
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ**



**НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ГОСТ Р
*(проект, окончательная
редакция)*

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ

Технические условия

Издание официальное

**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 1.0 – 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 2011 г. №

4 ВВЕДЕН ВЗАМЕН ГОСТ Р 52196-2003

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 вареных колбасных изделий	
Приложение Б (справочное) Примеры определения группы и категории вареных колбасных изделий	
Библиография	

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ

Технические условия

Cooked sausage items.

Specifications

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные варенные колбасные изделия, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее по тексту – колбасные изделия).

Требования к качеству и обеспечивающие безопасность указаны в 5.2, 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. Метод
определения массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51482-99 (ИСО 13730-96) Мясо и мясные продукты.
Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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 51921-2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*

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. Технические условия

ГОСТ Р 52091-2003 Сливки питьевые. 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 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

ГОСТ Р
(проект, окончательная редакция)

условия

ГОСТ Р 52814-2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод 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 52823-2007 Добавки пищевые. Натрия фосфаты Е339. Общие технические условия

ГОСТ Р 52824-2007 Добавки пищевые. Натрия и калия трифосфаты Е451. Технические условия

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

ГОСТ Р 52969-2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 52986-2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. 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 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия

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

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

ГОСТ 8050-85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9293-74 (ИСО 2435-73) Азот газообразный и жидкий. 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 9794-74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные 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 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. 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 23231-90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

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

ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия

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

ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*

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 заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется 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 мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризующаяся предельными нормами их общего содержания.

3.2 вид (подвид) мясной продукции: Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.

3.3 категория мясной продукции: Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризующаяся предельными нормами ее общего содержания.

4 Классификация

4.1 Колбасные изделия, выпускаемые по настоящему стандарту, классифицируют:

Группа колбасных изделий – мясные.

Подвид колбасных изделий – вареные.

Вид колбасных изделий – колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, хлеба мясные.

Колбасы категории Б - «Говяжья», «Диабетическая», «Докторская», «Краснодарская», «Любительская», «Любительская свиная», «Телячья», «Столичная», «Московская», «Ветчинно-рубленая»;

Колбасы категории В - «Русская», «Отдельная», «Отдельная баранья», «Свиная», «Столовая», «Обыкновенная», «Калорийная», «Молочная», «Закусочная», «Чайная», «Заказная».

Сосиски категории Б - «Русские», «Говяжьи»;

Сосиски категории В - «Особые», «Сливочные», «Любительские», «Молочные».

Сардельки категории Б - «Говяжьи»;

Сардельки категории В - «Свиные», «Обыкновенные».

Шпикачки категории В - «Москворецкие».

Хлебы мясные категории Б - «Любительский», «Отдельный», «Говяжий», «Ветчинный».

Хлебы мясные категории В - «Заказной», «Чайный».

П р и м е ч а н и е – Предельные нормы массовой доли мышечной ткани в продукте для категории Б – от 60 % до 80 % включ., для категорий В – от 40 % до 60 % включ.*

* Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте определяют расчетным путем (см. приложение Б).

5 Технические требования

5.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции* по производству вареных колбасных изделий с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.**

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 – 10.


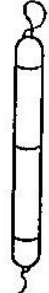
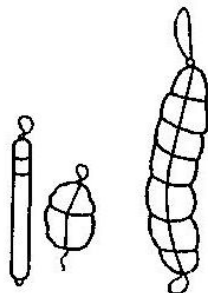
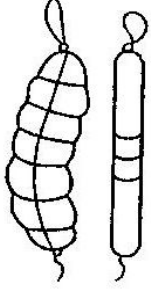
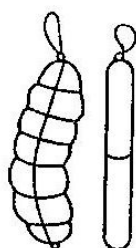
* «Технологическая инструкция по производству вареных колбасных изделий», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас				
	«Говя- жьей»	«Диабети- ческой»	«Доктор- ской»	«Красно- дарской»	«Люби- тель- ской»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью				
Консистен- ция	Упругая				
Цвет и вид на разрезе	Темно- розовый или розовый	Розовый или светло-розовый			
		Фарш равномерно перемешан и содержит			
		-	-	-	кусочки языка и грудинки размером 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый				
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной от15 до 50 см		Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см		
			или овальные батоны		

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас				
	«Говя- жьей»	«Диабети- ческой»	«Докторской»	«Красно- дарской»	«Люби- тель- ской»
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками				
	Двумя на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу	Одной на каждом конце и середине батона с отрезком шпагата внизу	Двумя на верхнем конце батона В синюгах – с поперечными перевязками через каждые 5 см С петлей шпагата внизу. В пузырях – перевязанные шпагатом крестообразн о с отрезком шпагата внизу	Тремя посередине батона с отрезком шпагата внизу с отрезком шпагата внизу	Одной посередине батона
					

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас				
	«Говя- жьей»	«Диабети- ческой»	«Докторской»	«Красно- дарской»	«Люби- тель- ской»
Массовая доля жира, %, не более	15,0	23,0	22,0	18,0	28,0
Массовая доля белка, %, не менее	13,0	12,0	13,0	14,0	13,0
Массовая доля хлорис- того натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,2	2,1	2,4	2,4
Массовая доля нитрита натрия, %, не менее	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006

Окончание таблицы 1

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3% в теплый период времени года (май-сентябрь);
- отклонение размеров на разрезе колбас отдельных кусочков шпика или жира-сырца бараньего курдючного не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика жира-сырца бараньего курдючного с желтоватым оттенком без признаков осаливания.

2 Не допускаются для реализации колбасы: имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или сломанными батонами; с нарушением целостности оболочки батонов; с наличием бульонно-жировых отеков; с наличием серых пятен; крупных пустот на разрезе размером более 5 мм; с рыхлым фаршем.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 1,0%, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,5% в соответствии с установленными нормативами [4].

