
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ГОСТ Р
(проект, окончательная
редакция)

КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ
Технические условия

**Настоящий проект стандарта не подлежит применению
до его утверждения**

Москва
Стандартинформ
2011

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации – ГОСТ Р 1.5 – 2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от №

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок – в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартиформ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения	
2 Нормативные ссылки.....	
3 Термины и определения.....	
4 Классификация.....	
5 Технические требования.....	
6 Правила приемки.....	
7 Методы контроля.....	
8 Транспортирование и хранение.....	
Приложение А (справочное) Информационные данные о пищевой ценности колбас ливерных.....	
Библиография	

КОЛБАСЫ ЛИВЕРНЫЕ

Технические условия

liver sausage .
Specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные колбасы ливерные, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту - ливерные колбасы).

Требования к качеству колбас указаны в 5.2.1, к безопасности – в 5.2.2, 5.2.3, к маркировке – в 5.4, к упаковке – в 5.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218–2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р ИСО 13493-2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50453-92 (ИСО 937-78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50454-92 (ИСО 3811-79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455-92 (ИСО 3565-75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289-99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444-99 (ИСО 1841-2-96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448-99 (ИСО 3100-2-88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51474-99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51480-99 (ИСО 1841-1-96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51604-2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ Р 51766-2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51783-2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 51985-2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия

ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 52173-2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174-2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые.

Термины и определения

ГОСТ Р 52428-2005 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ Р 52480-2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 52601-2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52622-2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52791-2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*

ГОСТ Р 52815-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ Р 52816-2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52843-2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ Р 52986-2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 53150-2008 (ЕН 138005:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ Р 53155-2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах.

Технические условия

ГОСТ 8.579-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый.

Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

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

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 9958-81 Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838-78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18321-73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяют в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 группа: Ливерные колбасы, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре.

3.2 категория: Ливерные колбасы, объединенные по массовой доле мышечной ткани в рецептуре.

3.3 ливерные колбасы: Колбасное изделие из термически обработанных, ингредиентов, мясной консистенции, сохраняющее при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят мякотные пищевые субпродукты (ГОСТ Р 52427).

4 Классификация

4.1 Ливерные колбасы, выпускаемые по настоящему стандарту классифицируются (ГОСТ Р 52428):

Группа – мясные ливерные колбасы

Категория Г: «Яичная», «Обыкновенная», «Пикантная»;

Категория Д: «Старомосковская», «Уральская», «Славянская», «Владимирская», «Новомосковская», «Особая», колбаски «Нежные».

П р и м е ч а н и е – Предельные нормы доли мышечной ткани в рецептуре ливерных колбас для категории Г от 20% до 40% включительно, категории Д – менее 20,0 %.*

4.2 Термическое состояние ливерных колбас - охлажденные.

* Массовую долю мышечной ткани в рецептуре продукта определяют расчетным путем (см. приложение Б)

5 Технические требования

5.1 Ливерные колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству^{*} с соблюдением требований, установленных в нормативных правовых актах Российской Федерации.^{**}

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям ливерные колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1-2.

^{*} «Технологическая инструкция по производству ливерной колбасы », утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

^{**} До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] – [4].

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ливерных колбас:				
	«Яичной»	«Старомосковской»	«Обыкновенной»	«Уральской»	«Славянской»
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша				
Консистенция	М а ж у щ а я с я				Упругая
Вид фарша на разрезе и цвет	Фарш равномерно перемешан, некрошливый. Допускается тонкий жировой слой под оболочкой по всему периметру батона. Цвет:				
	серый	светло-серо-коричневый	Серый		
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей без посторонних привкуса и запаха				
Форма, размер	Прямые или слегка изогнутые батоны в натуральной или искусственной оболочках длиной до 50 см				
Массовая доля белка, %, не менее	11,0	10,0	11,0	14,0	17
Массовая доля жира, %, не более	34,0	40,0	44,0	29,0	12
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,0	2,0	2,0	2,3	2,2
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0	-	-	-	5,0

П р и м е ч а н и я

1 Не допускается для реализации ливерные колбасы:

- имеющие загрязнения на оболочке;
- с наплывами фарша над оболочкой, нарушающими целостность батона;

2 Ливерные колбасы изготавливают в натуральных или искусственных оболочках.

3 Допускается вырабатывать ливерные колбасы без товарных отметок при наличии специального оборудования для закрепления концов батонов металлическими скрепками с наложением петли или без нее.

4. В теплый период времени года (май-сентябрь) допускается увеличение содержания поваренной соли на 0,3%.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ливерных:				
	к о л б а с :				колбасок
	«Особой»	«Новомосковской»	«Владимирской»	«Пикантной»	«Нежных»
Внешний вид	Батоны (батончики) с чистой поверхностью, без поврежденной оболочки, наплывов фарша				
Консистенция	Упругая	М а ж у щ а я с я		У п р у г а я	
Вид фарша на разрезе и цвет	Фарш равномерно перемешан, некрошливый. Допускается тонкий жировой слой под оболочкой по всему периметру батона (батончика). Цвет серый с красноватым оттенком или без него				
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, с выраженным ароматом пряностей без посторонних привкуса и запаха				
Форма, размер	Прямые или слегка изогнутые батоны (батончики) в натуральной или искусственной оболочках длиной				
	до 50 см				до 20 см
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	18,0	14,0	14,0	15,0
Массовая доля жира, %, не более	26,0	12,0	18,0	21,0	21,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,2	2,2	2,0	2,0	1,8
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0	-	-	-	-
<p>П р и м е ч а н и я</p> <p>1 Не допускается для реализации ливерные колбасы:</p> <ul style="list-style-type: none">- имеющие загрязнения на оболочке;- с наплывами фарша над оболочкой, нарушающими целостность батона;- с наличием крупных пустот на разрезе; <p>2 Ливерные колбасы изготавливают в натуральных или искусственных оболочках.</p> <p>3 Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none">- на разрезе колбас наличие мелкой пористости;- при наличии специального оборудования для закрепления концов батонов металлическими скрепками с наложением петли или без нее.- для ливерных колбас «Славянской», «Владимирской» при варке в воде вязка кольцами в открутку и связка их в пучки по 3-4 кольца. <p>4. В теплый период времени года (май-сентябрь) допускается увеличение содержания поваренной соли на 0,3%.</p>					

5.2.2 По микробиологическим показателям ливерные колбасы не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов в ливерных колбасах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для изготовления ливерных колбас применяют следующие сырье (включая мясное сырье, пищевые ингредиенты, пряности, добавки) и материалы:

- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ Р 52601, и полученную при ее разделке:

- говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

- пашину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 25%;

- свинину по ГОСТ Р 52986, ГОСТ Р 53221 и полученные при ее разделке:

- свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10%;

- свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани 50%-85%;

- щековину (баки) свиную;

- пашину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 55%;

- грудинку свиную;

- говядину, свинину (в полутушах, четвертинах, отрубях, блоках), поступившие по импорту, разрешенные к ввозу Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;

- субпродукты мясные обработанные;

- блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные;

- соединительную ткань и хрящи от жиловки мяса;

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [4].

- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- порошок яичный, меланж яичный по ГОСТ Р 53155;
- бульон от варки коллагенсодержащих субпродуктов, соединительной ткани, хрящей, свиной шкурки и межсосковой части;
- молоко коровье цельное сухое по [5], ГОСТ Р 52791;
- молоко питьевое по [5], ГОСТ Р 52090;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189, не ниже первого сорта;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов N 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую отвечающую требованиям [6];
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- лук репчатый свежий заготавливаемый и поставляемый по ГОСТ 1723;
- лук репчатый свежий реализуемый по ГОСТ Р 51783;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- пряности и экстракты пряностей (перца черного или белого; красного, душистого, гвоздики, корицы, мускатного ореха, кардамона, кориандра, розмарин^{*};
- пищевые добавки в соответствии с [3]:
 - эмульгаторы и стабилизаторы (E471, E472, E407, E410, E412, E415),
 - регуляторы кислотности E262, E325, E326, экстракта розмарина;^{*}
 - усилитель вкуса и аромата E621;
 - консерванты E214, E215, E218, E219, E200-E203;
 - антиокислители E304-E306;
 - комплексные пищевые добавки, пряные смеси для вареных колбас, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты;^{*}

