

## ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ

Общие технические условия

## ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ ПАЎВЭНДЖАНЫЯ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

БЗ 4-2012



Госстандарт  
Минск

**Ключевые слова:** полукопченая колбаса (колбаска) мясная, мясное сырье, колбасный фарш, массовая доля белка, маркировка, упаковка, правила приемки, сроки годности

## Предисловие

Цели, основные принципы положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 20 апреля 2012 г. № 21

3 ВЗАМЕН СТБ 196-98 (с отменой на территории Республики Беларусь ГОСТ 16351-86)

© Госстандарт, 2012

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

---

Издан на русском языке

**Содержание**

1 Область применения .....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Термины и определения .....	3
4 Классификация .....	4
5 Общие технические требования .....	4
6 Правила приемки .....	13
7 Методы контроля .....	15
8 Транспортирование и хранение .....	16
9 Гарантия изготовителя .....	16
Приложение А (справочное) Перечень наименований колбасных изделий традиционного ассортимента .....	17
Библиография .....	18

---

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

---

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ**  
**Общие технические условия****ВЫРАБЫ КАЎБАСНЫЯ ПАЎВЭНДЖАНЫЯ**  
**Агульныя тэхнічныя ўмовы****Smoked sausage products**  
**General specifications**

---

**Дата введения 2012-10-01****1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты – полукопченые колбасы и колбаски (далее – колбасные изделия), предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

СТБ 126-2011 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

СТБ 742-2009 Продукты из шпика. Общие технические условия

СТБ 986-95 Овощи и грибы быстрозамороженные. Общие технические условия

СТБ 988-2002 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

СТБ 1020-2008 Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1373-2009 Сыры. Технические условия

СТБ ISO 1442-2008 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги (арбитражный метод)

СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

СТБ 1828-2008 Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия

СТБ ISO 1841-1-2009 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда

СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия

СТБ 1885-2008 Мясная промышленность. Производство пищевых продуктов. Термины и определения

СТБ 1945-2010 Мясо птицы. Общие технические условия

СТБ 2086-2010 Сахар белый. Технические условия

СТБ ISO 7218-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ ISO 21571-2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб  
СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора  
СТБ ГОСТ Р 51650-2001 Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена  
СТБ ГОСТ Р 51921-2011 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий *Listeria monocytogenes*  
ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия  
ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия  
ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия  
ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия  
ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия  
ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия  
ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина – в тушах. Технические условия  
ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества  
ГОСТ 4197-74 Реактивы. Натрий азотисто-кислый. Технические условия  
ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия  
ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия  
ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия  
ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия  
ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия  
ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия  
ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия  
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, 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. Метод определения хлористого натрия  
ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа  
ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки  
ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия  
ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*  
ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала  
ГОСТ 12095-76 Кунжут для переработки. Технические условия  
ГОСТ 13493-86 Натрия триполифосфат. Технические условия  
ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия  
ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия  
ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов  
ГОСТ 14838-78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия  
ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия  
ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия  
ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. Технические условия  
ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия  
ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия  
ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия  
ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот  
ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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 27095-86 Мясо. Конины и жеребятины в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

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

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29046-91 Пряности. Имбирь. Технические условия

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29053-91 Пряности. Перец красный молотый. Технические условия

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия

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

ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-70) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29301-92 (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

ГОСТ 29329-92 Весы для статического взвешивания. Общие технические требования

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

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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

ГОСТ 31027-2002 (ИСО 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 31199-2003 (ИСО 3565:1975) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51962-2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененными (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в СТБ 1885.

## 4 Классификация

**4.1** В зависимости от диаметра или поперечных размеров колбасные изделия подразделяют на:

- колбасы;
- колбаски.

**4.2** В зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья и пищевых ингредиентов колбасные изделия подразделяют на:

- высшего сорта;
- первого сорта;
- бессортные;
- второго сорта.

**4.3** Для исключения введения потребителя в заблуждение относительно колбасных изделий традиционного ассортимента запрещается присваивать новым рецептурам колбасных изделий наименования традиционного ассортимента, создавать производные слова от общеизвестных наименований или использовать эти наименования в словосочетании с другими словами.

Примечание – К традиционному ассортименту относят колбасные изделия с общеизвестными наименованиями в соответствии с приложением А.

## 5 Общие технические требования

### 5.1 Общие требования

Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по типовой технологической инструкции, технологическим инструкциям для конкретного изготовителя, разработанным в развитие типовой технологической инструкции, рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением [1] – [3].

### 5.2 Характеристики

**5.2.1** По органолептическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
Внешний вид	Поверхность батонов (батончиков) чистая, сухая, без пятен, слипов, повреждений оболочки и наплывов фарша, с нанесенными товарными отметками и (или) маркировкой с информацией для потребителя *
Форма и размер: – колбас  – колбасок	Батоны цилиндрической или иной формы, прямые или слегка изогнутые, длиной до 500 мм или в виде колец (полуколец) диаметром или поперечным размером свыше 32 мм  Батончики цилиндрической или удлиненно-овальной формы, прямые или слегка изогнутые, длиной до 300 мм или в виде колец (полуколец) диаметром или поперечным размером не более 32 мм.  Отклонение размеров колбасных изделий (заявленных) от типовых значений – $\pm 4$ мм
Консистенция	Упругая
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш от розового до темно-красного цвета, без серых пятен и пустот, с наличием кусочков мясных и (или) немясных ингредиентов размером не более 25 мм, с включениями пряностей или без них.  Цвет шпика белый или с розоватым (кремовым) оттенком, жира-сырца (при использовании) – с желтоватым оттенком, без признаков осаливания

