ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54672— 2011

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии)

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 13 декабря 2011 г. № 830-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2019 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2012, 2019

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

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 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности сырья для выработки колбасных изделий 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий 10
Библиография 11

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Raw smoked and raw jerked sausage products from poultry meat. General specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

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

Требования к безопасности продукции изложены в 5.1.4 и 5.1.5, качеству — в 5.1.2, маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 9793 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9957 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия

ГОСТ 9959 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13513 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия[1)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[2)]

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые и вкусовые. Методы культивирования микроорганизмов

[1)] Действует ГОСТ Р 54463—2011.

[2)] Действует ГОСТ 31904—2012.

Издание официальное

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 29185 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих клостридий

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

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

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

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

ГОСТ 30726 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий рода *Escherichia coli*

ГОСТ 31081 (ИСО 4134:1978) Мясо и мясные продукты. Метод определения L-(+)-глутаминовой кислоты

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р ИСО 13493 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

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

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

ГОСТ Р 50455 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования[1)]

ГОСТ Р 51289 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

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

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

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

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

ГОСТ Р 51604 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава[3)]

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

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

ГОСТ Р 51921 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий рода *Listeria monocytogenes*

ГОСТ Р 51944 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

ГОСТ Р 51962 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка[4)]

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

[1)] Действует ГОСТ 33746—2016.

[2)] Действует ГОСТ ISO 1841-2—2013.

[3)] Действует ГОСТ 31479—2012.

[4)] Действует ГОСТ 31628—2012.

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

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

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

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

ГОСТ Р 52815 Продукты пищевые. Метод выявления коагулазоположительных стафилококков и *Staphilococcus aureus*[4)]

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

ГОСТ Р 53163 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия[6)]

ГОСТ Р 53599 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений[7)]

ГОСТ Р 53601 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором[8)]

ГОСТ Р 54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **сырокопченая [сыровяленая] колбаса (колбаска):** Сырокопченое [сыровяленое] колбасное изделие, выработанное с использованием пищевых добавок на основе регуляторов кислотности и/или органических пищевых кислот или без них, с применением микробиологических (стартовых бактериальных) культур или без них, ускоряющих созревание и сокращающих продолжительность технологического процесса.

Примечание — При выработке сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий в качестве регуляторов кислотности допускается использовать сахара (моно-, ди-), в том числе в составе пищевых добавок, но без применения микробиологических (стартовых бактериальных) культур.

---

1) Действует ГОСТ 31711—2012.

2) Действует ГОСТ 31796—2012.

3) Действует ГОСТ 31659—2012.

4) Действует ГОСТ 31746—2012.

5) Действует ГОСТ 31747—2012.

6) Действует ГОСТ 31490—2012.

7) Действует ГОСТ 31466—2012.

8) Действует ГОСТ 31694—2012.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы колбасные изделия подразделяют на изделия из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и страусов.

Примечание — При использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы продукт называют «Колбасное изделие из мяса птицы».

4.2 В зависимости от диаметра или поперечных размеров колбасные изделия подразделяют на колбасы и колбаски.

4.3 В зависимости от термического состояния колбасные изделия подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 0 °С до 15 °С включительно;
- подмороженные с температурой в толще продукта от минус 4 °С до 0 °С включительно;
- замороженные с температурой в толще продукта от минус 9 °С до минус 4 °С включительно.

4.4 Колбасные изделия подразделяют на следующие сорта:

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

высший — в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80 %;

первый — в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51 %;

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

фирменный — выработанный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40 %.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и документа на изделие конкретного наименования, в соответствии с которым оно изготовлено, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для			
	колбас		колбасок	
	сырокопченых	сыровяленых	сырокопченых	сыровяленых
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша, с наличием декоративной обсыпки или без нее			
Консистенция	Плотная или упругая	Упругая или мягкая	Плотная или упругая	Упругая или мягкая
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен и пустот; его цвет и рисунок регламентируются документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование			
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта (с ароматом копчения для сырокопченых), без постороннего запаха; вкус регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование			

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами государственных органов исполнительной власти СССР, федеральных органов исполнительной власти Российской Федерации и Таможенного союза [1]—[6].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для			
	колбас		колбасок	
	сырокопченых	сыровяленых	сырокопченых	сыровяленых
Форма и размер	Круглая, овальная, прямоугольная, трапециевидная или другая с максимальным размером нормального сечения, мм			
	От 20 до 90 включ.		От 6 до 35 включ.	
Массовая доля влаги, %, не более	40	45	40	45
Массовая доля белка, %, не менее	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование: для сорта экстра — 15, высшего — 13, первого — 12, второго — 8, фирменного — 10			
Массовая доля жира, %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование: для сорта экстра — 30, высшего — 35, первого — 40, второго — 50, фирменного — 45			
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	5,0			
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Массовая доля крахмала (при его использовании), %	Регламентируется документом, в соответствии с которым выработано конкретное ассортиментное наименование			
Массовая доля кальция, %, не более	То же			

Примечания

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

2 Массовая доля глютамата натрия (при использовании) не более 10 г/кг.

3 Допускается:

- наличие уплотненного наружного слоя (закала) толщиной не более 3 мм;
- желтоватый цвет шпика под оболочкой от копчения для сырокопченых колбасных изделий.

5.1.3 Пищевую ценность колбасных изделий конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они выработаны.

5.1.4 Микробиологические показатели колбасных изделий не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

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

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки колбасных изделий применяют мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы и мясо птицы механической обвалки, пищевые яйца и яичные продукты, а также мясное сырье убойных животных, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие по показателям безопасности требованиям, установленным в документе на это сырье и нормативными правовыми актами Российской Федерации[2)].

Рекомендуемые сроки годности сырья приведены в приложении А.

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти и Таможенного союза [5], [6].

[2)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами Таможенного союза [4], [6].

5.2.2 Перечень сырья и материалов для конкретного ассортиментного наименования колбасных изделий и требования к их качеству регламентируются документом, в соответствии с которым они выработаны.

5.2.3 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1].

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

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве продуктов из мяса птицы и по показателям безопасности соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[2].

5.2.5 Сырье (пищевые ингредиенты и добавки), используемое для выработки колбасных изделий, рекомендуется контролировать на содержание компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (ГМО).

5.2.6 Для выработки колбасных изделий применяют оболочки:

- колбасные натуральные (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараньи);
- искусственные и синтетические, включая барьерные.

5.2.7 Допускается использование сырья, в т. ч. убойных животных, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих указанным требованиям и разрешенных для применения в пищевой промышленности.

5.2.8 Для выработки колбасных изделий не допускается использовать:

- сырье животного происхождения, замороженное более одного раза;
- шпик с пожелтением.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица потребительской тары с колбасным изделием, искусственная колбасная оболочка и этикетка (бандероль), прикрепленная к батону или батончику колбасного изделия в натуральной оболочке, должны иметь маркировку, характеризующую продукцию, и отвечать требованиям ГОСТ Р 51074—2003 (общие требования — раздел 3, требования к продукции — пункт 4.3.7).

При использовании сырья и ингредиентов, полученных с применением ГМО, информацию об этом следует фиксировать на этикетке в соответствии с ГОСТ Р 51074—2003 (пункт 3.5.5).

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

5.3.3 На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом наносят маркировку, содержащую данные о продукте по 5.3.1 со следующим дополнением:

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

По согласованию с потребителем допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

В каждую единицу транспортной тары следует дополнительно помещать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

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

5.4 Упаковка

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

---

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

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

продуктами и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

5.4.2 Колбасные изделия выпускают в весовом и фасованном виде.

5.4.3 Колбасные изделия упаковывают в полимерные пленочные материалы, под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые пленочные материалы (пленки или пакеты):

- целыми батонами (батончиками);
- целым куском массой нетто от 200 до 500 г (порционная нарезка);
- ломтиками массой нетто от 50 до 350 г без оболочки (сервировочная нарезка).

Допускается групповая упаковка колбасных изделий в полимерную пленку.

5.4.4 Колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и ГОСТ 9142, полимерные по ГОСТ Р 51289, контейнеры и тару-оборудование.

5.4.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования и сорта, одной даты выработки, одного способа термической обработки и вида упаковки.

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

5.4.6 Допускается использовать другие виды потребительской или транспортной тары, скрепляющие средства и упаковочные материалы, разрешенные для контакта с аналогичными пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность и качество колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

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

5.4.8 Масса нетто продукта в ящиках — не более 20 кг, контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг.

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

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

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки колбасных изделий — по ГОСТ 9792.

6.2 Колбасные изделия принимают партиями. Под партией понимают любое количество изделий одного наименования и сорта (при наличии), одного термического состояния, одной даты выработки (в одну смену), одинаково упакованное и сопровождаемое одним ветеринарным документом.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

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

6.5 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду при обоснованном предположении о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.6 В случае разногласий проводят гистологическую идентификацию состава используемого сырья по ГОСТ Р 51604 и ГОСТ Р 52480.

7 Методы контроля

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

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

7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям — по ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 54354, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669 и ГОСТ 26670.

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [9].

7.4 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.5 Определение физико-химических показателей — массовой доли:

- влаги — по ГОСТ 9793;
- белка — по ГОСТ Р 50453 и ГОСТ 25011;
- жира — по ГОСТ 23042;
- хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480 и ГОСТ 9957;
- нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1 и ГОСТ 29299;
- крахмала — по ГОСТ 10574 и ГОСТ 29301.

7.6 Определение массовой доли кальция — по ГОСТ Р 53599.

7.7 Определение массовой доли глютамата натрия — по ГОСТ 31081.

7.8 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [10], [11]:

- ртути — по ГОСТ 26927, [12];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930;
- свинца — по ГОСТ 26932, [13];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [13].

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

7.10 Определение нитрозаминов — по [14].

7.11 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ Р 53601, [15]—[17].

7.12 Определение пестицидов — по [18]—[20].

7.13 Определение диоксинов — по [21].

7.14 Определение микробиологических показателей:

- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ Р 50454 и ГОСТ Р 52816;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- бактерий *S.aureus* — по ГОСТ Р 52815;
- патогенных микроорганизмов (в т. ч. сальмонелл) — по ГОСТ Р 50455 и ГОСТ Р 52814;
- бактерий рода *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ Р 51921;
- бактерии рода *E. coli* — по ГОСТ Р 50454 и ГОСТ 30726.

7.15 Идентификация продукции на наличие ГМО (если они предусмотрены техническими документами, в соответствии с которыми вырабатываются колбасные изделия конкретного ассортиментного наименования) — по ГОСТ Р 52173 и ГОСТ Р 52174.

7.16 Определение температуры в толще продукта — по ГОСТ Р 51944.

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

8 Транспортирование и хранение

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

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

8.3 Срок годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель.

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий приведены в приложении Б.

Приложение А
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности сырья для выработки колбасных изделий

А.1 Рекомендуемые сроки годности сырья для выработки колбасных изделий:

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

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — не более 5 сут, субпродукты — не более 2 сут;

2) подмороженное и/или размороженное с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 10 сут, субпродукты — не более 7 сут;

б) мясо птицы механической обвалки по ГОСТ Р 53163:

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С — не более 24 ч;

2) подмороженное и/или размороженное с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С — не более 5 сут;

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

1) пищевые яйца, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С, — не более 25 сут;

2) охлажденные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 4 °С, — не более 24 ч;

3) замороженные жидкие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше минус 18 °С, — не более 15 мес; при температуре не выше минус 12 °С — не более 10 мес;

4) сухие яичные продукты, хранившиеся при температуре не выше 20 °С, — не более 6 мес; при температуре не выше 4 °С — не более 24 мес.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий

Б.1 Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий определяют с даты выработки.

При температуре хранения от 0 °С до 15 °С и относительной влажности воздуха 75 % — 78 %:

- сырокопченых — не более 4 мес;
- сыровяленых — не более 45 сут.

При температуре хранения от минус 4 °С до минус 2 °С:

- сырокопченых — не более 6 мес;
- сыровяленых — не более 3 мес.

При температуре хранения от минус 9 °С до минус 7 °С:

- сырокопченых — не более 9 мес;
- сыровяленых — не более 4 мес.

Б.2 Рекомендуемые сроки годности сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий, нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка), или целым куском (порционная нарезка), или целыми батонами (батончиками), упакованных под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые пленочные материалы, определяют с даты выработки.

При температуре хранения от 2 °С до 6 °С:

- нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) — не более 25 сут;
- целым куском (порционная нарезка) — не более 30 сут;
- целыми батонами (батончиками) — не более 2 мес.

При температуре хранения от 12 °С до 15 °С:

- нарезанных ломтиками (сервировочная нарезка) — не более 10 сут;
- целым куском (порционная нарезка) — не более 20 сут;
- целыми батонами (батончиками) — не более 1 мес.

Библиография

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии совместно с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.

[3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 — Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.

[4] Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Комиссией Таможенного союза от 18 июня 2010 г. № 317[1)]

[5] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[6]* Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Комиссией Таможенного союза от 28 мая 2010 г.

[7] СанПиН 2.3.2.1074—2001 — Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[8] СанПиН 2.3.2.1293—2003 — Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[9] ГН 2.3.2.972—2000 — Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы

[10] МУК 4.1.985—2000 — Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[11] МУК 01-19/47-11—92 — Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[12] МУ 5178—90 — Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[13] МУК 4.1.986—2000 — Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрофотомерии

[14] МУК 4.4.1.011—93 — Методические указания контроля. Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[15] МР 4.18/1890—91 — Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения (Минск — Москва, 1991 г.)

[16] МУ 3049—84 — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[17] МУК 4.2.026—95 — Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[18] МУ 1222—75 — Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое

[19] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[20] ГН 1.2.2701—2010 — Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды

[21] МУК 99—1999 — Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

[1)] Действуют на территории Таможенного союза.

УДК 637.524.641.56:006.354 ОКС 67.120.20

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

Редактор *Ю.А. Расторгуева*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *А.В. Софейчук*

Сдано в набор 24.10.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
www.jurisizdat.ru y-book@mail.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,

117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru