
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
53516—
2009

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное



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 учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 декабря 2009 г. № 750-ст

4 ВВЕДЕН В ПЕРВЫЕ

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

© Стандартинформ, 2010

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

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Cooked sausage items of poultry meat. General specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные колбасные изделия из мяса птицы (далее — колбасные изделия), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд.

Требования безопасности изложены в 5.1.5 и 5.1.6, требования к качеству — в 5.1.2, к маркировке — в 5.3.

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 жидкой 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 потребителей. 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. Метод отбора проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение 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 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ Р 53516—2009

- ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-адсорбционный 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 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 52313—2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения
- ГОСТ Р 52417—2005 Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция
- ГОСТ Р 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава
- ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулязоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*
- ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (coliформных бактерий)
- ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при производстве, расфасовке, продаже и импорте
- ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита
- ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия
- ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, бааранины, 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, бааранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
- ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического контроля
- 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 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
- 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 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих кластрийдий
 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 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться 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 52313, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 потрошковое колбасное изделие: Изделие колбасное вареное из пищевых потрохов птицы с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре.

4 Классификация

4.1 Колбасные изделия подразделяют:

- на колбасы;
- колбаски;
- сосиски;
- сардельки;
- хлебы.

Колбасные изделия могут быть фаршированными и/или потрошковыми.

4.2 В зависимости от используемого мяса и пищевых субпродуктов различных видов птицы колбасные изделия подразделяются:

- на колбасные изделия с указанием конкретного вида птицы (например сосиски куриные);
- колбасные изделия без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы (например сосиски из мяса птицы).

4.3 В зависимости от термического состояния колбасные изделия подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 2 °С до 8 °С включительно;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С.

4.4 Колбасные изделия подразделяют на следующие сорта:

экстра — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %, в том числе белого не менее 50 %;

высший — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %;

первый — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50 %;

второй — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70 %;

третий — колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50 %.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на колбасные изделия конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции по производству колбасных изделий, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в части мяса птицы, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы, ветеринарно-санитарных требований при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасных изделий				
	сосиски	колбасы	саурельки	колбасы	хлебы
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, спилов, наплыков фарша, бульонно-жировых отеков, с наличием или без декоративной обсыпки. Допускается незначительное наличие влаги в вакуумных упаковках				
Консистенция	Плотная, из субпродуктов — пластичная				
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, с допускаемым наличием мелкой пористости, цвет от светло-розового до красного, при наличии пищевых субпродуктов до темно-коричневого; в ветчинных — куски мышечной ткани неопределенной формы с видимыми включениями прослойок фарша от бело-розового до красноватого, а кожи — желтоватого цвета, рисунок регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий				
Запах и вкус	Свойственный данному виду продукта, без посторонних запаха и привкуса				
Форма и размер	Колбасное изделие, имеющее округлую, прямоугольную, трапециевидную или другую форму с максимальным размером нормального сечения, мм				
	От 14 до 32 включ.	От 32 до 44 включ.	От 45 до 180 включ.	—	—
Массовая доля белка, %, не менее	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий, для сорта экстра — 15,0; высшего — 13,0; первого — 12,0; второго — 10,0; третьего — 8,0				
Массовая доля жира, %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий, для сорта экстра — 20,0; высшего — 25,0; первого — 30,0, второго — 35,0; третьего — 40,0				
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий				
Массовая доля кальция, %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлены конкретные ассортиментные наименования колбасных изделий				
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	2,2			2,5	

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[5].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасных изделий				
	сосиски	холбаски	сардельки	колбасы	хлебы
Массовая доля нитрита натрия (при его использовании), %, не более	0,005				
Массовая доля добавленного фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более	0,5				
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006				

П р и м е ч а н и я

1 Массовая доля кальция регламентируется в колбасных изделиях, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

2 Предельное значение массовой доли добавленного фосфора в пересчете на P_2O_5 установлены для колбасных изделий, в рецептуре которых предусмотрено их использование.

5.1.3 Колбасные изделия, выработанные с использованием замороженного, частично или полностью размороженного сырья, замораживанию не подлежат.

5.1.4 Пищевую ценность колбасных изделий конкретного наименования устанавливают в документации, в соответствии с которой они изготовлены.

5.1.5 Микробиологические показатели колбасных изделий не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.6 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в колбасных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки колбасных изделий следует применять мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, мясо птицы механической обвалки отечественного производства; пищевые яйца и яичные продукты, полученные от здоровой сельскохозяйственной птицы, а также мясо сырье убойных животных, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие:

- по показателям безопасности требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;
- требованиям, установленным в документе на эти продукты.

