ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 55455— 2013**

# КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

## Технические условия

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2014

## Предисловие

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 27 июня 2013 г. № 206-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (gost.ru)*

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

## Технические условия

Boiled-smoked meat sausages. Specifications

**Дата введения — 2014—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты — варено-копченые колбасы и колбаски (далее — колбасы): категории А — «Баранья», «Деликатесная», «Любительская», «Московская», «Мускатная», «Русская», «Сервелат», «Сервелат Губернский», «Славянская», категории Б — «Свиные колбаски», предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования к качеству и обеспечивающие безопасность колбас указаны в 4.2, к маркировке — в 4.4, к упаковке — в 4.5.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

ГОСТ ISO 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 8588—2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» — «Не А»

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый 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 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

**Издание официальное**

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 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

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

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

ГОСТ 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31708—2012 (ISO 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

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

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 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 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 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

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 51650—2000 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

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

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 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

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

ГОСТ Р 53159—2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника

ГОСТ Р 53161—2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения

ГОСТ Р 53214—2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Общие требования и определения

ГОСТ Р 53244—2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот

ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах и полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ Р 54354—2011 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа

ГОСТ Р 54366—2011 Блоки из субпродуктов замороженные. Технические условия

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ Р 54704—2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

Примечание — 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 информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячно издаваемого информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять 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 **варено-копченая колбаса [колбаска] категории А:** Варено-копченая колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0 %.

3.2 **варено-копченая колбаса [колбаска] категории Б:** Варено-копченая колбаса с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %.

## 4 Технические требования

4.1 Колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, изготавливаться по технологической инструкции* по их производству, с соблюдением требований [1]—[10].

**4.2 Характеристики**

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

4.2.2 По микробиологическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям [1].

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов, диоксинов, бенз(а)пирена, нитрозаминов в колбасах не должно превышать норм, установленных [1].

4.2.4 Содержание пищевых добавок не должно превышать норм, установленных [7].

* «Технологическая инструкция по производству варено-копченых колбас», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для колбас | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Категория А | | | | | | | | | Категория Б |
| | «Московской» | «Бараньей» | «Мускатной» | «Русской» | «Славянской» | «Любительской» | «Сервелата Губернского» | «Сервелата» | «Деликатесной» | «Свиных колбасок» |
| Внешний вид | Батоны (батончики) с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша | | | | | | | | | |
| Консистенция | Плотная | | | | | | | | | |
| Цвет и вид на разрезе | Фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен, пустот и содержит: | | | | | | | | | |
| | кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон | | | | | кусочки грудинки размером сторон | | кусочки грудинки размером сторон от 3 до 4 мм | кусочки грудинки размером сторон | |
| | от 4 до 6 мм | или кусочки бараньего жира-сырца размером сторон от 3 до 4 мм | от 2 до 3 мм и кусочки языка размером сторон от 4 до 6 мм | от 4 до 6 мм и кусочки нежирной свинины размером сторон от 6 до 8 мм | от 3 до 4 мм и кусочки нежирной свинины размером сторон от 12 до 16 мм | от 6 до 8 мм | от 2 до 3 мм и кусочки нежирной свинины размером сторон от 6 до 8 мм | | от 4 до 6 мм | от 4 до 6 мм и печени размером сторон от 6 до 8 мм |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый, с выраженным ароматом копчения, пряностей | | | | | | | | | |
| | — | и чеснока | — | и чеснока | | — | | | | и чеснока |
| Форма и размер батонов | Прямые или слегка изогнутые батоны длиной от 15 до 50 см | | | | | | | | | Прямые или слегка изогнутые открученные батончики длиной от 10 до 15 см |
| Массовая доля влаги, %, не более | 49,0 | 51,0 | 42,0 | 42,0 | 41,0 | 50,0 | 44,0 | 42,0 | 50,0 | 42,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 39,0 | 37,0 | 48,0 | 48,0 | 49,0 | 39,0 | 44,0 | 47,0 | 37,0 | 46,0 |

*Окончание таблицы 1*

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для колбас | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Категория А | | | | | | | | | Категория Б |
| | «Московской» | «Бараньей» | «Мускатной» | «Русской» | «Славянской» | «Любительской» | «Сервелата Губернского» | «Сервелата» | «Деликатесной» | «Свиных колбасок» |
| Массовая доля белка, %, не менее | 17,0 | 17,0 | 15,0 | 15,0 | 15,0 | 16,0 | 17,0 | 16,0 | 18,0 | 15,0 |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более | 4,0 | | | | | | | | | |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более | 4,0 | | | | | | | | | |
| Массовая доля нитрита натрия, %, не более | 0,005 | | | | | | | | | |

Примечания

1 Допускается:

- на разрезе колбас отклонение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в 1,5 раза в сторону увеличения;
- наличие на разрезе колбас единичных кусочков шпика, бараньего подкожного или курдючного жира-сырца с желтоватым оттенком без признаков осаливания;
- наличие мелкой пористости на разрезе колбас;
- наличие на поверхности батонов (батончиков) мелких складок и выступающих по всей длине батона (батончика) кусочков шпика.

2 Не допускаются для реализации колбасы:

- с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами (батончиками);
- с нарушением целостности оболочки батонов (батончиков) и/или упаковки (для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере);
- с наличием жировых отеков;
- с наличием серых пятен;
- с рыхлым фаршем.

### 4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления колбас применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ Р 54315, в виде отрубов по ГОСТ 31797 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3 %, не более 6 %, не более 10 %, не более 12 % и не более 20 %;
- свинину по ГОСТ 31476, в виде отрубов по ГОСТ 31778 и полученные при ее разделке:

свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 10 %, от 30 % до 50 % и от 50 % до 85 %;

шпик хребтовый и боковой;

грудинку свиную;

- баранину по ГОСТ 31777 и полученные при ее разделке:

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

жир-сырец бараний (подкожный и курдючный);

- конину по ГОСТ 27095 и полученные при ее разделки:

конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 3 %, не более 6 %, не более 12 %, не более 20 %;

- блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины, конины) замороженные по ГОСТ Р 54704;
- блоки из субпродуктов (печень говяжью и свиную, языки говяжьи и свиные), замороженные по ГОСТ Р 54366;
- воду питьевую по [8];
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975 (декстрозу, виноградный сахар);
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- чеснок измельченный, консервированный поваренной солью;
- пряности, экстракты пряностей, эмульсии экстрактов пряностей (перец черный или белый, перец душистый, кориандр, тмин, орех мускатный, кардамон, корица);
- пищевые добавки:

посолочные смеси (поваренная соль, фиксатор(ы) окраски Е249, Е250);

антиокислители Е300, Е301, Е304, Е306, Е392;

регуляторы кислотности Е262, Е325, Е326, Е330, Е331;

усилитель вкуса и аромата Е621;

- кишки обработанные: говяжьи, свиные, бараньи;
- оболочки искусственные для варено-копченых колбас;
- шпагат из лубяных волокон (0,84 ктекс; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84 ктекс; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки по ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, марок АД-1, АМц;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

4.3.2 Используемые при производстве колбас:

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождаться ветеринарными документами и соответствовать требованиям, установленным [2]—[6];
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям [1], [7].

4.3.3 Допускается использование аналогичного сырья, по качеству и безопасности не уступающего требованиям 4.3.1, и разрешенного к применению в пищевой промышленности.

4.3.4 Применение комплексных пищевых добавок, содержащих односоставные пищевые добавки и ингредиенты, не предусмотренные в настоящем стандарте (см. 4.3.1), не допускается.

4.3.5 Применение пищевых добавок, аналогичных по составу, а также не уступающих по качеству и безопасности требованиям 4.3.1, допускается в соответствии с технологическими инструкциями по их применению.

4.3.6 Для изготовления колбас не допускается применять:

- мясо, заметно изменившее цвет на поверхности;
- мясо хряков;
- мясо, замороженное более одного раза;

- мясо, хранившееся свыше установленного срока годности;
- шпик, грудинку свиную, жир-сырец бараний с признаками окислительной порчи (пожелтением, осаливанием, прогорканием);
- генетически модифицированное сырье.