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика колбасных изделий
Запах и вкус	Свойственные данному продукту, с ароматом копчения, пряностей и запахом чеснока (при использовании), вкус в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха
* Ярлык с маркировкой допускается прикреплять к пучкам.	
Примечания 1 Допускается: – наличие на разрезе незначительных включений соединительной ткани; – наличие мелкой пористости для колбасных изделий, кроме высшего сорта; – увеличение размеров отдельных кусочков мясных и немясных ингредиентов в полтора раза от заданных размеров на разрезе батона (батончика). 2 Концы батонов колбасных изделий должны быть перевязаны шпагатом, нитками, или перекручены, или закреплены металлическими скобами, скрепками или клипсами с наложением петли (или без нее). 3 При диаметре оболочки до 80 мм свободные концы оболочки и шпагата должны быть не более 2 см, свободные концы шпагата для товарной отметки – не длиннее 7 см.	

**5.2.2** По физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессорто- вых	второго сорта
Массовая доля белка, %, не менее	16	15	14	12
Массовая доля влаги, %, не более	50	55	55	60
Массовая доля жира, %, не более	40	40	45	45
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	4,0	4,0	4,0	4,0
Массовая доля нитрита натрия, % (мг/кг), не более	0,005(50)	0,005(50)	0,005(50)	0,005(50)
Массовая доля крахмала, %, не более	Не допускается	3,0	4,0	5,0
Температура в толще изделия при реализации	От 0 °С до 12 °С			
Примечания 1 Для колбасных изделий, содержащих в рецептуре более 50 % свинины, шпика, жира-сырца, допускается массовая доля белка – не менее 12 %, жира – не более 50 %. 2 При использовании фосфатов и фосфатсодержащих добавок массовая доля общего фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) – не более 1,0 %, в том числе массовая доля внесенного фосфора (в пересчете на P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ) – не более 0,4 %.				

**5.2.3** Конкретные наименования, перечень и количественное содержание (соотношение) пищевых компонентов, применяемых при изготовлении колбасных изделий, выход продукции, конкретные характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, товарная отметка (вязка) при необходимости, информационные сведения о пищевой ценности, сроки годности (если они отличаются от приведенных в стандарте и установленные в соответствии с требованиями [4]) для каждого наименования колбасных изделий должны быть приведены в рецептурах, утвержденных в установленном порядке.

**5.2.4** По микробиологическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, установленным в [5] и (или) [6].

**5.2.5** Содержание токсичных элементов, нитрозаминов, диоксинов, антибиотиков и пестицидов, бенз(а)пирена для колбасных изделий не должно превышать допустимые уровни, установленные в [5] и (или) [6].



**5.2.6** Содержание радионуклидов в колбасных изделиях не должно превышать допустимые уровни, утвержденные в [6] и (или) [7].

**5.2.7** Применение пищевых добавок должно соответствовать требованиям [8] и (или) [6].

### **5.3 Требования к сырью и материалам**

**5.3.1** Сырье и материалы, применяемые для изготовления колбасных изделий, должны соответствовать требованиям ТНПА, [5] и (или) [6] и (или) быть разрешены к применению (ввозу) уполномоченными органами в установленном порядке, а также сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

**5.3.2** Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [6] и (или) [8] и быть разрешены к применению (ввозу) уполномоченными органами в установленном порядке.

**5.3.3** Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, утвержденные в [6] и (или) [7].

**5.3.4** Для изготовления колбасных изделий применяют следующее сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779 и полученные при ее разделке:
  - говядину жилованную высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;
  - говядину жилованную первого сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;
  - говядину жилованную второго сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
  - говядину жилованную колбасную – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
  - говядину жилованную односортную – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;
  - говядину жилованную жирную – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 35 %;
- свинину по СТБ 988 и полученные при ее разделке:
  - свинину жилованную нежирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %;
  - свинину жилованную полужирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30 % – 50 %;
  - свинину жилованную жирную (жилованную щековину) – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 50 % – 85 %;
  - свинину жилованную колбасную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 60 %;
  - свинину жилованную односортную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 55 %;
- шпик хребтовый, боковой, грудинку свиную, обрезки шпика по СТБ 742;
- жир-сырец говяжий, конский, свиной, бараний первой группы по [9] и изготовленные в процессе производства жировые эмульсии, имеющие гомогенную структуру;
- мясо рулек и голяшек свинных и говяжьих жилованное с содержанием мышечной, жировой и соединительной тканей в естественном соотношении;
- баранину и козлятину по ГОСТ 1935 и полученные при ее разделке:
  - баранину и козлятину жилованную односортную – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;
- конину по ГОСТ 27095 и полученные при ее разделке:
  - конину жилованную высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;
  - конину жилованную первого сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;
  - конину жилованную второго сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
  - конину жилованную односортную – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;
- котлетное мясо говяжье и свиное по СТБ 1020;

– мясо промысловых животных по [10] и полученное при его разделке мясо промысловых животных (олени, лося, кабана, косули) жилованное односортное с массовой долей соединительной и жировой тканей в естественном соотношении;

– замороженные блоки из жилованного мяса говядины, свинины, конины, баранины, жилованного мяса говяжьих и свиных голов, жилованной обреза говяжьей, свиной и бараньей, щековины свиной, соединительной ткани по [11];

