты изготовления.

5.12. Пакеты с фасованными варено-копчеными колбасами одного наименования, сорта и даты изготовления укладывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, многооборотную тару, специализированные контейнеры или тару-оборудование.

Масса нетто упакованных колбасных изделий в ящиках не должна превышать 20 кг.

Допускается реализация фасованных варено-копченых колбас в полимерных многооборотных ящиках массой брутто не более 30 кг, а также в специализированных контейнерах и таре-оборудовании массой нетто не более 250 кг.

На каждую единицу транспортной тары с фасованными варено-копчеными колбасами наклеивают и вкладывают внутрь ярлык с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его товарного знака;

наименования и сорта колбасы;

срока реализации;

обозначения настоящего стандарта.

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

массы нетто колбасы;

количества порций;

даты изготовления.

При отсутствии суммарного чека вышеперечисленные обозначения указывают на ярлыке.

5.11, 5.12. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

5.13. Реализация весовых колбас в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта (белок, жир, калорийность).

5.14. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение колбас, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.15. Варено-копченые колбасы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. В пакетированном виде транспортируют по нормативному документу на способы и средства пакетирования. Средства скрепления груза в транспортные пакеты по ГОСТ 21650, с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.16. Варено-копченые колбасы в подвешенном состоянии должны храниться при температуре воздуха от 12 до 15 °С и относительной влажности 75—78 % не более 15 сут.

Упакованные колбасы должны храниться при температуре от 0 до 4 °С не более одного месяца, а при температуре от минус 7 до минус 9 °С — не более четырех месяцев.

Колбасы, нарезанные ломтиками и упакованные под вакуумом в полимерную пленку, должны храниться при температуре от 5 до 8 °С 8 сут, а при температуре от 15 до 18 °С — 6 сут.

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП
Колбаса деликатесная высшего сорта	92 1342 1110
Колбаса московская высшего сорта	92 1342 1120
Колбаса сервелат высшего сорта	92 1342 1130
Колбаса любительская первого сорта	92 1342 2920
Колбаса баранья первого сорта	92 1342 2950

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Госагропромом СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 19.12.86 № 4044

3. ВЗАМЕН ГОСТ 16290—70

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	2.2	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 779—55	2.2	ГОСТ 14192—96	5.7
ГОСТ 1341—97	5.6	ГОСТ 14961—91	2.2
ГОСТ 1760—86	5.6	ГОСТ 15846—2002	5.14
ГОСТ 1935—55	2.2	ГОСТ 16334—70	2.2
ГОСТ 4197—74	2.2	ГОСТ 16405—70	2.2
ГОСТ 6309—93	2.2	ГОСТ 16406—70	2.2
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 16729—71	2.2
ГОСТ 7730—89	5.6	ГОСТ 17308—88	2.2
ГОСТ 7977—87	2.2	ГОСТ 21650—76	5.15
ГОСТ 8273—75	5.2	ГОСТ 24597—81	5.15
ГОСТ 8558.1—78	4.2	ГОСТ 26927—86	4.2
ГОСТ 9792—73	3.1; 4.1	ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 9793—74	4.2	ГОСТ 26930—86	4.2
ГОСТ 9957—73	4.2	ГОСТ 26931—86	4.2
ГОСТ 9958—81	4.2	ГОСТ 26932—86	4.2
ГОСТ 9959—91	4.2	ГОСТ 26933—86	4.2
ГОСТ 10131—93	5.1	ГОСТ 26934—86	4.2
ГОСТ 11354—93	5.1	ТУ 6—19—371—87	2.2
ГОСТ 13460—68	2.2	ТУ 13—322—76	2.2
ГОСТ 13513—86	5.12	ТУ 6—49—020—34—31—171—88	2.2
		ТУ 10—10—01—01—03—89	2.2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

6. ИЗДАНИЕ (март 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в ноябре 1987 г., декабре 1990 г., июне 1991 г. (ИУС 1—88, 5—91, 9—91)

gost.e-ecolog.ru