^{*} Рекомендуемые комплексные добавки «Баксолан».

^{**} Рекомендуемые комплексные добавки «ВНИИМП».

- кишки обработанные: говяжьи (круга, черевы), свиные (черевы, гузенки, кудрявки), бараньи и козьи обработанные (синюги);
- оболочки искусственные для вареных колбас;
- парафиновое покрытие «Вахстаухмасса» (колбасная таухмасса для ливерных колбас);
- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00) по ГОСТ 17308;
- нитки по ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

5.3.2 Для изготовления ливерных колбас не допускается применять мясное сырье, замороженное более одного раза.

5.3.3 Используемые при производстве ливерных колбас:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке и должно сопровождаться ветеринарными документами, предусмотренными действующим законодательством, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**;
- тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [3], [4].

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [7].

5.3.4 Допускается использование аналогичного импортного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.1 и разрешенным к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованная под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды), этикетка (бандероль), прикрепленная к батону колбасы, должны иметь маркировку в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующие данные:

- наименование продукта с указанием группы (мясной), категории (Г, Д) и термического состояния (охлажденный);
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- товарный знак производителя (при наличии);
- состав продукта;
- массу нетто (для фасованного продукта);
- пищевые добавки;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- надпись «упаковано под вакуумом» или «упаковано в условиях газовой модифицированной среды» (при необходимости);
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о наличии ГМО (ГМИ);
- информацию о подтверждении соответствия.

Пример маркировки: *«Мясная ливерная колбаса «Владимирская», категории Д, охлажденная».*

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции может выбирать изготовитель.

Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки или частично наносить на чековую ленту с термоклящим слоем.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту, в том числе о соблюдении особых требований к условиям производства.

5.4.2 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192, ГОСТ Р 51474 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.4.3 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеиванием этикетки, или другим способом с указанием:

- наименования продукта (с указанием группы, категории и термического состояния);
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес предприятия);
- товарного знака (при его наличии);
- массы нетто партии;
- даты изготовления и упаковывания;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары. Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

5.5 Упаковка

5.5.1 Ливерные колбасы выпускают весовыми и в фасованном виде.

5.5.2 Ливерные колбасы упаковывают, в том числе под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды, применяют упаковочные материалы, разрешенные к применению уполномоченными органами в установленном порядке:

- пленочные многослойные материалы;
- полимерные многослойные пленки (ламинаты),;
- многослойную термоформуемую пленку;
- пакеты из многослойной термоусадочной пленки;
- многослойные пакеты для вакуумной упаковки;
- пакеты из ламинатов;
- жесткие лотки;
- парафиновое покрытие «Вахстаухмасса» (колбасная таухмасса для ливерных колбас).

Ливерные колбасы упаковывают:

- целыми батонами;
- целым куском массой от 200г до 500 г (порционная нарезка).

Допускается групповая упаковка батонов в полимерную пленку.

5.5.3 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто продукции от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.4 Ливерные колбасы, в том числе фасованные, укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные – по ГОСТ Р 51289.

5.5.5 Допускается использовать другие виды тары (в том числе алюминиевые ящики, контейнеры или тару-оборудование) и упаковочных материалов, разрешенные к применению уполномоченными органами в установленном порядке для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.6 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

5.5.7 Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару для местной реализации накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, или пергаментом по ГОСТ 1341, или оберточной бумагой по ГОСТ 8273, или полимерной пленкой.