– субпродукты пищевые сельскохозяйственных животных (мясную обрезь говяжью, баранью, конскую и свиную, диафрагму говяжью, баранью, конскую и свиную, головы говяжьих и свиные, вымя, сердце говяжье, конское и свиное) по [12] и полученные после их разделки, жиловки:

– мясную обрезь и диафрагму говяжьих, бараньих, конских жилованных с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– мясную обрезь и диафрагму свиные жилованные с массовой долей соединительной и жировой ткани от 30 % до 50 %;

– мясо говяжьих голов жилованное;

– мясо свиных голов жилованное;

– мясо механической дообвалки и обвалки по [13];

– мясо птицы по СТБ 1945 и полученное после обвалки мясо птицы обваленное (кусковое);

– сыры твердые и полутвердые по СТБ 1373 и другим ТНПА;

– белки животного происхождения, разрешенные к ввозу Департаментом продовольственного и ветеринарного надзора и к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав);

– шкурку и межсосковую часть свиные по [14] и изготовленные в процессе производства белковый стабилизатор, белково-жировую эмульсию, эмульсию из свиной шкурки гомогенной структуры без грубых включений соединительной ткани;

– соединительную ткань от жиловки мяса и субпродуктов и изготовленную в процессе производства эмульсию из соединительной ткани гомогенной структуры без грубых включений соединительной ткани;

– молоко коровье сухое по СТБ 1858;

– воду по СТБ 1188, отвечающую требованиям [15];

– крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

– крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;

– муку пшеничную по СТБ 1666;

– муку экструзионную ячменную (пшеничную), разрешенную Минздравом;

– белок соевый (изолят, концентрат, соевую муку) и другие растительные белки, разрешенные к применению Минздравом;

– растительную клетчатку, разрешенную к применению Минздравом;

– растительные волокна, разрешенные к применению Минздравом;

– соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830 выварочную или каменную, самосадочную, садовую, помолов № 0, 1, сортов экстра, высший и первый;

– соль каменную поваренную пищевую йодированную по СТБ 1828, помолов № 0, 1, сортов высший и первый;

– сахар-песок по СТБ 2086;

– сахара (моно-, ди-), в том числе декстроза, мальтодекстрин, с функцией носителя, разрешенные к применению Минздравом;

– глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;

– стабилизатор цвета E250 (нитрит натрия), в том числе в виде посолочных смесей (поваренная соль, E250) \*;

– натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

– антиокислители E300, E301, E304, E306 отдельно или в соединении и другие антиокислители, разрешенные к применению Минздравом;

– натрий триполифосфат по ГОСТ 13493, регуляторы кислотности E450, E451, E452 и другие влагоудерживающие агенты и регуляторы кислотности, предназначенные для изготовления полукопченых колбасных изделий, отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом;

– регуляторы кислотности E262, E325, E326, E330 и E331 отдельно или в соединении, разрешенные к применению Минздравом;

– эмульгаторы E471, E472 для изготовления эмульсий, разрешенные к применению Минздравом;

\* Рекомендуется смесь посолочно-нитритная по [16].

- усилитель вкуса и аромата Е621 отдельно или в соединении и другие усилители вкуса, разрешенные к применению Минздравом;
- ароматизаторы копчения (копильные препараты) по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
- пищевые красители природного происхождения, в том числе в составе пищевых добавок, разрешенные к применению Минздравом;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569, другим ТНПА и замороженный измельченный в процессе производства;
- чеснок измельченный, консервированный поваренной солью, по ТНПА и (или) разрешенный к применению Минздравом;
- чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
- порошок чеснока, разрешенный к применению Минздравом;
- чеснок быстрозамороженный по СТБ 986;
- чеснок сухой резаный или гранулированный, в виде хлопьев, разрешенный к применению Минздравом;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587 и (или) разрешенный к применению Минздравом;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- перец черный, белый молотый по ГОСТ 29050;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- перец красный молотый по ГОСТ 29053;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- корицу по ГОСТ 29049;
- имбирь по ГОСТ 29046;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- кунжут по ГОСТ 12095;
- лавровый лист по ГОСТ 17594;
- зелень петрушки, сельдерея и укропа по ГОСТ 16732;
- пряности, смеси пряностей по ТНПА и (или) разрешенные Минздравом;
- семена укропа по ТНПА и (или) разрешенные Минздравом;
- эфирные масла, экстракты и эмульсии пряностей, чеснока, разрешенные к применению Минздравом;
- комплексные пищевые добавки, предназначенные для изготовления полукопченых колбас, содержащие пряности и (или) экстракты пряностей, и (или) пищевые добавки и ингредиенты, указанные в 5.3.4, разрешенные Минздравом;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- фольгу по ГОСТ 745;
- полимерные пленочные материалы (многослойные, термоформуемые, термоусадочные) и пакеты из них, упаковочные средства, разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
- кишки говяжьи, свиные, бараньи, конские, обработанные по [17] и другим ТНПА;
- оболочки искусственные, в том числе белковые, пастообразные растительные пасты в качестве оболочек (типа Vega Casing), разрешенные к применению Минздравом;
- красители пищевые для окрашивания натуральных оболочек, разрешенные Минздравом;
- составы антимикробные для обработки оболочек, разрешенные Минздравом;
- шпагат из лубяных волокон (0,84 и 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,80 и 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- скобы металлические, скрепки, клипсы по ТНПА и (или) разрешенные Минздравом;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838, другим ТНПА марок АД-1, АМц, разрешенную к применению Минздравом;
- петли для навешивания батонов по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273, по другим ТНПА и (или) разрешенную Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;

- подпергамент по ГОСТ 1760 и другим ТНПА и (или) разрешенный Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
- пергамент растительный по ГОСТ 1341, по другим ТНПА и (или) разрешенный Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
- бумагу этикеточную по ГОСТ 7625, другие этикеточные материалы, разрешенные к применению Минздравом;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 и по другим ТНПА;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- смеси газовые модифицированные, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами;
- сырье древесное (опилки), кроме хвойных пород.

**5.3.5** Допускается применение аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов в соответствии с требованиями 5.3.4: отечественного производства – по ТНПА, зарубежного – при наличии разрешения Минздрава и (или) Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь на их использование и документа, удостоверяющего их качество и безопасность.

**5.3.6** Требования к перечню и соотношению жилованного мясного сырья, немясных ингредиентов (в процентах к массе несоленого сырья в рецептуре) в зависимости от сорта колбасных изделий приведены в таблице 3.

Таблица 3

Наименование сырья	Норма для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессортных	второго сорта
1 Говядина высшего, первого сорта; говядина колбасная, односортная; конина высшего, первого сорта; свинина нежирная, полужирная, односортная, колбасная, жирная; мясо птицы кусковое, сыр, шпик хребтовый, боковой, грудинка свиная (в любом соотношении), %, не менее	100	–	–	–
в том числе:				
– говядина (конина) первого сорта, говядина односортная, колбасная (в любом соотношении), %, не более	40	–	–	–
– свинина колбасная, жирная, шпик хребтовый, боковой, грудинка свиная (в любом соотношении), %, не более	40	–	–	–
– мясо птицы кусковое, %, не более	10	–	–	–
2 Говядина первого, второго сорта, односортная, колбасная; конина первого сорта, односортная; свинина полужирная, односортная, колбасная, жирная и (или) щековина; баранина (козлятина) односортная; мясо птицы кусковое; мясо промысловых животных односортное; сыр, шпик хребтовый, боковой, грудинка свиная; жир-сырец, говядина жирная (в любом соотношении), %, не менее	–	90	–	–
в том числе:				
– свинина колбасная, жирная (щековина); шпик хребтовый, боковой, грудинка свиная, жир-сырец, говядина жирная (в любом соотношении), %, не более	–	40	–	–
– мясо птицы кусковое, %, не более	–	20	–	–
Допускается использование говядины (конины) высшего сорта, свинины нежирной				

Окончание таблицы 3

Наименование сырья	Норма для колбасных изделий			
	высшего сорта	первого сорта	бессортных	второго сорта
3 Говядина односортная, колбасная, второго сорта, жирная; конина односортная; баранина (козлятина) односортная; свинина полужирная, односортная, колбасная, жирная и (или) щековина, мясо птицы кусковое; мясо промысловых животных односортное; шпик хребтовый, боковой, обрезки шпика, грудинка свиная, сыр, жир-сырец; мясо говяжьих и свиных голов; субпродукты мясные (в любом соотношении), %, не менее в том числе: – мясо говяжьих и свиных голов и (или) субпродукты мясные, %, не более – мясо птицы кусковое, %, не более Допускается использование говядины (конины) первого сорта	– – –	– – –	80 40 25	– – –
4 Говядина колбасная, жирная, второго сорта; конина односортная, второго сорта; свинина полужирная, односортная, колбасная, жирная (щековина); шпик хребтовый, боковой, обрезки шпика, грудинка свиная, жир-сырец; мясо говяжьих и свиных голов; субпродукты мясные (в любом соотношении), %, не менее	–	–	–	70
5 Мука пшеничная, крахмал, белки животного и растительного происхождения (в гидратированном виде); растительные волокна, клетчатка (в гидратированном виде); белковый стабилизатор, эмульсии (жировые, белково-жировые, из свиной шкурки); мясо механической дообвалки (обвалки), %, не более	Не допускается	10	20	30
Примечания 1 Не допускается использование соевых белков, растительных волокон и клетчатки для колбасных изделий первого сорта. 2 Для изготовления колбасных изделий не допускается совместное использование мяса механической дообвалки (обвалки) и жира-сырца, эмульсии жировой (белково-жировой, из свиной шкурки), белкового стабилизатора.				

**5.3.7 Для изготовления колбасных изделий не допускается использование:**

- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- мяса всех видов животных, вспомогательного сырья и материалов с истекшим сроком годности;
- свинины и шпика с признаками осаливания или пожелтения;
- мяса хряков;
- искусственных ароматизаторов и синтетических красителей, в том числе в составе пищевых добавок;
- пищевых фосфатов и других регуляторов кислотности и влагоудерживающих агентов, глутаминовой кислоты и ее производных, в том числе в составе пищевых добавок для колбасных изделий высшего сорта.

**5.3.8 При изготовлении колбасных изделий допускается использование:**

- продуктов из мяса, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, наплывы фарша над оболочкой, с отклонениями фактических значений физико-химических показателей и органолептических характеристик от требований ТНПА) в количестве не более 3 % к массе несоленого сырья сверх рецептуры в полукопченые колбасные изделия соответственно сортом ниже и с учетом групповой принадлежности (мясные). Колбасные изделия с производственными дефектами второго сорта используются при изготовлении полукопченых колбасных изделий второго сорта;
- сырых обрезков, полученных при формовке продуктов из мяса в колбасные изделия (кроме высшего сорта), взамен сырья соответствующей сортности, в количестве не более 10 % от предусмотренного рецептурой, с учетом добавленной соли и разрешенных к использованию в колбасных изделиях ингредиентов.

## 5.4 Упаковка, маркировка

**5.4.1** Колбасные изделия изготавливают весовыми в транспортной таре и фасованными с одинаковым или различным номинальным количеством. Требования к количеству фасованных колбасных изделий, содержащихся в упаковочных единицах, к их маркировке и партии фасованных колбасных изделий – по СТБ 8019.

**5.4.2** Фасованные колбасные изделия упаковывают в потребительскую, затем в транспортную тару, весовые колбасные изделия – непосредственно в транспортную тару.

Весовые колбасные изделия допускается связывать в пучки с количеством колбасок до 20 шт.; колбас в виде колец (полуколец) – до 10 шт.

**5.4.3** Упаковочные материалы, потребительская и транспортная тара, используемые для упаковки колбасных изделий, должны соответствовать требованиям ТНПА и обеспечивать качество, безопасность и сохранность.

**5.4.4** Колбасные изделия упаковывают в фольгу по ГОСТ 745, материалы пленочные по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354, другие пленочные материалы (многослойные, термоформуемые, термоусадочные) и пакеты из них; упаковочные средства по ТНПА и (или) разрешенные к применению Минздравом для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество колбасных изделий при транспортировании, хранении и реализации.

**5.4.5** Колбасные изделия упаковывают, в том числе под вакуумом или в условиях модифицированной среды, в прозрачные газонепроницаемые пленки, пакеты из них или в иные материалы, разрешенные к применению Минздравом:

- ломтиками (сервировочная нарезка) номинальным количеством от 50 до 500 г ;
- целым куском (порционная нарезка) номинальным количеством от 200 до 1000 г;
- целыми изделиями номинальным количеством не более 1500 г.

**5.4.6** При изготовлении фасованных колбасных изделий ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка) или целым изделием с одинаковым номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, приведенных в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 4.

Таблица 4

Номинальное количество колбасных изделий $K_{ном}$ , г	Предел допускаемых отрицательных отклонений, $T$	
	% от $K_{ном}$	г
Св. 50 до 100 включ.	–	4,5
» 100 » 200 »	4,5	–
» 200 » 300 »	–	9
» 300 » 500 »	3	–
» 500 » 1000 »	–	15
Примечание – Рассчитанные в процентах значения предела допускаемых отклонений необходимо округлять до 0,1 г.		

**5.4.7** При изготовлении колбасных изделий ломтиками (сервировочная нарезка), целым куском (порционная нарезка), целыми изделиями с различным номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, приведенных в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 5.

Таблица 5

Номинальное количество колбасных изделий $K_{ном}$ , г	Предел допускаемых отрицательных отклонений, $T$ , г
До 100 включ.	1,0
Св. 100 » 500 »	2,0
» 500 » 2000 »	5,0

**5.4.8** Допускается упаковывать колбасные изделия в потребительской таре другим номинальным количеством с пределами допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по СТБ 8019.

**5.4.9** Отклонения содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

**5.4.10** Упакованные колбасные изделия в потребительской таре должны быть укупорены способом термосваривания или другим способом, обеспечивающим сохранность качества и безопасность колбасных изделий.

**5.4.11** Колбасные изделия, в том числе в потребительской таре, упаковывают в ящики из картона гофрированного по ГОСТ 13513, в полимерные многооборотные ящики по ТНПА, а также в специальные контейнеры, или тару-оборудование, или ящики из материалов, разрешенных к применению Минздравом.

Колбасы укладывают в контейнеры и тару-оборудование не более чем в три ряда на одну полку.

Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку.

При отсутствии крышки допускается колбасные изделия покрывать бумагой оберточной по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 и другим ТНПА, разрешенными к применению Минздравом.

Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251 или другим ТНПА или сшиты скобами.

Масса нетто колбасных изделий в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании – не более 250 кг, масса брутто в полимерных (и из других материалов) многооборотных ящиках – не более 25 кг.

**5.4.12** Допускается упаковывание в единицу потребительской тары (в том числе в картонные коробки) нескольких наименований колбасных изделий одной даты изготовления, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

**5.4.13** Допускается использовать другие виды и типы тары, упаковочные материалы, разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающие сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании, хранении и реализации.

**5.4.14** В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования, одной даты изготовления и одного срока годности при соблюдении одинаковых условий хранения.

Допускается упаковывание в единицу транспортной тары нескольких наименований колбасных изделий одной даты изготовления, одного срока годности и одинаковых условий хранения.

**5.4.15** Информация для потребителя о колбасных изделиях должна соответствовать СТБ 1100.

На каждую упаковочную единицу, батон (батончик), пучек наносят маркировку с указанием:

- наименования колбасных изделий с учетом групповой принадлежности (мясные), сорта (для нескольких наименований – каждого наименования) и термического состояния;
- наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы для фасованных колбасных изделий (при упаковывании нескольких наименований – номинальной массы каждого наименования);
- состава продукта (при упаковывании нескольких наименований – состава продукта каждого наименования);
- даты изготовления и упаковывания;
- срока годности;
- условий хранения;
- надписи «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в модифицированной среде» – при наличии вакуума или модифицированной среды в упаковке;
- обозначения настоящего стандарта;
- обозначения технологического документа при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;
- информации о подтверждении соответствия (при наличии);
- пищевой ценности (при упаковывании нескольких наименований – пищевой ценности каждого наименования);
- штрихового идентификационного кода.

