ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Агентство "Узстандарт"
Ташкент-2007г

Колбасы вареные, сосиски и сардельки
Технические условия

Изменение № 1 к O'z DSt 519 : 2001

Утверждено и введено в действие постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (Агентство "Узстандарт")
от 29.03.07 № 05-18

Дата введения с 15.04 2007 г.

На первой странице текстовой части заменить срок действия до "25.09.2006г." на «25.09.2011г».

Раздел **"Область применения".** Первый абзац после слов "общественного питания" дополнить словами "и употребляемые в качестве готовых мясопродуктов";

второй абзац слова "использованы при сертификации" заменить на "пригодны для сертификации";

третий абзац исключить.

После раздела **"Область применения"** дополнить разделом «1.а»:

«1.а Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.0.004-90	ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения
ГОСТ 12.2.003-90	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-90	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ 166-89	Штангенциркули. 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 3898-56	Мука соевая дезодорированная. Технические условия
ГОСТ 4197-74	Натрий азотистокислый. Технические условия
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 6309-93	Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
ГОСТ 7502-98	Рулетки измерительные металлические. Технические условия
ГОСТ 7625-86	Бумага этикеточная. Технические условия
ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7724-77	Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7977-87	Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 8558.1-78	Продукты мясные. Методы определения нитрита
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	Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы определения влаги
ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
ГОСТ 9958-81	Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Органолептический метод определения показателей качества
ГОСТ 10131-93	Ящики из древесины и древесных материалов для продукции пищевых отраслей промышленности, сельского хозяйства и спичек. Технические условия
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
1014 son bilan
«29» 03 2007 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 10444.2-94	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus.
ГОСТ 10444.15-94	Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10574-91	Метод определения крахмала
ГОСТ 10970-87	Молоко коровье обезжиренное сухое
ГОСТ 11354-93	Ящики древесные многооборотные для продукции пищевой промышленности и сельского хозяйства. Технические условия
ГОСТ 11826-77	Краски масляные и пентамасляные художественные. Технические условия
ГОСТ 13459-91	Черевы говяжьи обработанные. Технические условия
ГОСТ 13460-68	Кишки говяжьи обработанные. Технические условия
ГОСТ 13461-68	Кишки говяжьи обработанные. Синюги говяжьи. Технические условия
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной и птицеводческой промышленности. Технические условия
ГОСТ 13830-97	Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 15084-68	Черевы бараньи калиброванные. Технические условия
ГОСТ 16335-70	Кишки говяжьи обработанные. Проходники говяжьи. Технические условия
ГОСТ 16338-72	Проходники говяжьи
ГОСТ 16402-70	Черевы свиные. Технические условия
ГОСТ 16406-70	Синюги бараньи
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушеный
ГОСТ 17308-88	Шпагат из лубяных волокон. Технические условия
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия.
ГОСТ 20477-86	Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия.
ГОСТ 21784-76	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия.
ГОСТ 23042-93	Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23231-90	Метод определения кислой фосфат азы
ГОСТ 25011-91	Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26927-86	Сырье и продукты пищевые. Метод 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 26931-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934-86	Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 27095-86	Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 27583-88	Яйца куриные пищевые. Технические условия
ГОСТ 28498-90	Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
ГОСТ 28649-90	Консервы. Грибы маринованные и отварные. Технические условия.
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец душистый молотый. Технические условия
ГОСТ 29048-91	Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный или белый. Технические условия
ГОСТ 29052-91	Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29053-91	Пряности. Перец красный молотый. Технические условия
ГОСТ 29054-91	Пряности. Бадьян. Технические условия
ГОСТ 29055-91	Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29185-91	Продукты пищевые методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий.
ГОСТ 29299-92	Мясные продукты. Методы определения нитрита
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические условия
ГОСТ 30178-96	Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов. Межгосударственный стандарт

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

ГОСТ 30363-96	Яичный порошок
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
O´z DSt 1.19: 2000	ГСС Уз. Знаки подтверждения соответствия. Форма, начертания, основные размеры
O´z DSt 8.012:2005	ГСУз. Государственная система обеспечения единства измерений Республики Узбекистан. Единицы величин
O'z DSt 8.022:2002	Общие метрологические требования количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'z DSt 950:2000	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
O´z DSt 626:2004	Яйца куриные пищевые

Примечание:

Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором даны ссылки на него, применяться в части, не затрагивающий эту ссылку.