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас			
	«Любитель- ской свиной»	«Телячьей»	«Русской»	«Столичной»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью			
Консистенция	Упругая			
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш равномерно перемешан и содержит			
	кусочки шпика размером 6 мм	кусочки шпика размером 4 мм, языка не более 6 мм, фисташки (при их использовании)	кусочки шпика размером 4 мм	кусочки шпика размером 8 мм, свинины полужирной от 8 до 12 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый			
	-			с ароматом копчения
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см	Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см или овальные		Овальные батоны

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас			
	«Любитель- ской свиной»	«Телячьей»	«Русской»	«Столичной»
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками			
	тремя	двумя	одной на	
	посередине	посередине	нижнем конце	
	батона	батона с отрезком шпагата внизу	батона	
	В синюгах – с поперечными перевязками через каждые 5 см			
	В пузырях – перевязанные шпагатом крестообразно			
				

Продолжение таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас			
	«Любительской свиной»	«Телячьей»	«Русской»	«Столичной»
Массовая доля жира, %, не более	30,0	30,0	28,0	32,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	12,0	12,0	13,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,4	2,4	2,4	2,6
Массовая доля нитрита натрия, %, не менее	0,005	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006

Окончание таблицы 2

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3% в теплый период времени года (май-сентябрь);
- отклонение размеров на разрезе колбас отдельных кусочков шпика или жира-сырца бараньего курдючного не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика жира-сырца бараньего курдючного с желтоватым оттенком без признаков осаливания.

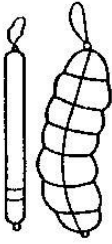
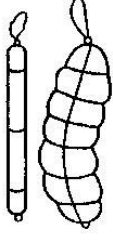
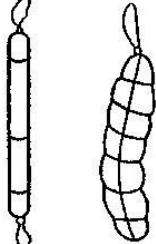
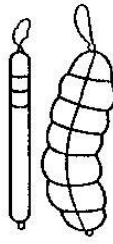
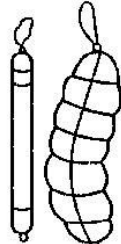
2 Не допускаются для реализации колбасы: имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или поломанными батонами; с нарушением целостности оболочки батончиков; с повреждениями оболочки; с наличием бульонно-жировых отеков; с наличием серых пятен; крупных пустот на разрезе размером более 5 мм; с рыхлым фаршем.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 1,0%, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,5% в соответствии с установленными нормативами [4].

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас				
	«Москов- ской»	«Отдельной»	«Отдель- ной бараньей»	«Свиной»	«Столо- вой»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью				
Консистен- ция	Упругая				
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый				
	Фарш равномерно перемешан и содержит				
	кусочки шпика размером 6 мм			кусочки полужирн ой свинины размером от 8 до 12 мм или без них	-
	-	-	или жира- сырца бараньего курдючного размером 6 мм		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый				
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от15 до 50 см				

Продолжение таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас				
	«Мос- ковской»	«Отдель- ной»	«Отдельной бараньей»	«Свиной»	«Столовой»
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками				
	двумя на нижнем конце батона	одной на каждом конце и середине батона	одной на каждом конце и середине батона с петлей шпагата внизу	тремя на верхнем конце батона	двумя на верхнем и одной на нижнем конце батона
	в синюгах и проходниках – с поперечными перевязками через каждые 10 см				в синюгах – с поперечными перевязками через каждые 10 см
					

Продолжение таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас				
	«Мос- ковской»	«Отдель- ной»	«Отдельной бараньей»	«Свиной»	«Столовой»
Массовая доля жира, %, не более	22,0	24,0	28,0	30,0	22,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	11,0	11,0	11,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,4	2,4	2,4	2,3	2,3
Массовая доля нитрита натрия, %, не менее	0,005	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0*	2,0*	2,0*	2,0*	2,0*
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006
* при использовании крахмала или пшеничной муки					

Окончание таблицы 3

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3% в теплый период времени года (май-сентябрь);
- отклонение размеров на разрезе колбас отдельных кусочков шпика или жира-сырца бараньего курдючного не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика жира-сырца бараньего курдючного с желтоватым оттенком без признаков осаливания.

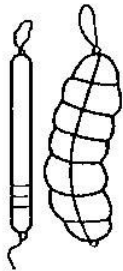
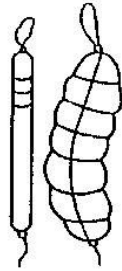
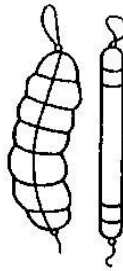
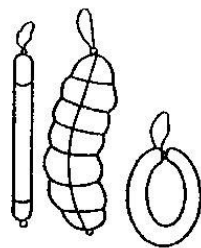
2 Не допускаются для реализации колбасы: имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или сломанными батонами; с наличием бульонно-жировых отеков; с нарушением целостности оболочки батонов; с наличием серых пятен; крупных пустот на разрезе размером более 5 мм; с рыхлым фаршем.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 1,0%, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,5% в соответствии с установленными нормативами [4].

