



# РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ КАЗАХСКОЙ ССР

КОЛБАСЫ И ЗЕЛЦЫ КРОВЯНЫЕ.

---

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

---

РСТ КазССР 455-80

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

ГОСПЛАН КАЗАХСКОЙ ССР

Алма-Ата - 1980

**РАЗРАБОТАН** Министерством мясной и молочной промышленности  
Казахской ССР

**ИСПОЛНИТЕЛИ:** Н.С.Третьяков (руководитель)  
Л.Б.Петрова, Л.М.Чайка

**ВНЕСЕН** Министерством мясной и молочной промышленности  
Казахской ССР

Заместитель министра Ю.Т.Крыгин

**УТВЕРЖДЕН** приказом Госплана Казахской ССР

от *7 января* 1980 г. № *3* -ст

**РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ КАЗАХСКОЙ ССР**КОЛБАСЫ И ЗЕЛЬЦЫ КРОВЯНЫЕ.  
ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

РСТ Наз ССР 455-80

ОКП 92 1315  
ОКП 92 1316

Взамен РСТ КазССР 455-75

Приказом Госплана Казахской ССР от 7 января 1980 г. № 3 - ст  
срок действия установлен с I июля 1980 г. до I июля 1985 г.

**Несоблюдение стандарта преследуется по закону**

Настоящий стандарт распространяется на колбасы и зельцы крова-  
ные, предназначенные для реализации в торговой сети и на предприя-  
тиях общественного питания.

**I. АССОРТИМЕНТ**

I.1. В зависимости от исходного сырья кровавые колбасы и  
зельцы изготавливаются следующих наименований и сортов.

| Наименование кровавых<br>колбас и зельцев | Сорт   | Код ОКП         |
|---|--------|-----------------|
| Колбаса кровавая копченая                 | первый | 92 1315 2970 XX |
| Колбаса кровавая вареная                  | третий | 92 1315 8470 XX |
| Колбаса кровавая кашная                   | третий | 92 1315 9190 XX |
| Зельц красный                             | высший | 92 1316 1120 XX |
| Зельц красный                             | второй | 92 1316 6630 XX |
| Зельц красный                             | третий | 92 1316 8540 XX |

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО  
11 января 1980г.  
по книге учета за № 1164  
Начальник Каз. респ. упр. Гос-  
стандарта СССР

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Кровяные колбасы и зельцы должны изготавливаться в соответствии с требованиями настоящего стандарта и технологической инструкции, утвержденной Министерством мясной и молочной промышленности Казахской ССР с соблюдением санитарных норм и правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для изготовления кровяных колбас и зельцев должны применяться следующие виды сырья и материалов:

субпродукты мясные обработанные по ОСТ 49 54-73;

мясо-свинина по ГОСТ 7724-77;

мясо-говядина по ГОСТ 779-55;

сухожилия, межсосковая часть, соединительная ткань, шкурка свиная;

шпик свиной хребтовый и боковой по ОСТ 49 38-72;

жир сборный по ОСТ 49 125-78;

кровь пищевая;

крахмал картофельный по ГОСТ 7699-78 не ниже первого сорта или крахмал кукурузный по ГОСТ 7697-66, или мука пшеничная по действующей нормативно-технической документации не ниже первого сорта;

крупа перловая или ячневая по ГОСТ 5784-60, или гречневая по ГОСТ 5550-74;

соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830-68 не ниже первого сорта;

сахар-песок по ГОСТ 21-57 (с 01.07.80г. по ГОСТ 21-78);

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197-74;

дук репчатый свежий по ГОСТ 1723-67 или сушеный по ГОСТ 7587-71;

- перец белый и черный молотый по ОСТ И8 279-76;  
 перец душистый молотый по ОСТ И8 274-76;  
 гвоздика молотая по ОСТ И8 276-76;  
 корица молотая по ОСТ И8 278-76;  
 экстракты перца черного, белого, душистого, гвоздики, корицы  
 по действующей нормативно-технической документации;  
 пузыри мочевые говяжьи по ГОСТ 16333-70;  
 пузыри мочевые свиные по ГОСТ 17286-71;  
 гузенки бараньи по ГОСТ 16405-70;  
 синюги бараньи по ГОСТ 16406-70;  
 синюги говяжьи по ГОСТ 13461-68;  
 черевы говяжьи по ГОСТ 13459-68;  
 черевы свиные по ГОСТ 16402-70;  
 круга говяжьи по ГОСТ 13460-68;  
 гузенки свиные по ГОСТ 17284-71;  
 желудки свиные по ОСТ 49 54-73;  
 оболочка из целлюлозной пленки по ОСТ 49 101-75;  
 шпагат из дубяных волокон по ГОСТ 17308-71;  
 нитки льняные пошивочные по ГОСТ 14960-76.

