



**РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ РСФСР**

---

**КОЛБАСЫ КОНСКИЕ ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ  
ВЫСШЕГО СОРТА**

**Технические условия**

**РСТ РСФСР 321—88**

*Издание официальное*

**ГОСПЛАН РСФСР**

**Москва**

## РЕСПУБЛИКАНСКИЙ СТАНДАРТ

**КОЛБАСЫ КОНСКИЕ  
ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ  
ВЫСШЕГО СОРТА**  
Технические условия  
ОКП 92 1361 1180

**РСТ РСФСР 321—88**

Срок действия с 01 10 89  
до 01 10 94

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

# **I ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**


## **1.1 Характеристики.**

1.1.1 Конскую варено-копченую колбасу должны вырабатывать в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности утвержденных в установленном порядке

1.1.2 По органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям конская варено-копченая колбаса должна соответствовать требованиям, указанным в табл. 1

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид	Батон с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки пятен, сливов и наплывов фарша
Консистенция	Плотная
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, цвет фарша от красного до темно-красного без серых пятен и пустот, содержит кусочки шпика или жира-сырца конского или бараньего размером не более 6 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом копчения, пряностей, без посторонних запахов и привкуса
Форма, размер, вязка батончиков	Прямые или изогнутые батончики длиной от 15 до 50 см с одной поперечной перевязкой на верхнем конце батона и петлей шпагата внизу

Наименование показателя	Характеристика и норма
	
Массовая доля влаги, %, не более	43
Массовая доля поваренной соли, %, не более	5
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005
Наличие бактерий группы кишечной палочки (лактозосбраживающие) в 1 г продукта	Не допускается
Наличие сальмонелл в 25 г продукта	Не допускается
Наличие сульфитредуцирующих клостридий в 0,01 г продукта	Не допускается

1.1.3. Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 см, свободные концы шпагата для товарной отметки — не длиннее — 7 см.

1.1.4. Допускается вырабатывать колбасу в искусственной оболочке без поперечных перевязок с нанесением на оболочке или бандероли печатных обозначений: предприятия-изготовителя и его подчиненности, наименования и сорта колбасы, цена 1 кг.

1.1.5. При наличии маркированной искусственной оболочки допускается закрепление концов батонов металлическими скрепками или скобами с наложением петли.

1.1.6. Конскую варено-копченую колбасу должны вырабатывать по рецептуре, приведенной в табл. 2.

Таблица 2

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма
Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)	
Конина жилованная высшего сорта	75
Шпик хребтовый или жир-сырец бараний курдючный или жир бараний и конский подкожный	25
Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)	
Соль поваренная пищевая	3000
Нитрит натрия	7,5
Сахар-песок или глюкоза	200
Перец черный или белый молотый	100
Перец душистый или кориандр молотые	50
Оболочка	Черевы конские узкие диаметром до 50 мм, круга говяжьей № 2, 3, 4; искусственные белковые оболочки диаметром 45—65 мм

### 1.1.7. Допускается применять:

верблюжати́ну жилованную высшего сорта взамен конины жилованной в количестве до 25%;

экстракты пряностей взамен натуральных в соответствии с действующими технологическими инструкциями по их применению.

### 1.2. Требования к сырью и материалам

1.2.1. Для выработки конской варено-копченой колбасы применяют сырье и материалы:

конину по ГОСТ 27095—86;

конину жилованную высшего сорта — мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

верблюжати́ну по РСТ РСФСР 401—84 до 1.10.90 (с 1.10.90 по РСТ РСФСР 401—88)

верблюжати́ну жилованную высшего сорта — мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

шпик хребтовый по ОСТ 49—38—85;

жир-сырец бараний курдючный;

жир бараний и конский подкожный;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—84, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;

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

натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7—3 по ТУ 6—09—590—75;

сахар-песок по ГОСТ 21—78;

глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975—75;  
 перец черный и белый по ОСТ 18—279—76;  
 перец душистый по ОСТ 18—274—76;  
 кориандр по ОСТ 18—38—71;  
 экстракты перца черного горького, перца душистого, кориандра по ТУ 18—35—13—76 и другие экстракты пряностей, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР,  
 черевы конские по ГОСТ 17282—71;  
 круга говяжьи по ГОСТ 13460—68;  
 оболочку искусственную белковую «Белкозин» по ОСТ 49 207—84 и другие искусственные оболочки для варено-копченых колбас, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;  
 шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308—85, 0,8; 1,0 ктекс;  
 шпагат из вязкозных технических крученых нитей;  
 нитки льняные по ГОСТ 14961—85, ГОСТ 6146—78, ОСТ 17 889—81;  
 нитки хлопчато-бумажные швейные по ГОСТ 6309—80, торговый номер 10, марки «Эстра» и «Прима» в три сложения;  
 нитки швейные капроновые;  
 древесное сырье для копчения продуктов (опилки) по ТУ 13—322—76;  
 обхватки резиновые;  
 скрепки металлические;  
 скобы металлические П-образные.

Не допускается выработывать конскую варено-копченую колбасу из мяса, изменившего цвет на поверхности, замороженного более одного раза, шпика с пожелтением.

### 1.3. Маркировка.

1.3.1. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с дополнительным нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и массы тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

1.3.2. Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся непахнущей краской при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его подчиненности и товарного знака;  
 наименования и сорта колбасы;  
 даты изготовления;  
 массы брутто, нетто, тары;  
 обозначение настоящего стандарта.

Аналогичный ярлык вкладывают в тару.

1.3.3. Реализация варено-копченой колбасы в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных данных о пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта (белок, жир, калорийность) — с 01.01.90 г.

#### 1.4. Упаковка.

1.4.1. Конскую варено-копченую колбасу упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354—82, дощатые — по ГОСТ 13361—84, полимерные многооборотные, алюминиевые или в тару из других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР, а также в специализированные контейнеры или тару-оборудование.

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

1.4.3. Допускается упаковывание колбас в отремонтированную и санитарно-обработанную многооборотную деревянную тару, обеспечивающую сохранность и качество продукции.

1.4.4. Масса брутто не должна превышать 30 кг.

1.4.5. Допускаются для местной реализации нецелые батоны варено-копченой колбасы массой не менее 300 г. При этом срезанные концы батона должны быть обернуты салфеткой из целлофана по ГОСТ 7730—74, пергаменту по ГОСТ 1341—84, или других материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения СССР и перевязаны шпагатом, нитками или резиновой обхваткой. Количество нецелых батонов не должно превышать 5% от партии.

1.4.6. Варено-копченую колбасу выпускают в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0 и не выше 12°C.

## 2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 9792—73.

2.2. Показатели массовой доли влаги, соли, нитрита и бактериологические показатели определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. При отгрузке колбасы за пределы республики, области, края массовую долю влаги определяют в каждой партии.

## 3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Правила отбора проб — по ГОСТ 9792—73.

3.2. Методы испытаний проводят по ГОСТ 9959—74, ГОСТ 9793—74, ГОСТ 9957—73, ГОСТ 8558.1—78, ГОСТ 9958—81.

## 4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование

4.1.1. Конскую варено-копченую колбасу транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

#### 4.2. Хранение

4.2.1. Конская варено-копченая колбаса в подвешенном состоянии должна храниться при температуре воздуха от 12 до 15°C и относительной влажности 75—78% не более 15 суток.

Упакованная колбаса должна храниться при температуре от 0 до 4 °C не более одного месяца, а при температуре от минус 7 до минус 9 °C — не более трех месяцев.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН Государственным агропромышленным комитетом РСФСР
2. ИСПОЛНИТЕЛИ Б. Г. Магомедов, В. Н. Никулина, В. И. Самохина, И. В. Гурьянова
3. ВНЕСЕН Государственным агропромышленным комитетом РСФСР И. С. Шатилов
4. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госплана РСФСР от 02.06.88 г. № 38
5. ЗАРЕГИСТРИРОВАН РРУ Госстандарта СССР за № 321—88 от 27.06.88 г.
6. Срок первой проверки 1993 г.  
Периодичность проверки 5 лет
7. ВЗАМЕН РСТ РСФСР 321—83
8. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 21—78	1 2 1
ГОСТ 975—75	1 2 1
ГОСТ 1341—84	1 4 5
ГОСТ 4197—74	1 2 1
ГОСТ 6146—78	1 2 1
ГОСТ 6309—80	1 2 1
ГОСТ 7730—74	1 4 5
ГОСТ 8558 1—78	3 2
ГОСТ 9792—73	2 1, 3 1
ГОСТ 9793—74	3 2
ГОСТ 9957—73	3 2
ГОСТ 9958—81	3 2
ГОСТ 9959—74	3 2
ГОСТ 11354—82	1 4 1
ГОСТ 13361—84	1 4 1



Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 13460—68	1 2 1
ГОСТ 13830—84	1 2 1
ГОСТ 14192—77	1 3 1
ГОСТ 14961—85	1 2 1
ГОСТ 17282—71	1 2 1
ГОСТ 17308—85	1 2 1
ГОСТ 27095—86	1 2 1
ОСТ 17 889—81	1 2 1
ОСТ 18—38—71	1 2 1
ОСТ 18—274—76	1 2 1
ОСТ 18—279—76	1 2 1
ОСТ 49 38—85	1 2 1
ОСТ 49 207—84	1 2 1
РСТ РСФСР 401—84	1 2 1
ТУ 6—09—590—75	1 2 1
ТУ 13—322—76	1 2 1
ТУ 17 РСФСР 40—8828—77	1 2 1
ТУ 18—35—13—76	1 2 1