### 4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица фасованной продукции должна иметь маркировку в соответствии с требованиями [9] со следующей дополнительной информацией:

- наименование колбасы с указанием «мясной продукт категории (А, Б);
- надпись: «Упаковано под вакуумом» (в случае использования упаковки под вакуумом);
- надпись: «Упаковано в модифицированной атмосфере» (в случае использования модифицированной атмосферы);
- обозначение настоящего стандарта;
- состав продукта в соответствии с приложением Б;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А.

***Пример маркировки наименования продукта — «Варено-копченая колбаса «Московская». Мясной продукт категории А».***

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель. Допускается наносить информацию на специально выделенное место для маркировки на оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

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

Информационные данные о пищевой ценности колбас приведены в приложении А, о составе колбас — в приложении Б.

4.4.2 Транспортная маркировка — в соответствии с требованиями [9], ГОСТ Р 51474, ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

4.4.3 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

### 4.5 Упаковка

4.5.1 Колбасы выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.5.2 Упаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям [10].

4.5.3 Колбасы упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота (Е941) по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода (Е290) по ГОСТ 8050, или газовых смесей, 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.

4.5.4 Колбасы упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами массой нетто не менее 300 г, а также целыми батончиками (для «Свиных колбасок») до 10 шт в упаковке;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 до 500 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50 до 350 г.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с потребителем.

Допускается групповая упаковка колбас под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная — с последующим удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки колбасы хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

4.5.5 Отклонения массы нетто упаковочной единицы колбас от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.6 Колбасы, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона — по ГОСТ Р 54463, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289. Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251.

4.5.7 Допускается использовать другие виды транспортной упаковки (в том числе алюминиевые ящики или контейнеры) и другие упаковочные материалы, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

4.5.8 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

4.5.9 Многооборотная транспортная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Допускается использовать многооборотную транспортную упаковку, бывшую в употреблении, после ее санитарной обработки.

4.5.10 Масса нетто колбас в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной упаковке — не более 30 кг.

4.5.11 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают колбасы одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

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

4.5.12 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

## 5 Правила приемки

5.1 Колбасы принимают партиями. Определение партии — по [1], объем выборок и отбора образцов — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, бенз(а)пирена, нитрозаминов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.4 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава продукта по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

5.5 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, ГОСТ Р 53214, ГОСТ Р 53244, [11].

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического и радиологического контроля — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 31671, ГОСТ 26929.

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

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ Р 53159, ГОСТ Р 53161, ГОСТ ISO 8588, ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги — по ГОСТ Р 51479, ГОСТ 9793;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51480, ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 54354, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ 32031, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 31708, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, [12], [13].

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Определение содержания токсичных элементов — по [14], [15]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [16];

- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [17];
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [17].

6.6 Определение пестицидов — по [18], [19].

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31903, [20]—[22].

6.8 Определение радионуклидов — ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164.

6.9 Определение диоксинов — по [23].

6.10 Определение нитрозаминов — по [24].

6.11 Определение бенз(а)пирена — по ГОСТ Р 51650.

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

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

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасы выпускают в реализацию с температурой в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения.

7.2 Колбасы транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

7.3 Колбасы, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

7.4 Неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы колбасы хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

7.5 Рекомендуемые сроки годности колбас при различных температурах хранения приведены в таблице 2.

Таблица 2

| Температура хранения, °С | Способ упаковки | Вид упаковки | Рекомендуемый срок годности, сут |
|---|---|---|---|
| От 6 до 12 | Целыми батонами (батончиками) | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы | 15 |
| От 0 до 6 | | | 30 |
| От 0 до 6 | | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением пищевых добавок Е262, Е325, Е326) | 45—75 |
| От 0 до 6 | Целыми батонами | С применением вакуума или модифицированной атмосферы | 30—60 |
| | Порционная нарезка | | 12—45 |
| | Сервировочная нарезка | | 10—20 |
| От минус 7 до минус 9 | Целыми батонами | Без применения вакуума или модифицированной атмосферы | 120 |

7.6 Срок годности и условия хранения колбас устанавливает изготовитель по [25].