Примечание. Не допускается применение мяса и субпродуктов, замороженных более одного раза, а также сырья с признаками несвежести.

2.3. Кровяные колбасы и зельцы должны изготавливаться по рецептурам, приведенным в табл. I.

Таблица I

| Наименование сырья, принос-<br>тей и вспомогательных<br>материалов | Колбаса кровяная               |                       |   |                      | Зельц красный |                  |               |               |
|--|--------------------------------|-----------------------|---|----------------------|---------------|------------------|---------------|---------------|
|  | конче-<br>ная<br>I-го<br>сорта | вареная<br>3-го сорта |   | кашная<br>3-го сорта |               | высшего<br>шорта | 2-го<br>сорта | 3-го<br>сорта |
|  |                                | Рецептура             |   |                      |               |                  |               |               |
|  |                                | I                     | 2 | I                    | 2             |                  |               |               |

Сырье, кг (на 100 кг сырья)

|   |    |    |   |    |    |    |    |   |
|---|----|----|---|----|----|----|----|---|
| Мясо-свинина жилованное<br>поджирное, соленое, блан-<br>шированное    | 15 | -  | - | -  | -  | -  | -  | - |
| Мясо говядина жилованное<br>первого сорта, соленое,<br>бланшированное | 20 | -  | - | -  | -  | -  | -  | - |
| Мясо свиных голов вареное   | -  | -  | - | -  | -  | -  | 30 | - |
| Мясо бараньих голов вареное   | -  | 20 | - | 15 | -  | -  | -  | - |
| Языки говяжьи или свиные<br>вареные                                   | -  | -  | - | -  | -  | 12 | -  | - |
| Печень баранья, говяжья<br>или свиная, бланширован-<br>ная            | -  | -  | - | -  | -  | 8  | -  | - |
| Сердце соленое вареное  | 15 | -  | - | -  | -  | -  | -  | - |
| Мясо пищеводов и мясная<br>обрезь вареные                             | -  | -  | - | -  | 10 | -  | -  | - |
| Легкие говяжьи и свиные<br>вареные                                    | -  | -  | - | -  | 5  | -  | -  | - |

## Продолжение таблицы I

| Наименование сырья, приностей и вспомогательных материалов   | Колбаса кровяная          |                   |            |    | Зельц красный    |               |               |
|--|---------------------------|-------------------|------------|----|------------------|---------------|---------------|
|  | копченая<br>I-го<br>сорта | вареная           | кашная     |    | высшего<br>сорта | 2-го<br>сорта | 3-го<br>сорта |
|  |                           | 3-го сорта        | 3-го сорта |    |                  |               |               |
|  |                           | Р е ц е п т у р а |            |    |                  |               |               |
|  | I                         | 2                 | I          | 2  |                  |               |               |
| Рубец говяжий и бараний вареный  | -                         | 15                | -          | -  | -                | -             | -             |
| Шпик свиной боковой, соленый бланшированный  | 20                        | -                 | -          | -  | -                | -             | -             |
| Шпик свиной хребтовый  | -                         | -                 | -          | -  | 32               | -             | -             |
| Жир сборный  | -                         | -                 | -          | 5  | -                | -             | -             |
| Кровь пищевая дефибрированная вареная  | -                         | -                 | 50         | -  | 30               | -             | 30            |
| Кровь пищевая стабилизированная, соленая, сырая  | 15                        | 30                | -          | 30 | -                | 30            | 35            |
| Крахмал или мука пшеничная   | -                         | -                 | -          | -  | -                | -             | 2             |
| Крупа гречневая, перловая или ячневая вареная  | -                         | -                 | -          | 30 | 30               | -             | -             |
| Шкурка свиная вареная  | -                         | -                 | -          | -  | -                | 18            | -             |
| Шкурка свиная, соединительная ткань, межсосковая часть, сухожилия, ноги говяжьи и свиные, уши и губы говяжьи и свиные, вареные | 15                        | 35                | -          | 20 | 25               | -             | 35            |