Допускается использование многооборотной тары, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

Ливерные колбасы укладывают в контейнеры и тару-оборудование не более чем в три ряда на одну полку.

5.5.8 Масса нетто ливерных колбас 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.

5.5.9 В каждую единицу транспортной тары упаковывают ливерные колбасы одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

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

6 Правила приемки

6.1 Ливерные колбасы принимают партиями. Определение партии, объем выборки и отбор проб – по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

6.2 Каждую партию ливерных колбас сопровождают документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование ливерной колбасы (с указанием группы, вида, подвида, категории и термического состояния);
- термическое состояние
- наименование изготовителя и его адрес;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- номер партии;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;

- число единиц транспортной тары и массу нетто партии;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль над содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.5 В случае необходимости проводят идентификацию сырьевого состава ливерных колбас по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480 и контроль на наличие генетически модифицированных источников по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [8].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля – по ГОСТ 9792, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ Р 51447.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;

- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453;

- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;

- массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;

7.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, [9].

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ Р ИСО 7218.

7.5 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 53150, [10]:

- ртути - по ГОСТ 26927, [11];
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- свинца – по ГОСТ 26932, [12];
- кадмия – по ГОСТ 26933, [12].

7.6 Определение пестицидов – по [13], [14].

7.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, [15], [16], [17], [18].

7.8 Определение радионуклидов – по [19].

7.9 Определение диоксинов – по [20].

7.10 Определение массы нетто продукции проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

7.11 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

Допускается применение других методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Ливерные колбасы выпускают в реализацию с температурой в центре батона от 0 °С и до 6 °С включ.

8.2 Ливерные колбасы транспортируют при температуре от 0 °С до 6 °С включ. и относительной влажности воздуха от 75% до 78 % (кроме колбас в полиамидных барьерных оболочках, а также колбас, упакованных под вакуу-

мом или в условиях газовой модифицированной среды) в условиях, обеспечивающих их безопасность и сохранность их качества.

8.3 Сроки годности ливерных колбас могут быть указаны изготовителем в технологической инструкции на основании проведенных исследований по [21].

8.4 Рекомендуемые сроки годности ливерных колбас в зависимости от вида оболочки, способа и вида упаковки при температуре от 0 °С до 6 °С включ. и относительной влажности воздуха от 75 % до 78 % (для колбас, упакованных без использования вакуума или газовой модифицированной среды) и при температуре от 0 °С до 6 °С включ. (для колбас, упакованных под вакуумом или в условиях газовой модифицированной среды) приведены в таблице 3.

Т а б л и ц а 3

Вид оболочки	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут
Натуральная (кишечная) и искусственная проницаемая	Целыми батонами	Без использования вакуума и газовой модифицированной среды	3
		Без использования вакуума и газовой модифицированной среды (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	8
		С использованием вакуума и газовой модифицированной среды (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	30
Искусственная непроницаемая	Целыми батонами	Без использования вакуума и газовой модифицированной среды	15
		Без использования вакуума и газовой модифицированной среды (с применением регуляторов кислотности E262*, E325, E326)	30

* E262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан».

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г
ливерной колбасы

Т а б л и ц а А.

Наименование продуктов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г , не более	Калорийность, ккал, не более
колбас				
«Яичная»	11,0	34,0	4,0	366
«Старомосковская»	10,0	40,0	3,0	412
«Обыкновенная»	11,0	44,0	1,0	444
«Уральская»	14,0	29,0	3,0	337
«Славянская»	17,0	12,0	5,0	196
«Особая»	14,0	26,0	2,0	298
«Новомосковская»	18,0	12,0	4,0	196
«Владимирская»	14,0	18,0	2,0	226
«Пикантная»	14,0	21,0	2,0	253
колбасок				
«Нежные»	15,0	21,0	2,0	257

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения группы и категории ливерных колбас

Б.1 Данные по морфологическому составу применяемых мясных ингредиентов (массовая доля мышечной ткани)

Массовые доли мышечной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении ливерных колбас по настоящему стандарту, указаны в таблице Б.1.

Таблица Б.1

№ п/п	Наименование мясного ингредиента	Массовая доля мышечной ткани, %, не менее
1	Говядина жилованная первого сорта	94
2.	Щековина свиная жилованная:	15
3.	Субпродукты второй категории	0
4	печень говяжья	0

Б.2 Определение группы и категории для ливерной колбасы «Яичной», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.2

Таблица Б.2

Наименование Ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина первого сорта	25,0	Мясной
Печень говяжья	33,0	Мясной
Щековина свиная	38,5	Мясной
Меланж яичный	1,5	Немясной
Мука пшеничная	2,0	Немясной
Молоко коровье	5,0	Немясной
Лук	0,5	Немясной
Пряности	2,3	Немясной

а. Определение группы ливерной колбасы

Масса мясных ингредиентов – $25,0 + 33,0 + 38,5 = 96,5$

Масса немясных ингредиентов – $1,5 + 2,0 + 5,0 + 0,5 + 2,3 = 11,3$

Масса рецептурной смеси – $96,5 + 11,3 = 107,8$ кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 100% составит; $O_{ми} = 100 \times 96,5 \times [1 - (7,8 - 5,0) / (107,5 - 5,0)] / 100 = 93,8\%$

Поскольку содержание мясных ингредиентов в готовом продукте более 60 %, то ливерную колбасу «Яичная» относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории для ливерной колбасы

Масса мышечной ткани = $25 \times 0,94 + 38,5 \times 0,15 = 29,3$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:

$O_{мт} = 100 \times 29,3 \times [1 - (7,8 - 5,0) / (107,5 - 5,0)] / 100 = 28,5\%$.

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте больше 20%, то ливерную колбасу «Яичную» относят к категории Г.

Б.3 Определение группы и категории для ливерной колбасы «Старомосковской», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.3

Таблица Б.3

Наименование Ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Печень говяжья	50,0	Мясной
Щековина свиная	50,0	Мясной
Бульон	10	Немясной
Лук	1,0	Немясной
Пряности	2,3	Немясной

а. Определение группы ливерной колбасы

Масса мясных ингредиентов – $50,0 + 50,0 = 100$ кг.

Масса немясных ингредиентов – $10,0 + 1,0 + 2,3 = 13,3$ кг.

Масса рецептурной смеси – $100 + 13,3 = 113,3$ кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 101% составит; $O_{ми} = 100 \times 100 \times [1 - (12,3 - 10) / (113,3 - 10)] / 101 = 96,8\%$.

Поскольку содержание мясных ингредиентов в готовом продукте более 60 %, то «Старомосковская» относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории для продукта из свинины

Масса мышечной ткани = $50 \times 0,15 = 7,5$ кг.

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:

$O_{мт} = 100 \times 7,5 \times [1 - (12,3 - 10) / (113,3 - 10)] / 101 = 7,26\%$.

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте меньше 20%, то ливерную колбасу «Старомосковскую» относят к категории Д.

Б.4 Определение группы и категории для ливерной колбасы «Новомосковской», вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.4

Таблица Б.4

Наименование Ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Печень говяжья	15,0	Мясной
Субпродукты второй категории* (кроме мяса говяжьих, свиных и бараньих голов)	82,0	Мясной
Молоко сухое	3,0	Немясной
Бульон	20,0	Немясной
Пряности	2,31	Немясной

а. Определение группы ливерной колбасы

Масса мясных ингредиентов – $15,0 + 82,0 = 97,0$ кг.

Масса немясных ингредиентов – $3,0 + 20,0 + 2,31 = 25,31$ кг.