5.2.2 Перечень сырья и материалов для конкретного ассортиментного наименования колбасных изделий регламентируется документами, утвержденными в установленном порядке.

5.2.3 По термическому состоянию и срокам годности сырье должно отвечать следующим требованиям:

мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, а также мясо сырье убойных животных:

- охлажденные, температурой в толще продукта от 0 °C до 4 °C — со сроком годности не более 5 сут, субпродукты — не более 2 сут, подмороженные и/или размороженные с температурой в толще продукта от минус 2 °C до минус 3 °C — не более 10 сут, субпродукты — не более 7 сут;

- замороженные, температурой в толще продукта не выше минус 12 °C — не более 4 мес, субпродукты — не более 2 мес и не выше минус 18 °C — не более 8 мес, субпродукты — не более 6 мес;

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

мясо птицы механической обвалки отечественного производства:

- охлажденное, температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С — не более 72 ч;
- подмороженное и/или размороженное, температурой в толще продукта от минус 2 °С до минус 3 °С — не более 5 сут;
- замороженное, температурой в толще продукта не выше минус 18 °С со сроком годности не более 3 мес;

пищевые яйца сельскохозяйственной птицы со сроком годности не более 15 сут, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С;

яичные продукты переработки пищевых яиц сельскохозяйственной птицы:

- охлажденные жидкые со сроком годности не более 24 ч, хранившиеся при температуре не выше 4 °С;
- замороженные жидкые со сроком годности не более 15 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 18 °С; со сроком годности не более 10 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 12 °С;
- сухие со сроком годности не более 6 мес, хранившиеся при температуре не выше 20 °С или со сроком годности не более 24 мес, хранившиеся при температуре не выше 4 °С.

5.2.4 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2.5 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах колбасных изделий устанавливают в документе на колбасные изделия конкретного наименования, в соответствии с которым они должны быть выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены в установленном порядке для применения в производстве продуктов из мяса птицы и убойных животных и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.2.6 Сырье (пищевые ингредиенты и добавки), применяемое для выработки колбасных изделий, следует контролировать на содержание компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ) в установленном порядке.

5.2.7 Для выработки колбасных изделий следует применять материалы:

- оболочки колбасные натуральные (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, барабаны) по документам, утвержденным в установленном порядке, в соответствии с которыми они изготовлены;
- оболочки искусственные и синтетические, включая барьерные, по документам, утвержденным в установленном порядке, в соответствии с которыми они изготовлены;
- формовочные и тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации***.

5.2.8 Допускается использование импортного сырья, в т.ч. убойных животных, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 5.2.1 и разрешенных к применению в установленном порядке.

5.2.9 Для выработки колбасных изделий не допускается применять:

- сырье животного происхождения, замороженное более одного раза;
- мясо птицы с изменившимся цветом мышечной ткани, кожи и жира;
- шпик с пожелтением.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица потребительской тары, искусственная колбасная оболочка, этикетка (баннероль), прикрепленная к батону, батончику колбасного изделия в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию, и отвечать требованиям ГОСТ Р 51074 (общие требования — по разделу 3, требования к продукции — по 4.3.7).

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

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

*** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [8].

При использовании сырья и ингредиентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ), информацию об этом следует выносить на этикетку в соответствии с ГОСТ Р 51074 (3.5.5).

5.3.2 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.3.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания этикетки. Маркировка должна содержать информацию по 5.3.1 со следующим дополнением:

- масса нетто;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Допускается по согласованию с потребителем не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначеннной для местной реализации.

5.3.4 На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащие данные о продукте по 5.3.1. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

5.3.5 Маркировка колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документу, в соответствии с которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и упакованными под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы.

5.4.3 Колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и ГОСТ 9142, полимерные — по ГОСТ Р 51289, контейнеры, тару-оборудование по нормативным документам, утвержденным в установленном порядке.

5.4.4 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку; допускается по согласованию с потребителем для местной реализации при отсутствии крышки тару накрывать подпергментом, пергаментом, оберточной бумагой, а также другими видами упаковочных материалов, предназначенными к применению в установленном порядке.

5.4.5 Допускается использовать другие виды тары, в том числе закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, использование которых для контакта с аналогичными пищевыми продуктами обеспечивает их сохранность, качество и безопасность при соблюдении условий транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

5.4.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования, сорта, одной даты выработки, одного способа термической обработки.

