ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53852— 2010

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ 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 4 августа 2010 г. № 201-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». 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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2011, 2019

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 ПОЛУКОПЧЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Semi-smoked sausages from poultry meat.
General specifications

Дата введения — 2011—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полукопченые колбасы из мяса птицы (далее — колбасы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок.

Требования безопасности изложены в 5.1.5 и 5.1.6, к качеству — в 5.1 2, к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9792 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957 Мясо и мясные продукты. Методы определения хлористого натрия

ГОСТ 9958 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа[1)]

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

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

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13513 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия[2)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[3)]

[1)] Действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

[2)] Действует ГОСТ 34033—2016 «Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

[3)] Действует ГОСТ 31904—2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний».

Издание официальное

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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

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

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

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

ГОСТ Р ИСО 7218[1)] Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р ИСО 13493[2)] Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкой хроматографии

ГОСТ Р 50453 (ИСО 937—78)[3)] Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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

ГОСТ Р 50455 (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[4)] Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301[5)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444 (ИСО 1841-2—96)[6)] Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

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

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

ГОСТ Р 51482 (ИСО 13730—96)[7)] Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51604[8)] Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ Р 51650 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

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

ГОСТ Р 51962[9)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

---

1) Действует ГОСТ ISO 7218—2015.

2) Действует ГОСТ ISO 13493—2014.

3) Действует ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978).

4) Действует ГОСТ 33746—2016.

5) Действует ГОСТ 33824—2016.

6) Действует ГОСТ ISO 1841-2—2013.

7) Действует ГОСТ 32009—2013 (ISO 13730:1996).

8) Действует ГОСТ 31479—2012.

9) Действует ГОСТ 31628—2012.

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

ГОСТ Р 52174 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа[1)]

ГОСТ Р 52313 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52480[2)] Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 52814 (ИСО 6579:2002)[3)] Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815[4)] Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 52816[5)] Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 53599[6)] Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного 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 52313.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого мяса и пищевых субпродуктов колбасы подразделяют:

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

4.2 В зависимости от термического состояния колбасы подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 6 °С;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С.

4.3 Колбасы подразделяют на следующие сорта:

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

высший — колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %;

---

1) Действует ГОСТ 34150—2017 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».

2) Действует ГОСТ 31796—2012.

3) Действует ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002).

4) Действует ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003).

5) Действует ГОСТ 31747—2012.

6) Действует ГОСТ 31466—2012.

первый — колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50 %,

второй — колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70 %;

третий — колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 50 %.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на колбасы конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции по выработке колбас, 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[1)].

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша, с наличием или без декоративной обсыпки
Консистенция	Плотная или упругая
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен и пустот; цвет фарша и рисунок регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлены колбасы конкретных ассортиментных наименований
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом копчения, без посторонних запаха и привкуса
Форма и размер	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлена колбаса конкретного ассортиментного наименования
Массовая доля белка, %, не менее	Регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлена колбаса конкретного ассортиментного наименования 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 изготовлена колбаса конкретного ассортиментного наименования для сорта: экстра — 20,0, высшего — 25,0, первого — 30,0, второго — 35,0, третьего — 40,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлена колбаса конкретного ассортиментного наименования

[1)] 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
Массовая доля кальция, %, не более	Регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлена колбаса конкретного ассортиментного наименования
Массовая доля добавленного фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более	0,5
Примечание — Массовая доля кальция регламентируется в колбасах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.	

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

5.1.4 Пищевую ценность колбас конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.1.5 Микробиологические показатели колбас не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.1.6 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в колбасах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки колбас 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 мясное сырье убойных животных, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие:

- по показателям безопасности — требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)];
- требованиям, установленным в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2.2 Перечень сырья и материалов для колбасы конкретного ассортиментного наименования регламентируется документом, в соответствии с которым они изготовлены.