Информацию для потребителя наносят на оболочку (кроме номинальной массы и даты изготовления), и (или) этикетку, и (или) контрэтикетку, и (или) ярлык (клипсу), и (или) бандероль, и (или) лист-вкладыш.

Способ и место нанесения даты изготовления выбирает изготовитель.

При использовании маркированной оболочки информацию о дате изготовления допускается наносить на специально выделенное место на маркированной оболочке или с помощью клеящейся этикетки, ярлыка (клипсы), прикрепляемых к колбасному изделию, пучку (для колбасных изделий в виде колец, полуколец).

Допускается для весовых колбасных изделий в натуральной оболочке информацию для потребителя наносить на транспортную тару и (или) лист-вкладыш. При этом аналогичный ярлык должен быть вложен в тару и указанная на нем информация должна предоставляться предприятиями торговли потребителям при реализации колбасных изделий.

**5.4.16** Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» (при сроках годности до 30 дн) и «Ограничение температуры» с указанием диапазона температур в соответствии с 8.4, 8.5.

**5.4.17** На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями прикрепляют этикетку и (или) вкладывают внутрь листок-вкладыш с указанием:

- наименования колбасных изделий с учетом групповой принадлежности (мясная), сорта (для нескольких наименований – каждого наименования) и термического состояния;
- наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;
- товарного знака изготовителя (при наличии);
- массы нетто для весовых колбасных изделий (при упаковывании нескольких наименований – массы нетто каждого наименования);
- состава продукта для весовых колбасных изделий (при упаковывании нескольких наименований – состава продукта каждого наименования);
- срока годности;
- даты изготовления;
- условий хранения;
- номера партии (при упаковывании нескольких наименований – номера партии каждого наименования);
- обозначения настоящего стандарта;
- обозначения технологического документа при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом;
- информации о подтверждении соответствия (при наличии);
- пищевой ценности для весовых колбасных изделий (при упаковывании нескольких наименований – пищевой ценности каждого наименования).

Кроме того, в каждую единицу транспортной тары с фасованными колбасными изделиями вкладывают суммарный чек с указанием количества упаковочных единиц и их номинального количества (при упаковывании нескольких наименований – количества упаковочных единиц и номинального количества каждого наименования).

При отсутствии суммарного чека вышеперечисленные обозначения указывают на этикетке, или ярлыке, или листе-вкладыше.

**5.4.18** При включении в состав колбасных изделий сырья, изготовленного из (или) с использованием генетически модифицированных компонентов, в маркировке потребительской и транспортной (для весовых) тары колбасных изделий необходимо указывать информацию об их наличии.

## 6 Правила приемки

**6.1** Правила приемки у изготовителя, объем выборок осуществляют по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

Определение партии – по ГОСТ 9792 с учетом следующих дополнений для фасованных колбасных изделий: «имеющих один и тот же вид и тип упаковки и способ упаковывания, а также одно и то же значение номинальной массы (для фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством)».

**6.1.1** Для контроля фасованных колбасных изделий отбирают случайную выборку в количестве 10 % от объема партии, но не менее двух единиц транспортной тары.



**6.1.2** Для контроля температуры в толще колбасных изделий, состояния упаковки и качества маркировки, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей фасованных колбасных изделий из выборки по 6.1.1 отбирают случайную выборку в зависимости от номинального количества фасованных колбасных изделий:

- от 100 до 200 г – 20 упаковочных единиц;
- от 200 до 500 г – 5 упаковочных единиц;
- свыше 500 г – 3 упаковочные единицы.

Масса объединенной пробы для контроля органолептических, физико-химических и микробиологических показателей должна быть не менее 1,5 кг.

Определение содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) и среднего содержимого партии для фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством осуществляют до контроля температуры в толще изделия, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

Для контроля фасованных колбасных изделий по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных колбасных изделий)» и «среднее содержимое партии фасованных колбасных изделий» от каждой партии отбирают случайную выборку, используя одноступенчатый нормальный план выборочного контроля со специальным уровнем контроля в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества (AQL) равен 2,5 %).

**6.1.3** Партия фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (масса фасованных колбасных изделий)» и «среднее содержимое партии фасованных колбасных изделий» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинальной массы, указанной в маркировке;

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.6) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.6.

**6.1.4** Партия фасованных колбасных изделий с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы» принимается в случае, если не обнаружены бракованные упаковочные единицы (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.7).

**6.2** Контроль температуры в толще изделия, состояния упаковки и качества маркировки, линейных размеров, органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности, в том числе микробиологических, а также содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий), среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством проводят на образцах, отобранных по ГОСТ 9792 и с учетом дополнений по 6.1.

**6.3** Каждая партия колбасных изделий должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного или лабораторного контроля изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, заполненным в соответствии с [18], или отметкой на товарно-транспортной накладной в виде штампа или записи, заверенной подписью ответственного лица, с указанием гарантии изготовителя о соответствии колбасных изделий требованиям настоящего стандарта в пределах срока годности, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

**6.4** Контроль органолептических показателей, линейных размеров, содержимого упаковочной единицы (массы фасованных колбасных изделий) в потребительской таре, среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством, температуры в толще колбасных изделий, состояния упаковки и качества маркировки производится в каждой партии.