Упаковку колбасных изделий разных наименований в единицу транспортной тары проводят по согласованию между покупателем и продавцом.

5.4.7 Упаковка колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4.8 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках и ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг, контейнерах, таре-оборудовании — не более 250 кг.

5.4.9 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной на маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 9792.

6.2 Колбасные изделия принимают партиями. Под партией понимают любое количество колбасных изделий одного наименования, сорта, одной даты выработки, одного термического состояния, вырабо-

ГОСТ Р 53516—2009

танное в одну смену, одинаково упакованное и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес и телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта;
- термическое состояние;
- номер партии;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта, документу, по которому он изготовлен;
- обозначение настоящего стандарта или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), нитритов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции.

Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.5 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792.

7.2 Отбор проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 9958, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794.

7.6 Определение массовой доли кальция — по ГОСТ Р 52417.

7.7 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.8 Определение содержания токсичных элементов по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [9], [10]:

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

7.9 Определение нитрозаминов — по [13].

7.10 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [14]—[16].

7.11 Определение пестицидов — [17], [18].

7.12 Определение радионуклидов — [19]—[21].

7.13 Определение микробиологических показателей:

- мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (coliiform) — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 52816;
- сульфитредуцирующих клостридиев — по ГОСТ 29185;
- бактерий *S.aureus* — по ГОСТ Р 52815;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ Р 50455; ГОСТ Р 52814;
- бактерий *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ Р 51921, [22].

7.14 Определение температуры в толще продукта**7.14.1 Средства контроля**

Цифровой термометр «Замер-1» (Госреестр 21267-01) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен, или другие приборы с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

7.14.2 Проведение испытаний

Температурный датчик должен быть введен в толщу продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур от минус 30 °С до 120 °С. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ± 0,5 °С.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

7.15 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных источников (если она предусмотрена нормативными документами на колбасное изделие конкретного наименования) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

7.16 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 7.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта при соблюдении требований к условиям хранения, регламентируемым в документе, в соответствии с которым выработаны конкретные наименования колбасных изделий, и в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при хранении в подвешенном состоянии, разложенных в один-два ряда или упакованных в транспортную тару, при температуре хранения от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % — не более 6 сут; колбасных изделий, вырабатываемых в барьерной оболочке, — не более 60 сут.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий, упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы:

- целыми батонами — не более 10 сут;
- при сервировочной нарезке — не более 5 сут;
- при порционной нарезке — не более 6 сут.

8.3 Рекомендуемые сроки годности замороженных колбасных изделий при температуре воздуха в холодильной камере, обеспечивающей поддержание температуры в толще продукта, не выше минус 12 °С — не более 30 сут; не выше минус 18 °С — не более 90 сут.

8.4 Транспортирование и хранение колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.5 Срок годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель.

Библиография

- [1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.
- [2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 17.06.1998 г.
- [3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.
- [4] Ветеринарно-санитарные требования при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, утвержденные Главным ветеринарным инспектором РФ, М., 2002 г.
- [5] СанПиН 2.3.2.1078—2001 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- [6] СанПиН 2.3.2.1074—2001 Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [7] СанПиН 2.3.2.1293—2003 Гигиенические требования по применению пищевых добавок
- [8] ГН 2.3.2.972—2000 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы
- [9] МУК 4.1.985—2000 Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [10] МУК 01-19/47-11—92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
- [11] МУ 5178—90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [12] МУК 4.1.986—2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрофотометрии
- [13] МУК 4.4.1.011—93 Методические указания контроля. Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [14] МР 4.18/1890—91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения (Минск-Москва, 1991 г.)
- [15] МУ 3049—84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [16] МУК 4.2.026—95 Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [17] МУ 1222—75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [18] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [19] МУ 5778—91 Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
- [20] МУ 5779—91 Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89
- [21] МУК 2.6.1.1194—2003 Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
- [22] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах

УДК 637.523:006.354

ОКС 67.120.20

Н16

ОКП 92 1313

92 1318

92 1321

92 1322

Ключевые слова: колбасные изделия, потрошковые колбасные изделия, мясо птицы, общие технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор Л.В. Коротникова
Технический редактор В.Н. Прусакова
Корректор Р.А. Ментова
Компьютерная верстка В.И. Грищенко

Сдано в набор 27.09.2010. Подписано в печать 14.10.2010. Формат 60x84^{1/2}. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 341 экз. Зак. 831.

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

Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ

Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6