Масса рецептурной смеси – $97,0 + 25,31 = 122,31$ кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 110% составит; $O_{ми} = 100 \times 97,0 / 110 = 88,18$ (так как $\Delta - M_{дв} < 0$, то выражение в квадратных скобках формула п.Б.5.1.равно 1)

Поскольку содержание мясных ингредиентов в готовом продукте более 60 %, то ливерную колбасу «**Новомосковская**» относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории для ливерной колбасы

Так как мясные ингредиенты не содержат мышечной ткани, то ливерную колбасу «Новомосковскую» относят к категории Д.

Б 5 Применяемые формулы определения массовых долей мясных ингредиентов и мышечной ткани в готовом продукте

Б.5.1. Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте определяется по формуле:

$$О_{ми} = 100 \times М_{ми} \times [1 - (\Delta - М_{дв}) / (М_{рс} - М_{дв})] / М_{р} , \text{ при } (\Delta - М_{дв}) > 0, \text{ или}$$

$$О_{ми} = 100 \times М_{ми} / М_{р} , \text{ при } (\Delta - М_{дв}) \leq 0$$

Б.5.2. Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте определяется по формуле:

$$О_{мт} = 100 \times М_{мт} \times [1 - (\Delta - М_{дв}) / (М_{рс} - М_{дв})] / М_{р} , \text{ при } (\Delta - М_{дв}) > 0, \text{ или}$$

$$О_{мт} = 100 \times М_{мт} / М_{р} , \text{ при } (\Delta - М_{дв}) \leq 0. (\text{выход})$$

Где: $О_{ми}$ – массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте, %;

$О_{мт}$ – массовая доля мышечной ткани в готовом продукте, %;

$М_{рс}$ – масса рецептурной смеси, кг;

$М_{ми}$ – масса мясных ингредиентов в рецептурной смеси, кг;

$М_{мт}$ – масса мышечной ткани в рецептурной смеси, кг;

$М_{р}$ – масса (выход) готового продукта, кг.

$М_{дв}$ – масса добавляемой в рецептуру мясопродукта воды (рассола), кг;

Δ – потери массы рецептурной смеси при термообработке, кг, которые находятся из выражения $\Delta = М_{рс} - М_{р}$.

Библиография

- [1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
- [2] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и Заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
- [3] СанПиН 2.3.2.1293-2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [4] СанПиН 2.3.2.1078-2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
с дополнениями и
изменениями
- [5] Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию
- [6] СанПиН 2.1.4.1074-2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [7] ГН 2.3.3.972-2000 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы

- | | |
|-------------------------|---|
| [8] МУК 4.2.1913-2004 | Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания |
| [9] МУК 4.2.560-96 | Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100» |
| [10] МУК 4.1.985-2000 | Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки |
| [11] МУ 5178-90 | Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах |
| [12] МУК 4.1.986-2000 | Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии |
| [13] МУ № 2142-80 | Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое |
| [14] МУ № 1222-75 | Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое |
| [15] МУ 3049-84 МЗ СССР | Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства |
| [16] МУК 4.2.026-95 | Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах |
| [17] МУК 4.1.2158-2007 | Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА |

- [18] МУК 4.1.1912-2004 Определение остаточных количеств левомецетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [19] МУК 2.6.1 1194-2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
- [20] МУК 99 Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах их них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромомасс-спектрометрии
- [21]МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.524.7:006.034

ОКС 67.120.10

Н11

ОКП 92

1314

Ключевые слова: колбасы ливерные; ливерные колбасы; консистенция; вид на разрезе; массовая доля белка, жира, хлористого натрия, крахмала; токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности

Государственное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова»
Россельхозакадемии

Директор	_____	А.Б. Лисицын
Зам.директора по научной работе	_____	А.А. Семенова
Заведующий лабораторией технологии колбас, полуфабрикатов и упаковки	_____	В.В. Насонова
Заведующий отделом стандартизации и сертификации	_____	О.А.Кузнецова
Исполнители:		
Старший научный сотрудник	_____	Е.Ф. Волкова
Старший научный сотрудник	_____	Т.Н. Лисина