## Продолжение таблицы I

| Наименование сырья, пряно-<br>стей и вспомогательных<br>материалов   | Кодбаса кровяная               |                   |     |     |            |     | Зельц красный |                  |               |               |
|--|--------------------------------|-------------------|-----|-----|------------|-----|---------------|------------------|---------------|---------------|
|  | копче-<br>ная<br>I-го<br>сорта | вареная           |     |     | кашная     |     |               | высшего<br>сорта | 2-го<br>сорта | 3-го<br>сорта |
|  |                                | 3-го сорта        |     |     | 3-го сорта |     |               |                  |               |               |
|  |                                | Р е ц е п т у р а |     |     |            |     |               |                  |               |               |
|  | I                              | I                 | 2   | I   | I          | 2   |               |                  |               |               |
| Шкурка свиная, соединитель-<br>ная ткань, межсосковая<br>часть, сухожилия, субпродук-<br>ты II категории, варенные | -                              | -                 | 50  | -   | -          | -   | -             | -                | 68            |               |
| ИТОГО:   | 100                            | 100               | 100 | 100 | 100        | 100 | 100           | 100              | 100           |               |

Пряности и вспомогательные материалы, г  
( на 100 кг сырья)

|                                     |      |      |      |      |      |      |      |      |
|-------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Соль поваренная пищевая             | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 | 2500 |
| Сахар песок                         | -    | -    | -    | -    | -    | 200  | -    | -    |
| Нитрит натрия (в раст-<br>воре)     | 5    | -    | 5    | -    | 3    | 5    | 5    | 5    |
| Перец черный, белый                 | 100  | 60   | 100  | 70   | 60   | 100  | 100  | 100  |
| Гвоздика, корица, перец<br>душистый | 50   | 50   | 50   | 80   | 50   | 100  | 40   | 50   |
| Лук свежий очищенный                | -    | -    | -    | 2000 | 2000 | -    | -    | -    |



## Продолжение таблицы I

| Наименования сырья, приностей и вспомогательных материалов | Колбаса кровяная                       |   |   |   |   | Зельц красный    |               |               |   |  |
|--|--|---|---|---|---|------------------|---------------|---------------|---|--|
|  | копченая<br>I-го<br>сорта              | вареная<br>3-го сорта                                   |   | кашная<br>3-го сорта  |   | высшего<br>сорта | 2-го<br>сорта | 3-го<br>сорта |   |  |
|  |  | Рецептура   |   |   |   |                  |               |               |   |  |
|  |  | I   | I   | 2   | I   |                  |               |               | 2 |  |
| Оболочка   | Круга говяжьи № 4,5 или свиные бараньи | Черезы говяжьи средние и широкие, черевы свиные широкие | Черезы говяжьи средние и широкие, черевы свиные диаметром более 37 мм. Гузенки бараньи и свиные | Черезы говяжьи средние и широкие, черевы свиные диаметром более 37 мм. Гузенки бараньи и свиные | Пузыри мочевые вместимостью 1-2 кг, гдухие концы говяжьих синюг, свиные желудки, оболочка из целлюлозной пленки диаметром от 100 до 120 мм. |                  |               |               |   |  |
|  |  | Оболочка из целлюлозной пленки диаметром до 80 мм.      |   |   |   |                  |               |               |   |  |

Примечания: Допускается применение:

1. Экстрактов приностей взамен натуральных в соответствии с технологической инструкцией по их применению;
2. Лука сушеного в количестве 225 г взамен 1 кг свежего очищенного лука.

2. 4. По органолептическим и физико-химическим показателям кровяные колбасы и зельцы должны соответствовать требованиям и нормам, указанным в табл.2.