Контроль физико-химических показателей (кроме температуры в толще изделия, массовой доли белка, массовой доли жира, массовой доли общего фосфора) и микробиологических (кроме патогенных микроорганизмов) показателей осуществляется периодически, но не реже одного раза в 10 дн, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

Контроль массовой доли белка, массовой доли жира, массовой доли общего фосфора устанавливает изготовитель, но не реже одного раза в 30 дн, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

Контроль содержания патогенных микроорганизмов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующим безопасность продукции.

Контроль содержания токсичных элементов, диоксинов, нитрозаминов, бенз(а)пирена, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующим безопасность продукции.

**6.5** Контроль использования пищевых добавок осуществляется согласно плану производственного контроля, установленному изготовителем продукции с учетом требований законодательства Республики Беларусь, гарантирующим безопасность продукции.

**6.6** Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

## 7 Методы контроля

**7.1** Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля, контроля показателей безопасности, радиометрических показателей – по СТБ 1036, СТБ 1053, СТБ ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26668 и настоящему стандарту.

**7.1.1** Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

**7.1.2** Подготовка проб для микробиологического контроля – по ГОСТ 26669.

**7.2** Органолептическую оценку осуществляют по ГОСТ 9959.

**7.3** Определение физико-химических показателей:

– массовой доли влаги – по ГОСТ 9793, СТБ ISO 1442 (арбитражный метод);

– массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 31027 (арбитражный метод);

– массовой доли жира – по ГОСТ 23042;

– массовой доли крахмала по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;

– массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957 (арбитражный метод), СТБ ISO 1841-1;

– массовой доли нитрита натрия – по ГОСТ 8558.1 (арбитражный метод), ГОСТ 29299;

– массовой доли общего фосфора – по СТБ ГОСТ Р 51482;

При использовании ГОСТ 31027 в качестве арбитражного метода для определения содержания азота при последующем расчете содержания белка следует руководствоваться ГОСТ 25011 (пункт 2.5.4).

**7.4** Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 29185, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519, ГОСТ 31199 (арбитражный метод).

Контроль бактерий *Listeria monocytogenes* осуществляют по СТБ ГОСТ Р 51921 и [19].

Общие требования проведения микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.

**7.5** Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51962 и [20].

**7.6** Определение содержания нитрозаминов – по [21].

**7.7** Определение содержания бенз(а)пирена – по СТБ ГОСТ Р 51650.

**7.8** Определение содержания диоксинов – по [22].

**7.9** Определение содержания антибиотиков – по [23] – [27].

**7.10** Определение содержания пестицидов – по [28].

**7.11** Определение содержания радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, включенных в [29].

**7.12** Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по СТБ ISO 21571, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570.

### 7.13 Определение температуры в толще изделия

В каждой партии температуру измеряют не менее чем в двух изделиях или 3 единицах потребительской тары, отобранных по 6.1.

Температуру измеряют, сделав надрез и введя измерительный прибор внутрь изделия.

Определяют среднеарифметическое значение измерений. Расхождение между результатами измерений не должно превышать 2 °С.

Температуру измеряют термометром стеклянным (нертутным) по ГОСТ 28498 с диапазоном измеряемых температур от минус 30 °С до 100 °С и ценой деления шкалы 1 °С, вмонтированным в металлическую оправу, или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь.

**7.14** Определение содержимого упаковочной единицы (массы) фасованных колбасных изделий, среднего содержимого партии фасованных колбасных изделий с одинаковым номинальным количеством – по СТБ 126 (пункты 7.14 и 7.15) с учетом соблюдения критериев приемки партии, установленных в настоящем стандарте (пункты 6.1.3 и 6.1.4).

**7.15** Масса нетто весовых колбасных изделий определяется на весах для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе (с учетом допускаемых отклонений). Массу нетто определяют по разности между массой брутто и массой транспортной тары.

**7.16** Диаметр или поперечный размер колбасного изделия и другие линейные размеры определяют линейкой металлической по ГОСТ 427, с ценой деления 1 мм, не менее чем на 3 единицах колбасных изделий.

**7.17** Состояние упаковки и качество маркировки, вид на разрезе определяют визуально (путем осмотра) каждой единицы тары и выборки колбасных изделий, отобранных по 6.1 и по ГОСТ 9792 (пункт 1.2).

**7.18** Контроль количества пищевых добавок производят с применением аналитических методов исследования (при наличии) или по закладке (по рецептуре) с использованием весов для статического взвешивания по ГОСТ 29329, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемому количеству.

**7.19** Допускается применение других аттестованных методов контроля, методик, обеспечивающих сопоставимость результатов контроля, полученных при использовании вышеуказанных методов.

## **8 Транспортирование и хранение**

**8.1** Транспортируют колбасные изделия в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с Правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

**8.2** Сроки годности колбасных изделий определяют с даты изготовления.

**8.3** Колбасные изделия хранят при относительной влажности воздуха от 75 % до 78 %.

**8.4** Срок годности колбасных изделий:

– при температуре от 12 °С до 15 °С в подвешенном состоянии – 7 сут.

– при температуре от 0 °С до 6 °С для высшего и первого сортов – 15 сут, для второго сорта и бессортных – 10 сут;

– при температуре от минус 7 °С до минус 9 °С – 90 сут.

