ГОСТ 16131—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

Группа Н11

УДК 637.523.034:006.354

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ

Технические условия

Dry sausages. Specifications

ГОСТ 16131—86

МКС 67.120.10
ОКП 92 1341

Дата введения 01.01.88

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Сырокопченые колбасы вырабатывают следующих сортов и наименований:

высший сорт — брауншвейгская, зернистая, майкопская, московская, невская, особенная, свиная, сервелат, советская, столичная, суджук, туристские колбаски;

первый сорт — любительская.

1.2. Коды ОКП приведены в приложении.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Сырокопченые колбасы должны вырабатывать 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 сырокопченых 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 категории;

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) замороженные;

шпик хребтовый;

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

жир-сырец говяжий подкожный;

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, 1986
© 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;
перец красный молотый;
корицу;
тмин;
коньяк по ГОСТ 13741*;
мадера по ГОСТ 7208**;
чеснок свежий по ГОСТ 7977;
чеснок, консервированный поваренной солью;
круга говяжьи по ГОСТ 13460***;
пикала говяжьи по ГОСТ 16334***;
черевы говяжьи по ГОСТ 13459***;
черевы свиные по ГОСТ 16402*[4];
оболочку искусственную белковую «Белкозин» по ТУ 10—10—01—03 и другие искусственные оболочки для сырокопченых 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;
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;
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 сырокопченые 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. Сырокопченые колбасы должны вырабатываться по рецептурам, приведенным в табл. 1.

2.4. Допускается применять:

подкожный говяжий жир-сырец взамен бараньего подкожного или курдючного жира-сырца при выработке суджука;

чеснок, консервированный поваренной солью, взамен свежего в том же количестве (в первом полугодии);

коньяк взамен мадеры в том же количестве.

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

(Измененная редакция, Изм. № 3).

2.5. По органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям сырокопченые колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.6. Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 см, а при товарной отметке — не длиннее 7 см.

2.7. Допускается вырабатывать колбасы в искусственной оболочке без поперечных перевязок при наличии на оболочке или на бандероли печатных обозначений: предприятия-изготовителя и его подчиненности, наименования и сорта колбасы.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51618—2000.

** На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52195—2003 и ГОСТ Р 52404—2005.

*** На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.148—91.

*[4] На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.147—91.

Таблица 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас					
	браун-швейгской	зернистой	майкопской	московской	невской	особенной
	Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)					
Говядина жилованная высшего сорта	45	45	—	75	10	40
Говядина жилованная первого сорта	—	—	—	—	—	—
Свинина жилованная нежирная	25	—	25	—	55	10
Свинина жилованная полужирная	—	—	75	—	—	—
Свинина жилованная жирная	—	—	—	—	—	—
Баранина жилованная односортная или говядина жилованная первого сорта	—	—	—	—	—	—
Грудинка свиная	—	—	—	—	—	50
Шпик хребтовый	30	55	—	25	35	—
Жир-сырец бараний подкожный или курдючный	—	—	—	—	—	—

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас						
	свиной	сервелата	советской	столичной	суджука	туристских колбасок	любительской
	Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)						
Говядина жилованная высшего сорта	—	25	20	35	—	40	—
Говядина жилованная первого сорта	—	—	—	—	—	—	65
Свинина жилованная нежирная	40	25	50	35	—	20	—
Свинина жилованная полужирная	—	—	—	—	—	—	—
Свинина жилованная жирная	—	50	—	—	—	—	—
Баранина жилованная односортная или говядина жилованная первого сорта	—	—	—	—	90	—	—
Грудинка свиная	60	—	—	—	—	40	35
Шпик хребтовый	—	—	30	30	—	—	—
Жир-сырец бараний подкожный или курдючный	—	—	—	—	10	—	—

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас					
	брауншвейгской	зернистой	майкопской	московской	невской	особенной
	Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)					
Соль поваренная пищевая	3500	3500	3500	3500	3500	3500
Нитрит натрия	10	10	10	10	10	10
Сахар-песок	200	200	200	200	200	200
Перец черный или белый молотый	100	100	200	150	100	100
Перец красный молотый	—	100	—	—	—	—
Перец душистый молотый	—	—	50	—	50	50
Кардамон или мускатный орех молотые	30	—	50	25	30	30
Корица молотая	—	—	—	—	100	—
Тмин молотый	—	—	—	—	—	—
Коньяк	—	—	250	—	250	—
Мадера	—	—	—	—	—	250
Чеснок свежий очищенный измельченный	—	200	—	—	—	—
Оболочка	Говяжьи круга № 2, 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45—50 мм	Говяжьи круга № 5, искусственные оболочки диаметром 50—60 мм	Говяжьи круга № 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45—55 мм	Говяжьи круга № 1, 2, 3, искусственные оболочки диаметром 45—55 мм	Говяжьи черевы экстра и широкие	Говяжьи круга № 3, 4, 5, искусственные оболочки диаметром 45—55 мм