Таблица 2

| Наименование показателей     | Характеристика и норма  |  |  |  |   |                         |
|------------------------------|---|--|--|--|---|-------------------------|
|                              | Колбаса кровяная  |  |  | Зельц красный  |   |                         |
|                              | копченая 1-го сорта   | вареная 3-го сорта   | кашная вареная 3-го сорта  | высшего сорта  | 2-го сорта  | 3-го сорта              |
| Внешний вид                  | Батоны не деформированные с чистой, <sup>поверхностью</sup> сухой, без повреждения оболочки, без пятен, сдвоов, наплывов фарша и отеков бульона. Допускаются отеки жира не более 50 мм. |  |  |  |   |                         |
| Консистенция                 | П л о т н а я    В я з к а я    П л о т н а я   |  |  |  |   |                         |
| Вкус и запах                 | Приятный, в меру соленый, с выраженным ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха.  |  |  |  |   |                         |
| Вид фарша на разрезе         | Фарш не крошливый, без пустот, от красного до коричневого цвета, равномерно перемешан и содержит:   |  |  |  |   |                         |
|                              | кусочки шпика размером 8 x 8 мм   | кусочки рубца размером 15x25 мм в I рецептуре                          | крупинки каши  | кусочки шпика размером 6x6 мм, говяжьих или свиных языков размером не более 10 мм.   | кусочки мяса свиных голов размером не более 12 мм | мелко измельченный фарш |
| Форма, размер, вязка батонов | В оболочке из целлюлозной пленки батоны прямой формы длиной до 500 мм,  | В оболочке из целлюлозной пленки батоны прямой формы длиной до 500 мм, | В оболочке из целлюлозной пленки батоны прямой формы длиной до 500 мм, | В натуральной оболочке - круглая, овальная, продолговатая, подпрессованная. В оболочке из целлюлозной пленки батоны прямой формы длиной до 300 мм. |   |                         |

| Наименование показателей                                   | Характеристика и норма   |  |   |                      |            |            |
|--|--|--|---|----------------------|------------|------------|
|  | Колбаса кровяная   |  |   | Зельц красный        |            |            |
|  | копченая I-го сорта  | вареная 3-го сорта   | кашная вареная 3-го сорта   | высшего сорта        | 2-го сорта | 3-го сорта |
|  | в натуральной оболочке батоны прямой или слегка изогнутой формы, в кругах длиной до 500 мм без поперечных разрезов | с двумя перевязками посередине. В черевах открученные батоны длиной от 200 до 250 мм | в гузенках батоны прямой или слегка изогнутой формы длиной до 400 мм с двумя перевязками на нижнем конце батона. В черевах выи-де колец с внутренним диаметром от 150 до 200 мм |                      |            |            |
| Массовая доля влаги, %, не более                           | 48   | 75   | 70  | 50                   | 60         | 75         |
| Массовая доля поваренной соли, %, не более                 | 2,5  | 2,5  | 2,5   | 2,5                  | 2,5        | 2,5        |
| Массовая доля крахмала, %, не более                        | -  | -  | -   | -                    | -          | 2          |
| Содержание нитрита натрия, мг, на 100 г продукта, не более | 5  | 5 (2 рецептура)  | 3 (2 рецептура)   | 5                    | 5          | 5          |
| Масса зельцев, кг  |  |  |   | от одного до четырех |            |            |

2.5. Кровяные колбасы I сорта и зельцы высшего и II сортов должны выпускаться в реализацию с температурой в толще продукта не ниже 0 и не выше +8°C, кровяные колбасы и зельцы III сорта - при температуре не ниже 0 и не выше +6°C.

### 3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1. Правила приемки, определение партии и отбор проб по ГОСТ 9792-73.

3.2. Каждая партия кровяных колбас и зельцев должна быть принята отделом производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) предприятия-изготовителя и должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим ее качество.

3.3. Показатели массовой доли влаги, поваренной соли, крахмала и содержание нитрита натрия определяются не реже одного раза в 15 дней для кровяных колбас и зельцев высшего, первого и второго сортов и не реже одного раза в 5 дней для кровяных колбас и зельцев третьего сорта.

3.4. Потребитель и контролирующие организации имеют право проводить выборочный контроль на соответствие требованиям настоящего стандарта.

### 4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

4.1. Контроль органолептических показателей проводится по ГОСТ 9959-74.

4.2. Массовая доля влаги определяется по ГОСТ 9793-74.

4.3. Массовая доля поваренной соли определяется по ГОСТ 9957-73.

4.4. Массовая доля крахмала определяется по ГОСТ 10574-73.

4.5. Содержание нитрита натрия определяется по ГОСТ 8558-78.

4.6. Бактериологические исследования проводятся по ГОСТ 9958-74.

4.7. Проверка размеров батонов кровяных колбас проводится техническим осмотром.

Средство измерения - металлическая линейка по ГОСТ 427-75 или металлическая рулетка по ГОСТ 7502-69.

Проверка формы и вязки батонов кровяных колбас проводится визуальным контролем.

4.8. Контроль массы зельцев проводится на весах по ГОСТ 13882-68.

4.9. Определение температуры в толще продукта проводится термометром по ГОСТ 9177-74 в защитной оправе по ГОСТ 3029-75.

#### 5. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Кровяные колбасы и зельцы упаковывают в чистую, сухую, без плесени и постороннего запаха многооборотную тару - деревянную по ГОСТ 13361-78, ГОСТ 11354-77, металлическую по ГОСТ 49 123-78, полимерную по ГОСТ 17358-71, ГОСТ 49 127-78 или ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513-74. Тара должна быть выстлана оберточной бумагой по ГОСТ 8278-75, свободными концами которой продукция укрывается сверху.

Масса нетто продукции в многооборотной таре не должна быть более 40 кг, в ящиках из гофрированного картона - 20 кг.

5.2. В единицу тары упаковывают кровяные колбасы и зельцы одного наименования и сорта.

Упаковку кровяных колбас и зельцев разных наименований и сортов проводят только с согласия потребителя.

5.3. В каждую единицу упаковки вкладывают ярлык с указанием: товарного знака или наименования предприятия-изготовителя и его подчиненности;

наименования продукции и её сорта;  
даты и часа изготовления;  
номера упаковщика;  
обозначения настоящего стандарта.

5.4. Транспортирование кровяных колбас и зельцев производится в охлаждаемом или изотермическом транспорте, обеспечивающим сохранность качества продукции.

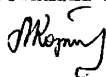
5.5. Кровяные колбасы должны храниться в подвешенном состоянии, зельцы - разложенными в один ряд на стеллажах при температуре не ниже 0 и не выше +8<sup>0</sup>С и относительной влажности воздуха 75 ±5%.

#### 6. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

6.1. Изготовитель гарантирует соответствие кровяных колбас и зельцев требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.


Гарантийный срок хранения кровяных колбас и зельцев высшего, первого и второго сортов не более 48 ч, третьего сорта - не более 12 ч с момента окончания технологического процесса.

Начальник отдела пищевой  
промышленности  
Госплана Казахской ССР



М.Д.Корякина

Начальник отдела науки  
и техники  
Госплана Казахской ССР



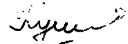
Ю.В.Комлев

Начальник подотдела  
стандартизации



И.М.Тарасов

Старший инженер



В.И.Кушманова

Группа Н II

ИЗМЕНЕНИЕ № I РСТ КАЗССР 455-80 "Колбасы и зельцы кровяные.  
Технические условия"

Приказом Госплана Казахской ССР от 02 января 1985 г. № 3-ст  
срок введения установлен с I июля 198<sup>5</sup> г.

Отменить стандарт в части кровяных колбас.

Срок действия стандарта в части кровяных зельцев продлить  
до выхода отраслевого стандарта.

Начальник отдела пищевой  
промышленности  
Госплана Казахской ССР

*М. Д. Корякина* М. Д. Корякина

Начальник отдела науки  
и техники  
Госплана Казахской ССР

*Е. Ф. Сагимбаев* Е. Ф. Сагимбаев

Начальник подотдела стан-  
дартов и технических условий

*И. М. Тарасов* И. М. Тарасов

Старший инженер

*Л. Я. Петяшина* Л. Я. Петяшина

ЗАРЕГИСТРИРОВАНО

07 января 1985 г.

по книге учета за № 1819

Начальник Каз. респ. упр. Гос-  
стандарта СССР

Р А З Р А Б О Т А Н О Минмясомолпромом Казахской ССР

ИСПОЛНИТЕЛИ: Л.Б.Петрова, Б.К.Сапышева

СОИСПОЛНИТЕЛИ: В.П.Марилова, С.Ж.Исенбаев

В Н Е С Е Н О Минмясомолпромом Казахской ССР

Заместитель Министра Е.А.Утегенов

У Т В Е Р Ж Д Е Н О приказом Госплана Казахской ССР

от *02 января* 1985 г. № 3 -ст.