**8.5** Сроки годности колбасных изделий, упакованных в полимерные пакеты или в пленку под вакуумом или в модифицированной среде:

– при температуре от 2 °С до 6 °С целыми батонами (батончиками) – 25 сут, после вскрытия газосодержащего пакета – 10 сут;

– при температуре от 5 °С до 8 °С нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – 10 сут, при порционной нарезке – 12 сут;

– при температуре от 12 °С до 15 °С нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) – 6 сут, при порционной нарезке – 8 сут.

**8.6** Сроки годности для конкретных наименований колбасных изделий устанавливает изготовитель в рецептурах с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

## **9 Гарантия изготовителя**

Изготовитель гарантирует соответствие колбасных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении установленных условий транспортирования и хранения.

**Приложение А**  
(справочное)

**Перечень наименований колбасных изделий традиционного ассортимента**

- 1 Колбаса полукопченая «Армавирская».
  - 2 Колбаса полукопченая «Краковская».
  - 3 Колбаски полукопченые «Охотничьи».
  - 4 Колбаса полукопченая «Полтавская».
  - 5 Колбаса полукопченая «Таллиннская».
  - 6 Колбаса полукопченая «Свиная».
  - 7 Колбаса полукопченая «Украинская».
  - 8 Колбаса полукопченая «Одесская».
  - 9 Колбаса полукопченая «Баранья».
  - 10 Колбаса полукопченая «Польская».
- Рецептуры колбасных изделий традиционного ассортимента включены в [30].

## Библиография

- [1] Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса  
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 24 июня 2008 г. № 62
- [2] Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов  
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь 18 апреля 2008 г. № 44
- [3] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 10.02.2011 № 10
- [4] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 01.09.2010 № 119
- [5] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»  
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 09.06.2009 № 63
- [6] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)  
Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза 28.05.2010 № 299
- [7] Гигиенические нормативы  
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)  
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 26 апреля 1999 г. № 16
- [8] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь  
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
- [9] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ BY 100098867.044-2008 Жир-сырец животный
- [10] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ BY.100098867.220-2007 Мясо промысловых животных
- [11] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 02906526.041-98 Блоки из жилованного мяса замороженные
- [12] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ BY 100098867.229-2008 Субпродукты пищевые сельскохозяйственных животных
- [13] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 100098867.142-2002 Мясо механической дообвалки и обвалки
- [14] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 100098867.128-2002 Шкурка и межсосковая часть свиные
- [15] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь  
СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [16] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ РБ 400087365.001-2003 Смесь посолочно-нитритная для мясопродуктов

- [17] Технические условия Республики Беларусь  
ТУ BY 100098867.246-2010 Кишки обработанные сельскохозяйственных животных
- [18] Инструкция о порядке заполнения удостоверения качества и безопасности производственного сырья и пищевых продуктов  
Постановление Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерства торговли Республики Беларусь от 16.03.2006 № 22/12/13/7 «Об утверждении форм бланков удостоверений качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов и инструкции о порядке заполнения удостоверений качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
- [19] Инструкция по применению  
Организация контроля и методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* в пищевых продуктах  
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 13.10.2004 (регистрационный № 81-0904)
- [20] Инструкция по применению  
ИН 4.1.10-15-51-2005 Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах  
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 02.11.2005
- [21] Методики выполнения измерений  
МВИ. МН 3543-2010 Методика определения нитрозаминов в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом высокоэффективной жидкостной хроматографии  
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 27.08.2010
- [22] Инструкция по применению  
Определение полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в кормах методом хроматомасс-спектрометрии  
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 20.12.2005 (регистрационный № 216-1205)
- [23] Методические указания  
МУ 3049-84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства  
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР 29.06.1984
- [24] Инструкция по применению  
№ 33-01-02 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах  
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь 12.07.2002
- [25] Методика выполнения измерений  
МВИ. МН 2436-2006 Методика выполнения измерений остаточных количеств хлорамфеникола в молоке, яйцах, мясе с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Хлорамфеникол»  
Утверждена ОДО «КомПродСервис» 11.01.2006 (регистрационный № 382/2006 от 15.02.2006)
- [26] Методика выполнения измерений  
МВИ. МН 2642-2007 Методика выполнения измерений количества стрептомицина в молоке и мясе с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Стрептомицин»  
Утверждена ОДО «КомПродСервис» 03.01.2007 (регистрационный № 426/2007 от 13.03.2007)
- [27] Методика выполнения измерений  
МВИ. МН 3957-2011 Определение содержания тетрациклина в молоке, сухом молоке, мясе, меде, яйцах, сыре, масле с использованием тест-системы «Ридаскрин ® Тетрациклин»  
Утверждена ОДО «КомПродСервис» 11.08.2011 (регистрационный № 28-1217863 от 11.08.2011)
- [28] Методические указания  
МУ 2142-80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое  
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача СССР 28.01.1980 (регистрационный № 2142-80)
- [29] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь
- [30] Сборник рецептур № 1  
Изделия колбасные полукопченые к СТБ 196-2012  
Утвержден РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

---

Сдано в набор 17.05.2012. Подписано в печать 22.05.2012. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.  
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,67 Уч.- изд. л. 1,51 Тираж экз. Заказ

---

Издатель и полиграфическое исполнение:  
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие  
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)  
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.  
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.