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас			
	«Обыкновенной»	«Ветчинно-рубленой»	«Калорийной»	«Молочной»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью			
Консистенция	Упругая			
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш равномерно перемешан и содержит			
	-	кусочки полужирной свинины размером от 16 до 25 мм	кусочки шпика размером 4 мм	-
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый			
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см			

Продолжение таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас			
	«Обыкновенной»	«Ветчинно-рубленной»	«Калорийной»	«Молочной»
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками			
	тремя на нижнем конце батона с отрезком шпагата внизу	тремя на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу	двумя на каждом конце батона с отрезком шпагата внизу	одной на каждом конце батона
	В синюгах с поперечными перевязками через каждые			
		10 см	I	5 см
		с отрезком шпагата внизу	в проходниках – с поперечными перевязками через каждые 5 см с отрезком шпагата внизу	открученны е кольца с внутренним диаметром не более 25 мм
				

Продолжение таблицы 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас			
	«Обыкновен- ной»	«Ветчинно- рубленной»	«Калорий- ной»	«Молочной»
Массовая доля жира, %, не более	30,0	25,0	38,0	22,0
Массовая доля белка, %, не менее	11,0	13,0	9,0	12,0
Массовая доля хлорис- того натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	3,0	2,3	2,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не менее	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0*	2,0*	5,0	2,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006
* при использовании крахмала или пшеничной муки				

Окончание таблицы 4

<p>1 Допускается:</p> <ul style="list-style-type: none">- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3% в теплый период времени года (май-сентябрь);- отклонение размеров на разрезе колбас отдельных кусочков шпика или жира-сырца бараньего курдючного не более чем в 1,5 раза;- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика жира-сырца бараньего курдючного с желтоватым оттенком без признаков осаливания.
<p>2 Не допускаются для реализации колбасы: имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или сломанными батонами; с нарушением целостности оболочки батонов; с наличием бульонно-жировых отеков; с наличием серых пятен; крупных пустот на разрезе размером более 5 мм; с рыхлым фаршем.</p>
<p>3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 1,0%, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,5% в соответствии с установленными нормативами [4].</p>

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас		
	«Закусочной»	«Чайной»	«Заказной»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью		
Консистенция	Упругая		
Цвет и вид на разрезе	Темно- розовый или розовый	Розовый или светло-розовый	
	фарш равномерно перемешан и содержит		
	кусочки шпика или жира- сырца бараньего курдючного размером 6 мм	кусочки шпика размером 6 мм	кусочки полужирной свинины размером от 6 до 8 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый		
Форма, размер и вязка батонов	Прямые батоны длиной от 15 до 50 см		

Продолжение таблицы 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас		
	«Закусочной»	«Чайной»	«Заказной»
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с поперечными перевязками		
	с двумя поперечными перевязками на верхнем конце батона с отрезком шпагата внизу	с двумя поперечными перевязками посередине батона	
	-	в черевах – открученные кольца внутренним диаметром не более 20 см	
		открученные батоны длиной не более 20 см, в гузенках с поперечными перевязками через каждые 10 см	-
			

Продолжение таблицы 5

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас		
	«Закусочной»	«Чайной»	«Заказной»
Массовая доля жира, %, не более	24,0	20,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	12,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,4	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не менее	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	4,5*	-	4,5*
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006
* при использовании крахмала или пшеничной муки			

Окончание таблицы 5

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3% в теплый период времени года (май-сентябрь);
- отклонение размеров на разрезе колбас отдельных кусочков шпика или жира-сырца бараньего курдючного не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика или жира-сырца бараньего курдючного с желтоватым оттенком без признаков осаливания.

2 Не допускаются для реализации колбасы: имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или поломанными батонами; с нарушением целостности оболочки батонов; с наличием бульонно-жировых отеков; с наличием серых пятен; крупных пустот на разрезе размером более 5 мм; с рыхлым фаршем.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 1,0%, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,5% в соответствии с установленными нормативами [4].

Таблица 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сосисок		
	«Особых»	«Сливочных»	«Любительских»
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью		
Консистенция	Нежная, сочная		
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый		
Форма, размер и вязка батонов	Открученные или перевязанные батончики		
	или цилиндрической формы с плоскими или овальными концами длиной от 13 до 15 см, в оболочке диаметром от 18 до 24 мм	длиной от 11 до 13 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм	длиной от 12 до 13 см, в оболочке диаметром от 27 до 32 мм

Продолжение таблицы 6

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сосисок		
	«Особых»	«Сливочных»	«Любительских»
Массовая доля жира, %, не более	22,0	25,0	30,0
Массовая доля белка, %, не менее	14,0	10,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,2	2,0	2,1
Массовая доля нитрита натрия, %, не менее	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Окончание таблицы 6

Примечания

1 Допускается:

Увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2% в теплый период времени года (май-сентябрь).

2 Не допускаются для реализации сосиски: имеющие загрязнения на оболочке; с рыхлым фаршем; с серым цветом батончиков; с наличием бульонно-жировых отеков; с нарушением целостности оболочки батончиков и с нарушением целостности упаковки под вакуумом или в модифицированной газовой атмосфере.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 1,0%, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,5% в соответствии с установленными нормативами [4].

Таблица 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сосисок		
	«Молочных»	«Русских»	«Говяжьих»
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью		
Консистенция	Нежная, сочная		
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый		
Форма, размер и вязка батонов	Открученные или перевязанные батончики длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм; длиной не более 8 см, в оболочке диаметром от 14 до 18 мм		

Продолжение таблицы 7

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сосисок		
	«Молочных»	«Русских»	«Говяжьих»
Массовая доля жира, %, не более	28,0	25,0	22,0
Массовая доля белка, %, не менее	11,0	12,0	11,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,0	2,1	2,1
Массовая доля нитрита натрия, %, не менее	0,005	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006

Окончание таблицы 7

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2% в теплый период времени года (май-сентябрь).

2 Не допускаются для реализации сосиски: имеющие загрязнения на оболочке; с рыхлым фаршем; с серым цветом батончиков; с наличием бульонно-жировых отеков; с нарушением целостности оболочки батончиков и с нарушением целостности упаковки под вакуумом или в модифицированной газовой атмосфере.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 1,0%, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,5% в соответствии с установленными нормативами [4].

Таблица 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для			
	сарделек			шпикачек
	«Говяжьих»	«Свиных»	«Обыкновенных»	«Москворецких»
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью			
Консистенция	Упругая, сочная			
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, однородный, равномерно перемешан и содержит			
	-			кусочки шпика размером 4 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый			
Форма, размер и вязка батонов	Открученные или перевязанные батончики длиной от 7 до 11 см, в оболочке диаметром от 32 до 44 мм			

Продолжение таблицы 8

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для			
	сарделек			шпикачек
	«Говяжьих»	«Свиных»	«Обыкновенных»	«Москворецких»
Массовая доля жира, %, не более	18,0	30,0	20,0	33,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	10,0	11,0	10,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,3	2,3	2,3	2,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не менее	0,005	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0*	2,0*	2,0*	-
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006
* при использовании крахмала или пшеничной муки				

Окончание таблицы 8

Примечания

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,2% в теплый период времени года (май-сентябрь);
- наличие единичных кусочков шпика на разрезе шпикачек размером сторон не более 6 мм;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика или жира-сырца бараньего курдючного с желтоватым оттенком без признаков осаливания.

2 Не допускаются для реализации сардельки и шпикачки: имеющие загрязнения на оболочке; с рыхлым фаршем; с серым цветом батончиков; с наличием бульонно-жировых отеков; с нарушением целостности оболочки батончиков и с нарушением целостности упаковки под вакуумом или в модифицированной газовой атмосфере.

3 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 1,0%, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,5% в соответствии с установленными нормативами [4].

Таблица 9

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мясных хлебов		
	«Любительского»	«Заказного»	«Отдельного»
Внешний вид	Хлебы с чистой, гладкой, сухой равномерно обжаренной поверхностью		
Консистенция	Упругая		
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит кусочки шпика размером 6 мм		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый		
Форма, размер и вязка батонов	Прямоугольная трапецевидная		
Товарная отметка на поверхности хлеба	Л	З	О

Продолжение таблицы 9

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мясных хлебов		
	«Любительского»	«Заказного»	«Отдельного»
Массовая доля жира, %, не более	30,0	35,0	24,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	10,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не менее	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	-	-	2,0

Окончание таблицы 9

П р и м е ч а н и я

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3% в теплый период времени года (май-сентябрь);
- отклонение размеров на разрезе колбас отдельных кусочков шпика или жира-сырца бараньего курдючного не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе мясных хлебов отдельных кусочков шпика и жира говяжьего размером сторон не более 8 мм;
- наличие на разрезе мясных хлебов пустот размером не более 12 мм;
- наличие единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без привкуса осаливания на разрезе хлебов.

2 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 1,0%, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,5% в соответствии с установленными нормативами [4].

Таблица 10

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мясных хлебов		
	«Говяжьего»	«Ветчинного»	«Чайного»
Внешний вид	Хлебы с чистой, гладкой, сухой равномерно обжаренной поверхностью		
Консистенция	Упругая		
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит		
	кусочки жира-сырца говяжьего жира размером 6 мм	кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм	кусочки шпика размером 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый		
Форма, размер и вязка батонов	Прямоугольная трапецевидная		
Товарная отметка на поверхности хлеба	Г	В	Ч

Продолжение таблицы 10

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для мясных хлебов		
	«Говяжьего»	«Ветчинного»	«Чайного»
Массовая доля жира, %, не более	26,0	27,0	22,0
Массовая доля белка, %, не менее	11,0	13,0	11,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	2,5	2,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не менее	0,005	0,005	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0	2,0	2,0

Окончание таблицы 10:

П р и м е ч а н и я

1 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3% в теплый период времени года (май-сентябрь);
- отклонение размеров на разрезе колбас отдельных кусочков шпика или жира-сырца бараньего курдючного не более чем в 1,5 раза;
- наличие на разрезе мясных хлебов отдельных кусочков шпика и жира-сырца говяжьего размером сторон не более 8 мм;
- наличие на разрезе мясных хлебов пустот размером не более 12 мм;
- наличие единичных кусочков шпика и жира с желтоватым оттенком без привкуса осаливания на разрезе хлебов.

2 При использовании фосфатов массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 1,0%, в том числе, массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P_2O_5) - не более 0,5% в соответствии с установленными нормативами [4].

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

5.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов, нитрозаминов в колбасных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.3 Требования к сырью и материалам

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

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

говядину жилованную высшего, первого и второго сортов, жирную, колбасную и односортную: без видимых включений соединительной и жировой ткани, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, не более 20 %, не более 35 %, не более 12 % и не более 10 % соответственно,

жир-сырец говяжий;

- телятину по ГОСТ 16867 и в парном состоянии, и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта;

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

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

свинину жилованную нежирную, полужирную, жирную, односортную и колбасную: с массовой долей жировой ткани не более 10 %, от 30 % до 50 %, от 50 % до 85 %, не более 55 % и не более 60 % соответственно,

шпик хребтовый и боковой, грудинку свиную, обрезки шпика, жир-сырец свиной;

- баранину по ГОСТ Р 52843 и полученные при ее разделке:

баранину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %,

жир-сырец бараний (подкожный и курдючный);

- буйволятину, мясо яков жилованные высшего, первого и второго сортов: без видимых включений соединительной и жировой ткани, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6%, не более 20% соответственно;

- блоки из жилованного мяса и субпродуктов (говядины, свинины, баранины, языков говяжьих и свиных, обрезки мясной свинной и говяжьей, диафрагмы говяжьей, шкурки свиной) замороженные;

- субпродукты мясные обработанные (языки говяжьи и свиные, обрезь мясную свиную и говяжью, шкурку свиную);

- обрезь мясную говяжью жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- обрезь мясную свиную жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;

- кровь пищевую, плазму или сыворотку крови;

- масло сливочное по ГОСТ Р 52969;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;

- меланж яичный мороженный по ГОСТ 30363;

- яичный порошок по ГОСТ 30363;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791, ГОСТ 4495;
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090;
- сливки из коровьего молока по ГОСТ Р 52091;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985, не ниже первого сорта;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- воду питьевую, соответствующую требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- фисташки, разрешенные к применению в установленном порядке;
- пряности и экстракты пряностей (перец черный или белый; перец душистый; перец красный молотый; кориандр; орех мускатный; кардамон);
- ароматизатор копильный;
- пищевые добавки (фосфаты) (Е339, Е451) по ГОСТ Р 52823, ГОСТ Р 52824;
- пищевые добавки в соответствии с [4]:

* До введения соответствующих нормативно-правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

фиксатор окраски E250, в том числе в виде посолочных смесей (поваренная соль, E250)*,

антиокислители E300, E301, E304, E306,

регуляторы кислотности E262, E325, E326, E330, E331, в том числе в виде комплексных пищевых добавок с добавлением антиокислителей E300, E301, E304, E306 и экстракта розмарина **,

Стабилизаторы, регуляторы кислотности (пищевые фосфаты) (E339, E450, E451, E452),

усилитель вкуса и аромата E621,

комплексные пищевые добавки, пряные смеси для вареных колбасных изделий, содержащие пряности, экстракты пряностей, пищевые добавки и ингредиенты, указанные в п. 5.3.1***;

- кишки обработанные: говяжьи черевы, круга, синюги, проходники, пузыри мочевые, пищеводы; свиные гузенки, черевы и пузыри мочевые; бараньи черевы и синюги;

- оболочки искусственные для вареных колбасных изделий;

- шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;

- нитки льняные по ГОСТ 14961;

- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марок «экстра» и «прима» в три сложения;

- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, Амц;

- скобы алюминиевые для зажима упаковки из пленок;

- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

* Рекомендуются посолочные смеси «НИСО».

** Рекомендуются комплексные пищевые добавки «Баксолан».

*** Рекомендуются пряные смеси для вареных колбасных изделий «ВНИИМП».

5.3.2 Используемые при производстве колбасных изделий:

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в установленном порядке и 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**.

5.3.3 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 разрешенных к применению.

5.3.4 Для изготовления колбасных изделий не допускается применять:

- мясо, заметно изменившее цвет на поверхности;
- мясо, замороженное более одного раза;
- замороженную свинину, хранившуюся свыше сроков, указанных в ГОСТ Р 53221;
- шпик, грудинку свиную, свинину жирную свинину жирную с признаками окислительной порчи (пожелтением, осаливанием, прогорканием).

* 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 [5].

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку, в соответствии с требованиями ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием группы (мясной), вида (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, хлеба мясные), подвида (вареные), категории (Б, В) и термического состояния (охлажденный);
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак производителя (при наличии);
- состав продукта;
- пищевые добавки;
- пищевую ценность;
- срок годности;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- условия хранения;
- массу нетто (для фасованной продукции);
- надпись: «упаковано под вакуумом» (в случае упаковки под вакуумом);
- надпись: «упаковано в защитной атмосфере» (в случае использования газовой модифицированной среды);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о наличии (отсутствии) ГМО (ГМИ);
- информацию о подтверждении соответствия.

Пример маркировки наименования колбасного изделия: «Вареная колбаса мясная «Докторская» категории Б, охлажденная.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель. Допускается частично наносить информацию на чековую ленту с термоклящим слоем или клеевую ленту на бумажной основе по ГОСТ 18251.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности паштетов приведены в приложении А.

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:

- наименование продукта с указанием группы (мясной), вида (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, хлеба мясные), подвида (вареные), категории (Б, В) и термического состояния (охлажденный);

- наименования и местонахождения изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарного знака производителя (при наличии);
- даты изготовления;
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия;

- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции) или массы нетто.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу транспортной тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

5.5 Упаковка

5.5.1 Колбасные изделия выпускают весовыми и в фасованном виде.

5.5.2 Таро-упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации.*

5.5.3 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в газовой модифицированной среде (модифицированной атмосфере, состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 или в газовые смеси) в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки.

5.5.4 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами и целыми изделиями (мясные хлебы) массой нетто не менее 500 г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 до 1000 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 70 до 350 г.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [6].

Допускается групповая упаковка батонов в полимерную пленку.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с потребителем.

5.5.5 Сосиски (в оболочке или без нее), сардельки и шпикачки упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы на специальном оборудовании в пакеты из прозрачных пленочных материалов.

5.5.6 Отклонения массы нетто упаковочной единицы продукта от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.7 Колбасные изделия, в том числе фасованные, укладывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289; полимерные многооборотные ящики, алюминиевые, контейнеры или тару-оборудование и другие упаковочные материалы и виды тары, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

5.5.8 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

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

Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана моющими и дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

5.5.10 Масса нетто колбасных изделий в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании – не

более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной таре – не более 30 кг.

5.5.11 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка одного вида нескольких наименований колбасных изделий в один ящик, контейнер или тару–оборудование по согласованию с заказчиком.

6 Правила приемки

6.1 Колбасные изделия принимают партиями. Определение партии и объем выборок и отбора образцов – по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

6.2 Каждую партию колбасных изделий сопровождают удостоверением о качестве и безопасности, в котором указывают:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование изготовителя и его адрес;
- наименование продукта с указанием группы (мясной), вида (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, хлеба мясные), подвида (вареные), категории (Б, В) и термического состояния (охлажденный);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- номер партии;
- срок годности продукта;
- условия хранения продукта;
- число единиц транспортной тары и массу нетто;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Показатели массовой поваренной соли определяются изготовителем

периодически, но не реже одного раза в 10 дней, показатели массовой доли белка, жира, крахмала не реже одного раза в 30 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля в соответствии с [7].

Контроль за содержанием диоксинов в колбасных изделиях 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 разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава продукта по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

6.6 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя 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 Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

Подготовка проб к микробиологическому контролю – по ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26669.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли белка – по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира – по ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- остаточную активность кислой фосфатазы – по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794.

7.4 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 51921, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 52815, ГОСТ Р 52816, ГОСТ 9958, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, [9], [10].

Общие требования проведения микробиологических исследований по ГОСТ Р ИСО 7218.

7.5 Определение содержания токсичных элементов – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11], [12];

- ртути – по ГОСТ 26927, [13];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца – по ГОСТ 26932, [14];
- кадмия – по ГОСТ 26933, [14].

7.6 Определение пестицидов – по [15], [16].

7.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, [17], [18], [19], [20].

7.8 Определение радионуклидов – по [21].

7.9 Определение диоксинов – по [22].

7.10 Определение нитрозаминов – по [23].

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.

7.12 Определение отклонений массы нетто продуктов проводят по ГОСТ 8.579.

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят с температурой в толще батона от 0 °С и до 6 °С включ, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

8.2 Сроки годности колбасных изделий устанавливает изготовитель в технологической инструкции на основании проведенных исследований по [24].

8.3 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не выше 75% в зависимости от способа и вида упаковки приведены в таблице 11.

Т а б л и ц а 11

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
Колбасы	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
		Без применения вакуума или газовой модифицированной среды (с применением регуляторов кислотности E262*, E326, E326)		8
		С применением вакуума или газовой модифицированной среды		20
		Без применения вакуума или газовой модифицированной среды	Полиамидная	до 60
	Порционная нарезка	С применением вакуума или газовой модифицированной среды		15
	Сервировочная нарезка			10
Сосиски		Без применения вакуума или газовой модифицированной среды	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая, полиамидная проницаемая	5
			Полиамидная барьерная	15
		С применением вакуума или газовой модифицированной среды		30

* E262 в составе комплексной пищевой добавки «Баксолан».

О к о н ч а н и е т а б л и ц ы 11

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекоменду- емый срок годности, сут
Сардельки, шпикачки		Без применения вакуума или газовой модифицированной среды	Натуральная, полиамидная проницаемая	5
Сардельки			Полиамидная барьерная	15
Сардельки, шпикачки		С применением вакуума или газовой модифицированной среды		до 30
Хлеба мясные	Целым изделием	Без применения вакуума или газовой модифицированной среды		3
		С применением вакуума или газовой модифицированной среды		15
	Порционная нарезка			10
	Сервиро- вочная нарезка			6

Приложение А
(справочное)

**Информационные данные о пищевой ценности
колбасных изделий**

А.1 Пищевая и энергетическая ценность 100 г колбасных изделий приведена в таблице А.1.

Т а б л и ц а А. 1

Наименование колбасных изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал
Колбасы				
«Говяжья»	13,0	15,0	-	187,0
«Диабетическая»	12,0	23,0	1,0	259,0
«Докторская»	13,0	22,0	0,8	253,0
«Краснодарская»	14,0	18,0	-	218,0
«Любительская»	13,0	28,0	-	304,0
«Любительская свиная»	12,0	30,0	-	318,0
«Телячья»	12,0	30,0	-	318,0
«Русская»	12,0	28,0	-	300,0
«Столичная»	13,0	32,0	-	340,0
«Московская»	12,0	22,0	0,5	248,0
«Отдельная»	11,0	24,0	-	260,0
«Отдельная баранья»	11,0	28,0	-	296,0
«Свиная»	11,0	30,0	-	314,0
«Столовая»	12,0	22,0	0,4	248,0
«Обыкновенная»	11,0	30,0	2,7	325,0
«Ветчинно-рубленая»	13,0	25,0	3,5	291,0
«Калорийная»	9,0	38,0	3,5	392,0
«Молочная»	12,0	22,0	1,5	252,0
«Закусочная»	12,0	24,0	4,5	282,0
«Чайная»	12,0	20,0	-	228,0
«Заказная»	12,0	25,0	4,5	291,0
Сосиски				
«Особые»	14,0	22,0	-	254,0
«Сливочные»	10,0	25,0	1,7	272,0

Окончание таблицы А.1

Наименование колбасных изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорий- ность, ккал
«Любительские»	10,0	30,0	-	310,0
«Молочные»	11,0	28,0	1,0	300,0
«Русские»	12,0	25,0	-	273,0
«Говяжьи»	11,0	22,0	-	242,0
Сардельки				
«Говяжьи»	12,0	18,0	-	210,0
«Свиные»	10,0	30,0	-	310,0
«Обыкновенные»	11,0	20,0	-	224,0
Шпикачки				
«Москворецкие»	10,0	33,0	-	337,0
Хлебы мясные				
«Заказной»	10,0	35,0	-	355,0
«Любительский»	12,0	30,0	-	318,0
«Отдельный»	12,0	24,0	1,5	270,0
«Говяжий»	11,0	26,0	1,5	284,0
«Ветчинный»	13,0	27,0	1,5	301,0
«Чайный»	11,0	22,0	1,5	248,0

Приложение Б
(справочное)

Примеры определения группы и категории колбасных изделий

Б.1 Данные по массовой доле мышечной ткани в применяемых в производстве паштетов мясных ингредиентов

Массовая доля мышечной ткани в мясных ингредиентах, используемых при изготовлении колбасных изделий по настоящему стандарту, указана в таблице Б.1.

Т а б л и ц а Б.1

№ п/п	Наименование мясного ингредиента	Массовая доля мышечной ткани, %, не менее
1	Говядина жилованная: высшего сорта	97
2	первого сорта	94
3	второго сорта	80
4	жирная	65
5	колбасная	88
6	односортная	90
7	Свинина жилованная: нежирная	90
8	полужирная	50
9	колбасная	50
10	односортная	55
11	жирная	20
12	грудинка	35
13	шпик	3
14	щековина	20
15	мясо голяшек	65
16	пашина	40
17	жир-сырец	0
18	Баранина жилованная односортная	80
19	Жир-сырец бараний	0

Окончание таблицы Б.1

№ п/п	Наименование мясного ингредиента	Массовая доля мышечной ткани, %, не менее
20	Буйволятина и мясо яков жилованные: первого сорта	94
21	второго сорта	80
22	Субпродукты обработанные: обрезь говяжья	80
23	обрезь свиная	50
24	диафрагма говяжья	70
25	диафрагма свиная	65
26	шкурка свиная	0
27	сердце говяжье	85
28	сердце свиное	80
29	печень говяжья	0
30	печень свиная	0
31	мясо голов свиных	30
32	язык говяжий	85
33	язык свиной	80
<p>Примечания</p> <p>1 Жилованное мясо, поставляемое в блоках, по морфологическому составу должно соответствовать сортовому мясу, данные по которому приведены в зависимости от его вида в этой таблице.</p> <p>2 Обработанные субпродукты, поставляемые в блоках, по морфологическому составу должны соответствовать указанному в данной таблице виду и наименованию конкретного субпродукта.</p> <p>3 Во всех видах и наименованиях жирового сырья (жир-сырец от всех видов животных и шпик) массовая доля мышечной ткани составляет не более 3 %.</p> <p>4 Все виды другого сырья (пищевые ингредиенты, односоставные и комплексные пищевые добавки, пряности и их смеси), не указанные в данной таблице, относятся к немясным ингредиентам, не содержащим мышечную ткань.</p>		

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

Т а б л и ц а Б.2

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная высшего сорта	35	Мясной
Свинина жилованная нежирная	40	Мясной
Шпик хребтовый	25	Мясной
Нитритно-посолочная смесь «НИСО-2»	2,175	Немясной
Соль поваренная пищевая	0,325	Немясной
Сахар-песок	0,110	Немясной
Перец черный молотый	0,085	Немясной
Орех мускатный	0,055	Немясной
Вода	25	Немясной

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов $35+40+25 = 100$ кг

Масса немясных ингредиентов = 27,75 кг

Масса рецептурной смеси $100+27,75 = 127,75$ кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 109% составит: $O_{ми} = 100 \times 100 / 109 = 91,74$ %.

Так как содержание мясных ингредиентов в готовом продукте составляет более 60 %, то продукт относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани = $(35 \times 97 + 40 \times 90 + 25 \times 3) / 100 = 70,70$ кг

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:

$O_{мт} = 100 \times 70,70 / 109,0 = 64,86$ %

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте превышает 60 %, то его относят к категории Б.

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

Т а б л и ц а Б.3

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная первого сорта	35	Мясной
Свинина жилованная полужирная	60	Мясной
Молоко коровье сухое цельное или обезжиренное	3	Немясной
Яйца куриные или меланж яичный	2	Немясной
Нитритно-посолочная смесь «НИСО-3»	1,760	Немясной
Соль поваренная пищевая	0,330	Немясной
Аскорбинат натрия	0,050	Немясной
Сахар-песок	0,120	Немясной
Перец черный молотый	0,120	Немясной
Перец душистый молотый	0,080	Немясной
Орех мускатный	0,040	Немясной
Вода	30	Немясной

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов $35+60 = 95$ кг

Масса немясных ингредиентов = 37,50 кг

Масса рецептурной смеси $95+32,14 = 132,50$ кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 114% составит: $O_{ми} = 100 \times 95 / 114 = 83,33$ %.

Так как содержание мясных ингредиентов в готовом продукте составляет более 60 %, то продукт относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани = $(35 \times 94 + 60 \times 50) / 100 = 62,90$ кг

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте:

$O_{MT} = 100 \times 62,90 / 114,0 = 55,18 \%$

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте превышает 40 %, то его относят к категории В.

**Б.4 Определение группы и категории для сосисок «Особых»,
вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.4.**

Т а б л и ц а Б.4

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная высшего сорта	50	Мясной
Свинина жилованная полужирная или односортная	15	Мясной
Свинина жилованная жирная	35	Мясной
Нитритно-посолочная смесь «НИСО-3»	1,880	Немясной
Соль поваренная пищевая	0,320	Немясной
Сахар-песок	0,200	Немясной
Перец черный молотый	0,130	Немясной
Перец душистый молотый	0,080	Немясной
Орех мускатный	0,065	Немясной
Вода	30	Немясной

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов $50+15+35 = 100$ кг

Масса немясных ингредиентов = 32,675 кг

Масса рецептурной смеси $100+32,675 = 132,675$ кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 110% составит: $O_{ми} = 100 \times 100 / 110 = 90,91 \%$.

Так как содержание мясных ингредиентов в готовом продукте составляет более 60 %, то продукт относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани = $(50 \times 97 + 15 \times 55 + 35 \times 20) / 100 = 63,75$ кг

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте

$O_{мт} = 100 \times 63,75 / 110,0 = 57,95 \%$

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте превышает 40 %, то ее относят к категории В.

**Б.5 Определение группы и категории для сарделек «Говяжьих»,
вырабатываемой по рецептуре, приведенной в таблице Б.5.**

Т а б л и ц а Б.5

Наименование ингредиентов	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная первого сорта	50	Мясной
Говядина жилованная второго сорта	40	Мясной
Жир сырец говяжий или свиной	10	Мясной
Нитритно-посолочная смесь «НИСО-3»	1,800	Немясной
Соль поваренная пищевая	0,400	Немясной
Аскорбинат натрия	0,050	Немясной
Сахар-песок	0,180	Немясной
Перец черный молотый	0,110	Немясной
Кориандр молотый	0,110	Немясной
Чеснок свежий очищенный измельченный	0,150	Немясной
Вода	40	Немясной

а. Определение группы

Масса мясных ингредиентов $50+40+10 = 100$ кг

Масса немясных ингредиентов = 42,80 кг

Масса рецептурной смеси $100+42,80 = 142,80$ кг.

Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте при его выходе 124% составит: $Оми = 100 \times 100 / 124 = 80,64 \%$.

Так как содержание мясных ингредиентов в готовом продукте составляет менее 60 %, то продукт относят к группе «Мясные продукты».

б. Определение категории

Масса мышечной ткани $= (50 \times 94 + 40 \times 80 + 10 \times 0) / 100 = 79,00$ кг

Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте

$$O_{MT} = 100 \times 79,00 / 124,0 = 63,71\%$$

Так как массовая доля мышечной ткани в готовом продукте превышает 60 %, то ее относят к категории Б.

Б.6 Применяемые формулы определения массовых долей мясных ингредиентов и мышечной ткани в готовом продукте.

Б.7.1 Массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте определяется по формуле:

$$O_{MI} = 100 \times M_{MI} \times [1 - (\Delta - M_{DV}) / (M_{RC} - M_{DV})] / M_P, \text{ при } (\Delta - M_{DV}) > 0, \text{ или}$$

$$O_{MI} = 100 \times M_{MI} / M_P, \text{ при } (\Delta - M_{DV}) \leq 0$$

Б.7.2 Массовая доля мышечной ткани в готовом продукте определяется по формуле:

$$O_{MT} = 100 \times M_{MT} \times [1 - (\Delta - M_{DV}) / (M_{RC} - M_{DV})] / M_P, \text{ при } (\Delta - M_{DV}) > 0 \text{ или}$$

$$O_{MT} = 100 \times M_{MT} / M_P, \text{ при } (\Delta - M_{DV}) \leq 0$$

Где:

O_{MI} – массовая доля мясных ингредиентов в готовом продукте, %;

O_{MT} – массовая доля мышечной ткани в готовом продукте, %;

M_{RC} – масса рецептурной смеси, кг;

M_{MI} – масса мясных ингредиентов в рецептурной смеси, кг;

M_{MT} – масса мышечной ткани в рецептурной смеси, кг;

M_P – масса готового продукта, кг;

M_{DV} – масса добавляемой в рецептуру мясопродукта воды, кг;

Δ – потери массы рецептурной смеси при термообработке, кг, которые находятся из выражения $\Delta = M_{RC} - M_P$.

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 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с дополнениями и изменениями
- [4] СанПиН 2.3.2.1293-03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [5] СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [6] ГН 2.3.2.972-2000 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы
- [7] СП 1.1.1058-01 Организация и проведение

- производственного контроля за
соблюдением санитарных правил и
выполнением санитарно-
противоэпидемических (профилактических)
мероприятий
- [8] МУК 4.2.1913-2004 Методы количественного определения ГМИ
растительного происхождения в продуктах
питания
- [9] МУК 4.2.1122-2002 Организация контроля и методы выявления
бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых
продуктах
- [10] МУК 4.2.560-96 Бактериологические исследования с
использованием экспресс-анализатора «Бак-
Трак 4100»
- [11] МУК 4.1.985-2000 Определение содержания токсичных
элементов в пищевых продуктах и
продовольственном сырье. Методика
автоклавной пробоподготовки
- [12] МУ 01-19/47-11-92 Методические указания по атомно-аб-
сорбционным методам определения токсич-
ческих элементов в пищевых продуктах
- [13] МУ 5178-90 Методические указания по определению
ртути в пищевых продуктах
- [14] МУК 4.1.986-2000 Методика выполнения измерений массовой
доли свинца и кадмия в пищевых продуктах
и продовольственном сырье методом
электротермической атомно-абсорбционной

- спектрометрии
- [15] МУ № 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [16] МУ № 1222-75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [17] МУ 3049-84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [18] МУК 4.2.026-95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [19] МУК 4.1.1912-2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
- [20] МУК 4.1.2158-2007 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА
- [21] МУК 2.6.1.1194-03 «Радиационный контроль. Стронций-90 и

- Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания»
- [22] МУК-99 от 15.06.1999 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 хромато-масс-спектрометрии
- [23] МУК 4.4.1.011-93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [24] МУК 4.2.1847-04 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 6 марта 2004 г.)

УДК 637.524.2 ОКС 67.120.10 Н 11

ОКП
92 1312
92 1313
92 1321
92 1322

Ключевые слова: вареные колбасные изделия; колбасы; сосиски; сардельки; шпикачки; хлеба мясные; консистенция; вид на разрезе; массовая доля белка, жира, хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, крахмала; токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, диоксины; маркировка; газовая модифицированная среда, вакуумная упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности.

УДК 637.524.2

ОКС 67.120.10

_____ обозначение стандарта

_____ код продукции

Ключевые слова: вареные колбасные изделия; колбасы; сосиски; сардельки; шпикачки; хлеба мясные; консистенция; вид на разрезе; массовая доля белка, жира, хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, крахмала; токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, диоксины; маркировка; газовая модифицированная среда, вакуумная упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение, сроки годности.

Руководитель организации-разработчика

ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии
наименование организации

директор
должность

_____ личная подпись

А.Б. Лисицын
инициалы, фамилия

зам.директора
по научной работе
должность

_____ личная подпись

А.А. Семенова
инициалы, фамилия

Руководитель
разработки

зав.лабораторией
технологии колбас
полуфабрикатов
и упаковки
должность

_____ личная подпись

В.В. Насонова
инициалы, фамилия

Исполнители

вед.науч.сотр.
должность

_____ личная подпись

Л.И. Лебедева
инициалы, фамилия

ст.науч.сотр.
должность

_____ личная подпись

Л.А. Веретов
инициалы, фамилия

ст.науч.сотр.
должность

_____ личная подпись

Г.П. Горошко
инициалы, фамилия

_____ номер страницы