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас						
	свиной	сервелата	советской	столичной	суджука	туристских колбасок	любительской
	Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)						
Соль поваренная пищевая	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500
Нитрит натрия	10	10	10	10	10	10	10
Сахар-песок	200	200	200	200	100	200	200
Перец черный или белый молотый	150	150	100	150	100	100	100
Перец красный молотый	—	—	—	—	—	—	—
Перец душистый молотый	—	—	50	50	50	—	50
Кардамон или мускатный орех молотые	—	30	30	50	—	—	30
Корица молотая	—	—	—	—	—	—	—
Тмин молотый	—	—	—	—	50	100	—
Коньяк	250	—	250	250	—	—	—
Мадера	—	—	—	—	—	—	—
Чеснок свежий очищенный измельченный	50	—	—	—	200	60	—
Оболочка	Говяжьи круга № 3, 4, 5, искусственные оболочки диаметром 45—55 мм		Говяжьи круга № 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45—55 мм	Говяжьи круга № 2, 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45—55 мм	Говяжьи черевы средние и широкие	Свиные черевы широкие и средние	Говяжьи пикала, говяжьи круга № 1, 2, 3 искусственные оболочки диаметром 45—55 мм

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас					
	брауншвейгской	зернистой	майкопской	московской	невской	особенной
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша					
Консистенция	Плотная					
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит:					
	кусочки шпика размером 4—5 мм	кусочки шпика размером не более 3 мм	кусочки полужирной свинины размером не более 6 мм	кусочки шпика размером не более 6 мм		кусочки грудинки длиной не более 12 мм и шириной не более 5 мм
	белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки — желтоватый от копчения			белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки — желтоватый от копчения		

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас						
	свиной	сервелата	советской	столичной	суджука	туристских колбасок	любительской
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша						
Консистенция	Плотная						
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит:						
	кусочки грудинки длиной 10—12 мм и шириной 4—5 мм	кусочки свинины размером не более 3 мм	кусочки шпика размером не более 3 мм	кусочки бараньего или говяжьего жира размером не более 3 мм		кусочки грудинки размером не более 4 мм	кусочки грудинки размером не более 8 мм
			белого цвета, допускается розоватый оттенок, около оболочки — желтоватый от копчения				

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас					
	брауншвейгской	зернистой	майкопской	московской	невской	особенной
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, солоноватый					
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной до 50 см с двумя перевязками на верхнем конце батона	с легким запахом чеснока Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на каждом конце батона	Прямые батоны длиной до 50 см с одной перевязкой на нижнем конце батона	Прямые батоны длиной до 50 см с двумя перевязками посередине	Батоны в виде колец с внутренним диаметром 8—15 см с отрезком шпагата в конце петли	Прямые батоны длиной до 50 см, перевязанные поперек через каждые 10 см с отрезком шпагата сверху

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас						
	свиной	сервелата	советской	столичной	суджука	туристских колбасок	любительской
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей и копчения, без посторонних привкуса и запаха; вкус слегка острый, солоноватый						
Форма, размер и вязка батонов	с легким запахом чеснока Пряные батоны длиной до 50 см, перевязанные поперек через каждые 10 см	Прямые батоны длиной до 50 см с тремя перевязками на верхнем конце батона	Прямые батоны длиной до 50 см без поперечных перевязок	Прямые батоны длиной до 59 см с тремя перевязками на равном расстоянии	сыровяленый, без аромата копчения, с легким запахом чеснока Батоны в виде колец прессованные	Колбаски прессованные длиной 12—15 см	Прямые батоны длиной до 50 см с четырьмя перевязками на равном расстоянии

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас					
	брауншвейгской	зернистой	майкопской	московской	невской	особенной
Массовая доля влаги, %, не более	27	25	30	30	27	25
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6	6	6	6	6	6
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
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	»					
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	от 0 до 12

Продолжение табл. 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбас						
	свиной	сервелата	советской	столичной	суджука	туристских колбасок	любительской
Массовая доля влаги, %, не более	25	30	25	27	30	27	30
Массовая доля поваренной соли, %, не более	6	6	6	6	6	6	6
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
Наличие бактерий группы кишечной палочки (лактозосбраживающие) 1 г продукта	Не допускается						
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	То же						
Наличие сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г продукта	»						
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	от 0 до 12	от 0 до 12

Примечание*. На разрезе батона размеры отдельных кусочков шпика, грудинки, жирной свинины, говяжьего и бараньего жира могут иметь отклонения в сторону увеличения в полтора раза при непрямоугольном срезе кусочка.

* Действовало до 01.03.90.

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. Допускается наличие уплотненного наружного слоя (закала) не более 3 мм.

2.11. 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. Сырокопченые 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 сырокопченую колбасу одного наименования.

5.6. Допускаются для местной реализации нецелые батоны сырокопченых колбас массой не менее 250 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.

---

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

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

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. Сырокопченые колбасы выпускают весомыми или упакованными в красочно оформленные картонные коробки массой нетто не более 2 кг.

Туристские колбаски выпускают весовыми или упакованными в картонные коробки массой нетто от 250 до 500 г. Каждая картонная коробка должна иметь этикетку с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его товарного знака;

наименования и сорта колбасы;

пищевой и энергетической ценности;

массы нетто, кг;

обозначения настоящего стандарта.

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

5.10. Сырокопченые 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 400 г.

5.11. На каждой упаковочной единице фасованных сырокопченых 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 сырокопченых колбас сервировочной нарезки массой нетто от 50 до 270 г и порционной нарезки массой нетто от 200 до 400 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 сырокопченными 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 сырокопченых 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 сырокопченными 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. Сырокопченые колбасы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок 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.

5.16. Колбасы должны храниться при температуре воздуха от 12 до 15 °С и относительной влажности 75—78 % не более четырех месяцев, от минус 2 до минус 4 °С — не более шести месяцев, от минус 7 до минус 9 °С — не более девяти месяцев.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ
Обязательное

Наименование продукции	Код ОКП	Наименование продукции	Код ОКП
Колбаса свиная высшего сорта	92 1341 1110	Туристские колбаски высшего сорта	92 1341 1210
Колбаса советская высшего сорта	92 1341 1120	Колбаса суджук высшего сорта	92 1341 1230
Колбаса особенная высшего сорта	92 1341 1130	Колбаса невская высшего сорта	92 1341 1250
Колбаса брауншвейгская высшего сорта	92 1341 1150	Колбаса зернистая высшего сорта	92 1341 1260
Колбаса московская высшего сорта	92 1341 1170	Колбаса столичная высшего сорта	92 1341 1270
Колбаса майкопская высшего сорта	92 1341 1180	Колбаса любительская первого сорта	92 1341 2920
Колбаса сервелат высшего сорта	92 1341 1190		

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 16131—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 13513—86	5.12
ГОСТ 779—55	2.2	ГОСТ 13741—91	2.2
ГОСТ 1341—97	5.6	ГОСТ 13830—97	2.2
ГОСТ 1760—86	5.6	ГОСТ 14192—96	5.7
ГОСТ 1935—55	2.2	ГОСТ 14961—91	2.2
ГОСТ 4197—74	2.2	ГОСТ 15846—2002	5.14
ГОСТ 6309—93	2.2	ГОСТ 16334—70	2.2
ГОСТ 7208—93	2.2	ГОСТ 16402—70	2.2
ГОСТ 7724—77	2.2	ГОСТ 17308—88	2.2
ГОСТ 7730—89	5.6	ГОСТ 21650—76	5.15
ГОСТ 7977—87	2.2	ГОСТ 24597—81	5.15
ГОСТ 8273—75	5.2	ГОСТ 26927—86	4.2
ГОСТ 8558.1—78	4.2	ГОСТ 26929—94	4.1
ГОСТ 9792—73	3.1; 4.1	ГОСТ 26930—86	4.2
ГОСТ 9793—74	4.2	ГОСТ 26931—86	4.2
ГОСТ 9957—73	4.2	ГОСТ 26932—86	4.2
ГОСТ 9958—81	4.2	ГОСТ 26933—86	4.2
ГОСТ 9959—91	4.2	ГОСТ 26934—86	4.2
ГОСТ 10131—93	5.1	ТУ 6—19—371—87	2.2
ГОСТ 11354—93	5.1	ТУ 13—322—76	2.2
ГОСТ 13459—68	2.2	ТУ 6—49—020—34—31—171—88	2.2
ГОСТ 13460—68	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 октябре 1987 г., декабре 1990 г., июне 1991 г. (ИУС 1—88, 5—91, 9—91)

gost.e-ecolog.ru