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

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

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

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

б) мясо птицы механической обвалки отечественного производства:

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С — не более 72 ч;

2) подмороженное и/или размороженное с температурой в толще продукта от минус 2 °С до минус 3 °С — не более 5 сут;

3) замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 18 °С со сроком годности — не более 3 мес;

в) пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

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

2) яичные продукты:

охлажденные жидкие со сроком годности не более 24 ч, хранившиеся при температуре не выше 4 °С;

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

замороженные жидкие 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 нормативным правовым актом Российской Федерации[1)].

5.2.5 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах колбас устанавливают в документе на колбасы конкретного наименования, в соответствии с которым они 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[2)].

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

5.2.7 Для выработки колбас следует применять материалы.

- оболочки колбасные натуральные (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараньи) 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[3)].

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 колбас не допускается применять:

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

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица потребительской тары с колбасой, искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону, батончику колбасы в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию, и отвечать требованиям ГОСТ Р 51074—2003 (общие требования — по разделу 3, требования к продукции — по 4.3.7).

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—2003 (пункт 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, предназначенной для местной реализации.

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

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

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

5.3.4 На каждую единицу транспортной тары с колбасами 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 колбас, 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 колбас при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

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

5.4.3 Колбасы, 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 техническим 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 подпергаментом, пергаментом, оберточной бумагой, а также другими видами упаковочных материалов, разрешенных 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 колбасы одного наименования, сорта, одной даты выработки, одного способа термической обработки.

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

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

5.4.8 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.

5.4.9 Упаковка колбас, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 9792.

6.2 Колбасы принимают партиями. Под партией понимают любое количество колбас одного наименования и сорта, одного термического состояния, одной даты выработки, выработанное 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, телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта и термическое состояние;
- номер партии;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;

- условия хранения;
- массу нетто продукта;
- обозначение настоящего стандарта или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность, выдает и подписывает ответственное лицо предприятия-изготовителя продукции в установленном порядке.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

6.5 При применении сырья с наличием компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ), информация об этом должна быть внесена в удостоверение качества и безопасности.

6.6 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 общего фосфора — по ГОСТ Р 51482, ГОСТ 9794;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

7.6 Определение массовой доли кальция — по ГОСТ Р 53599.

7.7 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].

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

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 (колиформ) — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 52816;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- бактерии Staphylococcus aureus — по ГОСТ Р 52815;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл — по ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814.

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 плюс 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 они предусмотрены нормативными документами, в соответствии с которыми изготавливают колбасы конкретных ассортиментных наименований) — 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 Колбасы транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта при соблюдении требований к условиям хранения, регламентируемым в документе, в соответствии с которым изготовлены колбасы конкретных наименований, и в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Охлажденные колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 6 °С, замороженные — не выше минус 8 °С.

8.3 Рекомендуемые сроки годности колбас:

- в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20 °С — не более 3 сут, при температуре не выше 12 °С и относительной влажности воздуха 75 % — 78 % — не более 10 сут;
- в охлаждаемых помещениях упакованные в ящики при температуре от 0 °С до 4 °С — не более 30 сут, при температуре не выше 6 °С и относительной влажности воздуха 75 %—78 % — не более 15 сут, в барьерной колбасной оболочке — не более 45 сут.

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

- при температуре от 5 °С до 8 °С — не более 10 сут (сервировочная нарезка) и не более 12 сут (порционная нарезка);
- при температуре от 12 °С до 15 °С — не более 6 сут (сервировочная нарезка) и не более 8 сут (порционная нарезка);
- при температуре от 0 °С до 6 °С (целыми батонами) — не более 30 сут.

8.5 Рекомендуемый срок годности замороженных колбас при температуре не выше минус 8 °С — не более 3 мес.

8.6 Транспортирование и хранение колбас, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

8.7 Срок годности и условия хранения колбас 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

[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 спектрофотомерии

[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

УДК 637.523.034:006.354 ОКС 67.120.20

Ключевые слова: полукопченые колбасы, мясо птицы, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 05.11.2019. Подписано в печать 22.11.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru