ГОСТ 12600—67

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное

Э

Москва
Стандартинформ
2009

gost.e-ecolog.ru

УДК 637.524/526:006.354 Группа Н11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА

Технические условия

Dry sausages for export. Specifications

ГОСТ 12600—67

МКС 67.120.10
ОКП 92 1341

Дата введения 01.07.67

Настоящий стандарт распространяется на сырокопченые колбасы: брауншвейгскую, московскую, невскую, особенную, польскую, советскую, столичную, суджук, туристские колбаски, любительскую, поставляемые для экспорта.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Сырокопченые колбасы выпускают следующих сортов и наименований:

а) высший сорт — брауншвейгская, московская, невская, особенная, польская, советская, столичная, суджук, туристские колбаски;

б) первый сорт — любительская.

1.1а. Сырокопченые колбасы вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

1.2. Для выработки колбас должны применяться следующее сырье и вспомогательные материалы:

мясо-говядина по ГОСТ 779, охлажденная;

мясо-свинина по ГОСТ 7724, первой, второй и третьей категории, охлажденная;

мясо-баранина по ГОСТ 1935*, охлажденная;

грудинка свиная охлажденная;

шпик свиной хребтовый охлажденный;

жир-сырец бараний подкожный или курдючный, или жир-сырец говяжий подкожный;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830**, выварочная или каменная самосадочная, садочная помолов № 0 и 2, не ниже первого сорта;

натрий азотистокислый по ГОСТ 4197;

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

сахар-песок по ГОСТ 21;

перец черный, белый и душистый;

кардамон, мускатный орех или тмин;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

коньяк по ГОСТ 13741***;

---

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

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

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

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Э

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

или мадера по ГОСТ 7208*;
черевы говяжьи по ГОСТ 13459**, первого сорта;
круга говяжьи по ГОСТ 13460**, первого сорта;
черевы свиные по ГОСТ 16402***, первого сорта;
гузенки свиные по ГОСТ 17284***, первого сорта;
шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 № 1,0, 1,2;
нитки льняные пошивочные 1,0; 0,84 КТЕКС;
шпагат в вискозных технических крученых нитях;
фольга алюминиевая для упаковывания пищевых продуктов по ГОСТ 745;
целлюлозная пленка (целлофан) по ГОСТ 7730;
пергамент по ГОСТ 1341.

1.3. Колбасы должны изготовляться по рецептурам, указанным в табл. 1.

1.2—1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

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

1.5. Батоны колбасы выпускают без шпагата с обрезанными за линией вязки свободными концами оболочки, обернутые в фольгу и целлофан или только в целлофан с обозначением наименования и сорта колбасы, на концах батонов целлофан должен быть перевязан шпагатом из вискозных нитей.

1.6. Не допускаются колбасы:
с наличием плесени и слизи на оболочке;
с наличием кусочков желтого шпика;
с наличием на разрезе серых неокрашенных пятен;
с уплотнением наружного слоя (заказ) более 3 мм.

1.2—1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.7, 1.8. **(Исключены, Изм. № 1).**

2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1.Колбасы принимают партиями.

Под партиями понимают любое количество колбасы одного наименования, оформленное документом о качестве и ветеринарным свидетельством установленной формы.

2.2. В документе о качестве должно быть указано:
наименование и товарный знак предприятия-изготовителя;
наименование колбасы;
масса нетто;
количество и номера мест;
вид тары;
дата выработки;
результаты испытаний;
обозначение настоящего стандарта.

2.3. Объем выборки и отбор образцов — по ГОСТ 9792, методы испытаний — по ГОСТ 9793, ГОСТ 9957, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 9958, ГОСТ 9959.

2.4. **(Исключен, Изм. № 2).**

3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1а. Туристские колбаски укладывают по 4 шт. в два ряда и обертывают целлофаном, на котором обозначено наименование продукта.

(Введен дополнительно, Изм. № 1).

3.1. Колбасы упаковывают массой нетто не более 50 кг в дощатые плотные неразборные ящики по ГОСТ 10131.

---

* 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.

*** На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.147—91.

Таблица 1

Наименование сырья, пряностей и вспомогательных материалов	Норма для колбас									
	брауншвейгской	московской	невской	особенной	польской	советской	столичной	суджук	туристских колбасок	любительской
	Сырье (в кг на 100 кг сырья)									
Мясо говяжье высшего сорта	45	75	10	40	40	20	35	—	40	—
То же, первого сорта	—	—	—	—	—	—	—	—	—	65
Мясо свиное нежирное	25	—	55	10	30	50	35	—	20	—
Мясо баранье или говяжье первого сорта	—	—	—	—	—	—	—	90	—	—
Грудинка свиная с содержанием мышечной ткани не более 25 %	—	—	—	50	—	—	—	—	40	35
Шпик свиной хребтовый	30	25	35	—	30	30	30	—	—	—
Жир-сырец бараний подкожный или курдючный, или жир-сырец говяжий подкожный	—	—	—	—	—	—	—	10	—	—
Итого:	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
	Пряности и вспомогательные материалы (в г на 100 кг сырья)									
Мадера	—	—	—	250	250	—	—	—	—	—
Коньяк	—	—	250	—	—	250	250	—	—	—
Соль поваренная пищевая	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500
Натрий азотистокислый в растворе	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Сахар-песок	200	200	200	200	200	200	200	100	200	200
Перец черный или белый	100	150	100	100	100	100	150	100	100	100
Перец душистый	—	—	—	50	50	50	50	50	—	50
Кардамон или мускатный орех	30	25	—	30	30	30	50	—	—	30
Тмин	—	—	—	—	—	—	—	50	100	—
Корица	—	—	100	—	—	—	—	—	—	—
Чеснок	—	—	—	—	—	—	—	200	60	—
Оболочка	Говяжьи круга № 2, 3, 4	Говяжьи круга № 1, 2, 3	Говяжьи черевы экстра и широкие	Свиные гузенки, говяжьи круга № 3, 4, 5, 6	Говяжьи черевы экстра и широкие	Свиные гузенки, говяжьи круга № 3, 4	Говяжьи круга № 2, 3, 4	Говяжьи черевы средние и широкие	Свиные черевы I и II категории	Говяжьи круга № 1, 2, 3, гузенки свиные

Таблица 2

Показатель	Брауншвейгская	Московская	Невская	Особенная	Польская
Внешний вид и консистенция	Батоны колбас с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, слипов и наплывов фарша. Консистенция плотная				
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан и содержит:				
	Кусочки шпика размером 4—5 мм	Кусочки шпика размером не более 6 мм	Кусочки шпика размером не более 6 мм	Кусочки грудинки в виде удлиненных прямоугольников длиной не более 12 мм и шириной не более 5 мм	Кусочки шпика размером не более 3 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, солоноватый, с выраженным ароматом копчения, пряностей и легкого запаха чеснока в суджуке, туристских колбасках, без постороннего привкуса и запаха				
Форма, размер и вязка батонов колбасы	Батоны прямые длиной до 50 см с двумя перевязками сверху	Батоны прямые длиной до 50 см с двумя перевязками посередине	Батоны в виде колец с внутренним диаметром 8—15 см	Батоны прямые длиной до 75 см, перевязанные поперек через каждые 10 см	Батоны в виде колец с внутренним диаметром 8—15 см
Массовая доля влаги, в %, не более	27	30	27	25	27
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) в %, не более	6	6	6	6	6
Массовая доля нитрита, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
Внешний вид и консистенция	Батоны колбас с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, слипов и наплывов фарша. Консистенция плотная				
Вид фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан и содержит:				
	Кусочки шпика размером не более 3 мм	Кусочки шпика размером не более 3 мм	Кусочки бараньего и говяжьего жира размером не более 3 мм	Кусочки грудинки размером не более 4 мм	Кусочки грудинки размером не более 8 мм
Вкус и запах	Вкус приятный, слегка острый, солоноватый, с выраженным ароматом копчения, пряностей и легкого запаха чеснока в суджуке, туристских колбасках, без постороннего привкуса и запаха				
Форма, размер и вязка батонов колбасы	Батоны прямые длиной до 50 см, перевязанные поперек через каждые 10 см отрезком шпагата снизу	Батоны прямые длиной до 50 см с тремя перевязками на равном расстоянии	Батоны прессованные в виде колец	Колбаски прессованные длиной 12—15 см	Батоны прямые длиной до 50 см с четырьмя перевязками на равном расстоянии
Массовая доля влаги, в %, не более	25	27	30	27	30
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) в %, не более	6	6	6	6	6
Массовая доля нитрита, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003

На ящиках должны быть установлены дополнительные крепления в виде деревянных планок.

Дощечки и планки ящиков должны быть строганными со всех сторон, соединение дощечек производят в четверть по ГОСТ 9330.

Ящики должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

Ящики перед укладыванием в них колбас должны быть выстланы пергаментом.

В каждый ящик упаковывают колбасу одного наименования. Допускается в одном ящике укладка колбасы различных наименований в соответствии с заказом-нарядом Всесоюзного внешнеторгового объединения «Продинторг».

3.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

3.4. Удостоверение о качестве и ветеринарное свидетельство должны быть составлены на русском и иностранном языках в соответствии с заказом-нарядом Всесоюзного внешнеторгового объединения «Продинторг».

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.5. Транспортирование колбас производят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, а в пакетированном виде — по ГОСТ 26663.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.6. Колбасы должны храниться при температуре воздуха 12 °С и относительной влажности воздуха 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 со дня выработки.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством мясной и молочной промышленности СССР

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 06.02.67 № 280

3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.2	ГОСТ 9957—73	2.3
ГОСТ 745—2003	1.2	ГОСТ 9958—81	2.3
ГОСТ 779—55	1.2	ГОСТ 9959—91	2.3
ГОСТ 1341—97	1.2	ГОСТ 10131—93	3.1
ГОСТ 1935—55	1.2	ГОСТ 13459—68	1.2
ГОСТ 4197—74	1.2	ГОСТ 13460—68	1.2
ГОСТ 7208—93	1.2	ГОСТ 13741—91	1.2
ГОСТ 7724—77	1.2	ГОСТ 13830—97	1.2
ГОСТ 7730—89	1.2	ГОСТ 14192—96	3.2
ГОСТ 7977—87	1.2	ГОСТ 16402—70	1.2
ГОСТ 8558.1—78	2.3	ГОСТ 17284—71	1.2
ГОСТ 9330—76	3.1	ГОСТ 17308—88	1.2
ГОСТ 9792—73	2.3	ГОСТ 26663—85	3.5
ГОСТ 9793—74	2.3		

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 июне 1981 г., июне 1984 г., октябре 1987 г. (ИУС 9—81, 10—84, 1—88)

gost.e-ecolog.ru