**Приложение А**
**(справочное)**

## Информационные данные о пищевой ценности колбас

А.1 Информационные данные о пищевой ценности* 100 г колбас приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

| Наименование колбас | Белок, г, не менее | Жир, г, не более | Калорийность, ккал, не более |
|---|---|---|---|
| «Деликатесная» | 18,0 | 37,0 | 405,0 |
| «Московская» | 17,0 | 39,0 | 419,0 |
| «Сервелат» | 16,0 | 47,0 | 487,0 |
| «Любительская» | 16,0 | 39,0 | 415,0 |
| «Баранья» | 17,0 | 37,0 | 401,0 |
| «Русская» | 15,0 | 48,0 | 492,0 |
| «Мускатная» | 15,0 | 48,0 | 492,0 |
| «Славянская» | 15,0 | 49,0 | 501,0 |
| «Сервелат Губернский» | 17,0 | 44,0 | 464,0 |
| «Свиные колбаски» | 15,0 | 46,0 | 474,0 |

* Данные о пищевой ценности получены расчетным путем.

**Приложение Б**
**(справочное)**

## Информационные данные о составе колбас

Б.1 Информационные данные о составе колбас приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

| Наименование колбас | Состав колбас |
|---|---|
| «Деликатесная» | Говядина, свинина, грудинка, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности |
| «Московская» | Говядина, шпик, посолочная смесь (соль поваренная пищевая, нитрит натрия), сахар, пряности |
| «Сервелат» | Грудинка, говядина, свинина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности |
| «Любительская» | Говядина, грудинка, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности |
| «Баранья» | Баранина, говядина, жир-сырец бараний или шпик, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, чеснок, пряности |
| «Русская» | Свинина, говядина, шпик, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, чеснок, пряности |
| «Мускатная» | Говядина, шпик, языки говяжьи или свиные, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности |
| «Славянская» | Говядина, шпик, свинина, молоко сухое обезжиренное, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, чеснок, пряности |
| «Сервелат Губернский» | Грудинка, говядина, свинина, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, пряности |
| «Свиные колбаски» | Свинина, грудинка, печень говяжья или свиная, молоко сухое обезжиренное, посолочная смесь (поваренная соль, фиксатор окраски: нитрит натрия), сахар, чеснок, пряности |

Примечания

1 Полную информацию о всех пищевых добавках, применяемых по 4.3.1 настоящего стандарта, выносят при маркировке в соответствии с требованиями [9].

2 При использовании в рецептурах замены мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье, допускаемое к применению в соответствии с 4.3.1 настоящего стандарта, изготовитель указывает в маркировке информационные сведения о составе продукта с учетом фактически применяемого сырья.

## Библиография


[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» от 09.12.2011 г. № 880

[2] 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

[3] 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

[4] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 17.06.1998 г.

[5] Правила организации ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясосырья от 29.12.2007 г. № 677

[6] «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» от 18.06.2010 г. № 317

[7] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07.2012 г. № 58

[8] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[9] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 г. № 881

[10] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 г. № 769

[11] МУК 4.2.1913—2004 Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания

[12] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[13] МУК 4.2.560—96 Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

[14] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[15] МУ 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах

[16] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[17] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[18] МУ № 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах, табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[19] МУ № 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[20] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[21] МУК 4.1.1912—2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[22] МУК 4.1.2158—2007 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом ИФА

[23] 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

[24] МУК 4.4.1.011—93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[25] МУК 4.2.1847—2004 Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.524.4:006.034 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1342

Ключевые слова: варено-копченые колбасы (колбаски), консистенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, влаги, хлористого натрия, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, нитрозамины, диоксины, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение, сроки годности

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 26.05.2014. Подписано в печать 02.06.2014. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 123 экз. Зак. 2196.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru