

# СВОДКА ОТЗЫВОВ

На окончательную редакцию проекта ГОСТ Р

## «Вареные колбасные изделия. Технические условия»

Но- мер п/п	Номер раздела, пункта, подпунк- та, при- ложения	Наименование министерства (ведомства), ор- ганизации (предприятия), номер письма и дата	Замечания и (или) предложения	Заключение ведущей ор- ганизации - разработчика
1	2	3	4	5
	Раздел 1	Министерство сельского хозяй- ства Российской Федерации. Департамент пищевой, пере- рабатывающей промышленно- сти и качества продукции (Деппищепром)	В разделе «Область применения» после слова «изделие» добавить «выпускаемые в охлажденном виде».	Согласны
	Раздел 3	№ 21-4/7 от 14.01.2011 г.	В разделе «Термины и определения» п.3.3 и 3.4 исключить и дополнить раздел следующими терминами: 3.3 категория мясной продукции: Систе- матическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой до- ле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содер- жания. И терминами из ГОСТ Р 52427: 3.4 изделие колбасное вареное: Колбас- ное изделие, изготовленное из колбас- ного фарша, в рецептуру которого вхо- дят преимущественно сырые ингредиен- ты, в процессе изготовления подвергну- тое подсушке, обжарке и последующей варке. Примечания 1 Вареное колбасное изделие может быть изготовлено без подсушки и об- жарки. 2 Вареное колбасное изделие может быть изготовлено методом запекания без подсушки, обжарки и варки. 3.5 вареная колбаса (колбаска): Вареное колбасное изделие различной [цилинд- рической или овальной] формы, диамет- ром или поперечным размером св. 44 мм [не более 44 мм], предназначенное для употребления в пищу в охлажденном ви- де; отклонение размеров от типовых зна- чений $\pm 4$ мм; отклонение размеров от типовых значений $\pm 4$ мм.	Принято частично

1	2	3	4	5
			<p>3.6 сосиски: Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлинено-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 30 мм, длиной не более 300 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений <math>\pm 4</math> мм; отклонение размеров от типовых значений <math>\pm 4</math> мм.</p> <p>3.7 сардельки: Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с однородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлинено-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений <math>\pm 4</math> мм.</p> <p>3.8 шпикачки: Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с неоднородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлинено-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений <math>\pm 4</math> мм.</p> <p>3.9 колбасный хлеб (мясной хлеб): Вареное колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое запеканию или варке в форме.</p>	
	Раздел 4		<p>В разделе «Классификация» после перечисления категорий вареных колбасных изделий добавить примечание:</p> <p>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.*</p> <p>* Массовую долю мышечной ткани в готовом продукте определяют расчетным путем (см. приложение Б).</p>	Принято частично

1	2	3	4	5
	Табл. 1-8 подп. 5.2.1.		Добавить - наименование показателя «внешний вид» добавить – «без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков»	Принято частично
	Табл. 1-10 подп. 5.2.1.		Добавить - наименование показателя «запах и вкус» добавить – «без посторонних привкуса и запаха»	Согласны
	Табл. 3-5 подп. 5.2.1.		Добавить – «* при использовании крахмала или пшеничной муки не ниже 1 сорта»	Не согласны
	Табл. 2		Наименование показателя «цвет и вид на разрезе» колбаса «Столичная» уточнить: на структуру идет свинина полужирная 12 мм или нежирная шрот 6-8 мм.	Принято частично
	Табл. 3		Наименование показателя «цвет и вид на разрезе» колбасы «Отдельная» и «Отдельная баранья» уточнить: на структуру у этих видов колбас идет только шпик, а на основу идет говядина для колбасы «Отдельной» и баранина для колбасы «Отдельной бараньей».	Согласны
	Табл. 3		Наименование показателя «массовая доля жира, %, не более» колбаса «Столовая» исправить на «22,0»	Согласны
	Табл. 4		Наименование показателя «цвет и вид на разрезе» колбаса «Ветчинно-рубленая» уточнить: на структуру идет свинина полужирная шрот 8-12 мм или говядина 1 сорта 16-25 мм. - «товарная отметка батонов (вязка) колбаса «Молочная» исправить «в синюгах – с поперечными перевязками через каждые 5 см».	Принято частично
	Табл. 5		Наименование показателя «цвет и вид на разрезе» колбаса «Закусочная» уточнить структурный компонент используется для колбасы данного вида или ее относят к бесструктурным колбасам - «массовая доля жира, %, не более» колбасы «Закусочная» и «Заказная» уточнить массовую долю крахмала – не более 3%.	Принято частично
	Табл. 6		Наименование показателя «форма, размер и вязка батонов» сосиски «Особые» изменить «длиной от 12,5 до 14 см, в оболочке диаметром от 22 до 24 мм».	Не согласны

1	2	3	4	5
	Табл. 7		<p>Наименование показателя «форма, размер и вязка батонов» сосиски «Молочные» изменить «длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18 до 27 мм»; не более 8 см – в оболочке диаметром от 14 до 18 мм.</p> <p>- сосиски «Говяжьи» и «Русские» изменить «длиной от 9 до 13 см, в оболочке диаметром от 18 до 24 мм; не более 8 см – в оболочке диаметром от 14 до 18 мм».</p>	Не согласны
	Табл. 8		<p>Наименование показателя «цвет и вид на разрезе»</p> <p>- шпикачки «Москворецкие» добавить «и содержит кусочки размером сторон шпика белого цвета или с розоватым оттенком – не более 4 мм»</p> <p>- «форма, размер и вязка батонов» сардельки «Говяжьи», «Свиные» и «Обыкновенные» изменить «длиной от 9 до 11 см»</p> <p>- «форма, размер и вязка батонов» шпикачки «Москворецкие изменить «длиной от 5 до 7 см, в оболочке диаметром от 37 до 44 мм»</p>	Принято частично
	Табл. 10		<p>Наименование показателя «цвет и вид на разрезе»</p> <p>- мясной хлеб «Говяжий» изменить «мелкие кусочки говяжьего жира»,</p> <p>- мясной хлеб «Чайный» изменить «шпика или жира-сырца бараньего курдючного – не более 6 мм».</p>	Не согласны
	Примеч. к табл. 1-5		<p>Добавить:</p> <p>1. при диаметре оболочки до 80 мм свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 см, свыше 80 мм – не длиннее 3 см, свободные концы шпагата для товарной отметки – не длиннее 7 см,</p> <p>2. при наличии маркирования оболочки и специального оборудования закреплять концы батонов металлическими скрепками с наложением петли и без нее,</p> <p>3. допускается выработка колбасы «Телячья» без использования фисташек,</p> <p>4. размеры отдельных кусочков шпика на разрезе колбас могут иметь отклонения не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения,</p> <p>5. на разрезе колбас допускается наличие мелкой пористости,</p>	Принято частично

1	2	3	4	5
			6. на разрезе колбас категории В допускается наличие единичных кусочков шпика (или жира-сырца бараньего курдючного - примечание к таблицам 3 и 5) с желтоватым оттенком без признаков осаливания	
	Примеч. к табл. 6-8		Добавить по тексту «и с нарушением упаковки с использованием вакуума и газовой модифицированной среды»	Согласны
	Примеч. к табл. 8		Добавить 1. размеры отдельных кусочков шпика на разрезе могут иметь отклонения не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения, 2. на разрезе шпикачек «Москворецких» допускается наличие единичных кусочков шпика с желтоватым оттенком без признаков осаливания	Принято частично
	Примеч. к табл. 9-10		Добавить 1. размеры отдельных кусочков шпика на разрезе могут иметь отклонения не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения, 2. на разрезе мясных хлебов категории «допускается наличие единичных кусочков шпика (или жира-сырца бараньего курдючного – примечание к таблице 10) с желтоватым оттенком без признаков осаливания	Принято частично
	Подп. 5.3.1		Заменить ГОСТ 779 на ГОСТ Р 53221	Не согласны
	Подп. 5.4.1		Изменить редакцию примера маркировки наименования продукта: «Мясной продукт категории Б, охлажденный: колбаса вареная «Докторская»	Согласны
	Табл. 11		Рассмотреть вопрос об изменении оформления таблицы.	Не согласны
	Прилож. Б		- таблица Б.3 изменить «молоко коровье сухое цельное или обезжиренное – 2 кг, яйца куриные или меланж яичный – 3 кг, - таблица Б.5 изменить «говядина жилованная первого сорта – 40 кг, «говядина жилованная второго сорта – 50 кг».	Не согласны

Зав. лабораторией технологии колбас, полуфабрикатов  
и упаковки ГНУ ВНИИМП им.В.М.Горбатова

Россельхозакадемии, к.т.н.

с.н.с. лаборатории технологии колбас, полуфабрикатов  
и упаковки, к.т.н.

\_\_\_\_\_ В.В. Насонова

\_\_\_\_\_ Л.А. Веретов

Перечень организаций,  
приславших замечания и предложения по первой редакции проекта национального стандарта  
ГОСТ Р «Вареные колбасные изделия. Технические условия»

№№ п/п	Наименование организации или иного лица	Дата и номер письма
1	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации (Минсельхоз России). Департамент пищевой, перерабатывающей промышленности и качества продукции (Деппищепром)	№ 21-4/7 от 14.01.2011 г.