Пункт 2.1.2 .Десятый абзац дополнить значением «50-85 %»;

Исключить из сырья и материалов ссылки «ОСТ 10-02-01-04, ТУ Уз 49-115, ТУ 49-721»;

Заменить ссылку: «РСТ Уз 626» на «Oz DSt 626 и ГОСТ 27583»;

Исключить из сырья и материалов: «чеснок консервированный поваренной солью; чеснок замороженный измельченный; натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245; натрий двууглекислый (бикарбонат) по ГОСТ 2156; натрий углекислый безводный по ГОСТ 83; натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84; натрий триполифосфат пищевой по ГОСТ 13493; натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный пищевой, по сертификату соответствия; препарат фосфорный «Раффост-2000», по сертификату соответствия»;

начиная с абзаца 66 «черевы говяжьи по ГОСТ 13459» до конца пункта исключить;

Пункт 2.1.2 дополнить абзацами: «вода питьевая по Oz DSt 950; оливки маринованные без косточек, поставляемые по импорту; грибы отварные по ГОСТ 28649; грибы шампиньоны и вешанки свежие или консервированные, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан или поставляемые по импорту.

Пункт 2.1.2.1 исключить.

Таблица 1. Показатель «Вид фарша на разрезе» после слов «кусочки мяса» дополнить слово «, шпика»; показатель «Массовая доля поваренной соли, % ,не более 2.8» заменить на «2,6».

Таблица 2. Показатель «Вид фарша на разрезе» в характеристике для сарделек дополнить словами: «в зависимости от рецептуры фарш содержит кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком».

Пункт 2.1.5 заменить на пункт 2.1.2.1;

абзацы 13,14, 15 и 16 исключить; 17 абзац изложить в новой редакции: «использование ароматических добавок взамен перца черного, перца красного, душистого, мускатного ореха, кориандра, глютаминат натрия, аскорбиновой кислоты, смеси ингредиентов, препараты коптильные, ароматизаторы, разрешенные к применению Министерством Здравоохранения Республики Узбекистан и имеющие сертификаты соответствия».

Примечание, пункт 1 исключить слова «свободные концы шпагата для товарной отметки – не длиннее 7 cm»; пункты 6 и 7 исключить.

Номер пункта «2.1.7» заменить на «2.1..5» и изложить в новой редакции: «2.1.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в не должны превышать нормы, установленные «Санитарными нормами безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания». утвержденных Минздравом Р Уз [1].

Пункты 2.1.8 и 2.1.9 – исключить.

Заменить номера пунктов: «2.1.10» на «2.1.6», «2.1.11» на «2.1.7», «2.1.12» на «2.1.8»

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Пункт 2.1.8 второй абзац исключить;

пятый абзац после слов «над оболочкой» исключить все последующие слова до конца абзаца;

седьмой абзац после слова «отеков» исключить все последующие слова.

Пункты 2.2 изложить в новой редакции: «2.2.1 Для изготовления вареных колбасных изделий используют следующие оболочки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификатам соответствия:

- синюгу говяжью обработанную по ГОСТ 13459;
- синюгу баранью обработанную по ГОСТ 16406;
- черевы свиные по ГОСТ 16402;
- черевы бараньи по ГОСТ 15084;
- круга говяжьи по ГОСТ 13460;
- проходники говяжьи по ГОСТ 16335;
- оболочку из целлюлозной пленки (целлофана) по сертификату соответствия;
- оболочку искусственную белковую «Белкозин» по сертификату соответствия;
- оболочки колбасные «Амитан», «Амисмок» и «Амипак» по сертификату соответствия;
- оболочки газопаровлагонепроницаемые типа «Амифлекс» при упаковке с применением или без применения вакуума по сертификату соответствия;
- оболочку синтетическую полиамидную по сертификату соответствия;
- оболочку искусственную колбасную на основе коллагена, вискозную по сертификату соответствия.

Допускается использование других видов оболочек, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для использования в пищевой промышленности.

2.2.2 Допускаемые отрицательные отклонения от упакованной массы должны соответствовать требованиям Oz DSt 8.022.

2.2.3 В качестве транспортной тары используют:

- ящики полимерные многооборотные по TSh 18.03-06;
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, TSh 13.04-04;
- ящики деревянные многооборотные по ГОСТ 11354;
- ящики дощатые по ГОСТ 10131;
- ящики алюминиевые, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для использования в пищевой промышленности;
- лотки из полимерных материалов для мясопродуктов, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан и имеющие сертификат соответствия.

Допускается использование других видов транспортной тары, разрешенных Министерством здравоохранения для использования в пищевой промышленности, а также специализированных контейнеров.

2.2.4 Тара должна быть чистой, сухой без плесени и постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару покрывать оберточной бумагой, или пергаментом, или подпергаментом, или другими упаковочными материалами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для использования в пищевой промышленности.

Картонные ящики должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полимерной лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

2.2.5 В каждый ящик или контейнер укладывают продукцию одного наименования. Упаковывание продуктов разных наименований вместе производят только по согласованию с потребителем.

2.2.6 Масса брутто транспортной тары не должна быть более 30 kg,

масса нетто в контейнерах – не более 250 kg,

в ящиках нетто их гофрированного картона – не более 20 kg.

2.2.7 Для фиксации потребительской и транспортной тары используют:

- скобы алюминиевые, получаемые по импорту, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

- скрепки (клипсы) металлические получаемые по импорту, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- шпагат по ГОСТ 17308 из лубяных и крученых вискозных технических волокон;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «Экстра» и «Прима» в три сложения, или нитки швейные капроновые.

2.2.8 В качестве вспомогательных упаковочных материалов используют следующие материалы:
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- пленку поливинилиденхлоридную «Повиден», поставляемую по импорту, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- пленку многослойную «Полиплен», поставляемую по импорту, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- материал двухслойный термоформуемый полиамид-полиэтиленовый «Политерм», поставляемый по импорту, разрешенный Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- фольгу кашированную, поставляемую по импорту, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- обхватки резиновые, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- пергамент по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- ленту чековую с термочувствительным слоем, поставляемую по импорту, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- ленту этикетировочную, поставляемую по импорту, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- ленту чековую с липким слоем (самоклеящиеся этикетки-чеки), разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан для использования в пищевой промышленности;
- ленту чековую с односторонним термопластическим покрытием, поставляемую по импорту, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
- этикетку бумажную, разрешенную Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия.

2.2.9 Допускается колбасы выпускать в фасованном виде порциями любой массы (порционная нарезка) или ломтиками (сервировочная нарезка), упакованными под вакуумом или в среде модифицированной атмосферы (смеси газов), разрешенные Министерством здравоохранения РУз.

2.2.10 Тара и материалы, используемые для упаковывания колбасы, должны обеспечивать сохранность продукта при хранении и транспортировании».

Пункт 2.3.2 После слов "массы нетто" дополнить "kg".

Пункты 2.3.2 и 2.3.3. После слов "даты изготовления" и «срок годности» дополнить словами (число, месяц, год).

Дополнить абзацами:

"надписи "O'zbekistonda ishlab chiqarilgan" при реализации в пределах Республики Узбекистан и "Made in Uzbekistan" при отправке на экспорт".

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Дополнить разделом «3.а» :

« 3. а Требования безопасности

3.а.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

3.а.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам

техники безопасности и производственной санитарии для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности.

3.а.3 При работе с нитритом натрия, должна соблюдаться инструкция по применению и хранению нитрита натрия, утвержденная в установленном порядке.

3.а.4 К работе по производству допускаются лица, прошедшие обучение и инструктаж по технике безопасности труда в соответствии с ГОСТ 12.0.004 и медицинский осмотр.

3.а.5 Санитарный режим обработки технологического оборудования производится согласно "Санитарным правилам для предприятий мясной промышленности".

Раздел 4 Наименование «Методы испытаний» заменить на «Методы контроля».

По всему разделу первую цифру нумерации пунктов «8» заменить на «4».

Пункт 4.1 дополнить ссылкой « ГОСТ 26669»;

второй абзац после ссылки «ГОСТ 26934» дополнить «ГОСТ 26931,ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178»

дополнить **пунктом 4.5**: «4.5 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 9958, ГОСТ 29185, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 30518, ГОСТ 30519».

Раздел 5 изложить в новой редакции:

«5.1 Транспортирование готовой продукции осуществляется всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта.

5.2 Срок годности вареных колбасных изделий в целлофане и натуральных оболочках при температуре воздуха от плюс 2 до плюс 6 ^{0}C и относительной влажности от 75 до 78 % высшего сорта не более 72 h, первого и второго сорта не более 48 h.

5.3 Срок годности и реализации колбасы с момента окончания технологического процесса в парогазовлагонепроницаемых оболочках при температуре воздуха от плюс 2 до плюс 6 ^{0}C и относительной влажности от 75 до 78 % не более 15 сут, в оболочках типа «Амифлекс» и других аналогичных оболочках – не более 20 сут, в других оболочках – не более 4 сут;

Колбасы, упакованные под вакуумом: целыми батонами в парогазовлагонепроницаемых оболочках – не более 20 сут, в оболочках типа «Амифлекс» и других аналогичных оболочках – не более 20 сут, в других оболочках – не более 10 сут, при сервировочной нарезке – не более 5 сут, при порционной нарезке – не более 10 сут; упакованной в среде модифицированной атмосферы (смеси газов) – при сервировочной нарезке – не более 7 сут, при порционной нарезке – не более 12 сут.

Срок годности и реализации колбас исчисляется с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе – не более 24 h

Окончание технологического процесса исчисляется с момента достижения в центре батона после термообработки и охлаждения температуры (4±2) °C.

Вареные колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще батона не ниже 0 ^{0}C и не выше плюс 15 ^{0}C и транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся продовольственных грузов, действующими на данном виде транспорта.

5.4 Срок годности сосисок и сарделек в полиамидной оболочке «Амипак» - не более 10 суток.

Раздел 6 Наименование «Гарантии поставщика» заменить на " Гарантии изготовителя" и дополнить пунктом 6.2 : «6.2 Срок годности продукта с момента выработки согласно п. 5.2, 5.3, 5.4»

По всему тексту стандарта заменить единицы веса в соответствии с Oz DSt 8.012.

Последняя страница стандарта. Исключить слова: «Утверждаю» Председатель ГАА «Узгуштсутсаноат».

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

Библиография

[1] СанПиН 0138-03 Санитарные нормы безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и продуктов питания

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

УДК 637.524.036.1	ОКС 67.120.20	Н 11	ОКП 92 1312 ОКП 92 1321 ОКП 92 1322

Ключевые слова: Колбасы вареные, сосиски, сардельки, консистенция, органолептические показатели, правила приемки, методы контроля, сырье, маркировка, упаковка, транспортирование, хранение

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH,
MUVOFIQLASHTIRISH
VA DAVLAT NAZORATI
BOSHQARMASI

РУКОВОДИТЕЛЬ ГРУППЫ:

Начальник управления мясной промышленности ассоциации "Узгуштсутсаноат" **З.Нуртаев**

Директор ООО "Гуштсут Технолог" **Р.Ахмеджанова**

Главный специалист **С.Инагамова**

Главный специалист **О.Агринская**

СОГЛАСОВАНО

Заместитель Главного Государственного Санитарного врача Республики Узбекистан

_____С.С.Сайдалиев

"5" декабря 2006г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель ассоциации "Узулгуржисавдоинвест"

№04-1/18-127 З.Файзиев

"14" декабря 2006г.

O'z DSt 519:2001

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

Агентство "Узстандарт"

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Заместителем Председателя ГАА «УЗГУШТСУТСАНОАТ»
2. УТВЕЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Узбекского Государственного центра стандартизации, метрологии и сертификации при Кабинете Министров Республики Узбекистан (Узгосстандарт) от 08.10. 2001 г. № 12-53
3. ВЗАМЕН ТУ Уз 49-197-98, ТУ Уз 49-211-1999, Oz Dst 519-98.

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ГАА «Узгуштсутсаноат» и Узгосстандарта.

УЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Область применения	1
1. Ассортимент	1
2. Технические требования	2
2.1. Характеристики	2
2.1.2. Требования к сырью и материалам	3
2.2. Упаковка	12
2.3. Маркировка	13
4. Правила приемки	14
5. Методы испытаний	15
6. Транспортирование и хранение	15
7. Гарантии поставщика	16
8. Информационные данные	17

УЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

УДК 637.524.036.1 ГРУППА Н 11

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ УЗБЕКИСТАНА

КОЛБАСЫ ВАРЕНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ

Oz Dst 519:2001

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

(Взамен ТУ Уз 49-197-98, ТУ Уз 49-211-1999, Oz Dst 519-98)

КАЙНАТИЛГАН КОЛБАСА, СОСИСКА ВА САРДЕЛЬКАЛАР

ТЕХНИКАВИЙ ШАРТЛАР

ОКП 92 1312

Срок введения 25.09. 2001 г.

Срок действия 25.09. 2006 г.

Область применения.

Настоящий стандарт распространяется на вареные колбасы, сосиски и сардельки (далее по тексту – вареные колбасные изделия), предназначенные для реализации в торговой сети и общественного питания.

Требования настоящего стандарта являются обязательными и регламентируют качество продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни, здоровья населения и охраны окружающей среды и должны быть использованы при сертификации.

Вареные колбасные изделия подлежат сертификации в установленном порядке.

1. АССОРТИМЕНТ

1.1. В зависимости от используемого сырья вареные колбасные изделия выпускают следующих сортов:

колбасы вареные высшего, первого, второго сорта из говядины;

колбасы вареные высшего, первого, второго сорта из баранины;

УЗДАВСТАНДАРТИНГ
рўйхатга олиш китоби
"08" 10 2001 йил
№ 1073
да кейд рақами.

колбасы вареные высшего, первого, второго сорта из говядины с добавлением баранины;

колбасы вареные высшего, первого, второго сорта из говядины с добавлением свинины;

колбасы вареные высшего, первого, второго сорта из конины;

колбасы вареные высшего, первого, второго сорта из говядины с добавлением конины;

колбасы вареные высшего, первого, второго сорта из говядины с добавлением птичьего мяса;

сосиски высшего, первого сорта из говядины;

сосиски высшего, первого сорта из говядины с добавлением баранины;

сосиски высшего, первого сорта из говядины с добавлением свинины;

сосиски высшего, первого сорта из говядины с добавлением конины;

сосиски высшего, первого сорта из говядины с добавлением птичьего мяса;

сардельки высшего, первого сорта из говядины;

сардельки высшего, первого сорта из говядины с добавлением баранины;

сардельки высшего, первого сорта из говядины с добавлением свинины;

сардельки высшего, первого сорта из говядины с добавлением конины;

сардельки высшего, первого сорта из говядины с добавлением птичьего мяса.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Характеристики

2.1.1. Вареные колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологической инструкции, согласованные с «Узгуштсутсаноат», утвержденной в установленном порядке, с соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

УЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

2.1.2. Для выработки вареных колбасных изделий применяют следующие сырье и материалы, прошедшие входной контроль и имеющие сертификаты соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

говядину и телятину по ГОСТ 779 и в парном состоянии;

говядину жилованную высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

говядину жилованную первого сорта – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 6 %;

говядину жилованную второго сорта – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 20 %;

говядину жилованную жирную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 35 %;

говядину жилованную односортную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 10 %;

телятину жилованную высшего сорта;

свинину по ГОСТ 7724 и в парном состоянии;

свинину жилованную жирную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – %;

свинину жилованную нежирную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 10 %;

свинину жилованную полужирную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани 30 – 50 %;

щековину жилованную;

баранину и козлятину по ГОСТ 1935;

баранину и козлятину жилованную односортную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 20 %;

конину по ГОСТ 27095 и в парном состоянии;

конину жилованную односортную – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более – 10 %;

мясо птицы или фарш (куриный, утиный, индюшиный), по сертификату соответствия;

мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок) по ГОСТ 21784;

блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины) и субпродуктов замороженные по ОСТ 10-02-01-04;

жир-сырец говяжий;

УЗБЕКСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

жир-сырец свиной;

жир топленый говяжий и свиной;

грудинку свиную с содержанием мышечной ткани не более 25 %;

шпик хребтовый и боковой;

жир-сырец бараний (курдючный);

субпродукты обработанные по ТУ Уз 49-115;

яйца куриные пищевые по РСТ 626-94;

меланж яичный мороженный по ГОСТ 30363;

яичный порошок по ГОСТ 30363;

молоко коровье обезжиренное сухое по ГОСТ 10970;

молоко цельное сухое по ГОСТ 4495 или импортного производства по сертификату соответствия;

крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта;

муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574, не ниже первого сорта;

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

натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

сахар-песок по ГОСТ 21;

глюкозу кристаллическую гидратную (декстрозу) по ГОСТ 975 или импортного производства, по сертификату соответствия;

перец черный или белый молотый по ГОСТ 29045 или импортного производства по сертификату соответствия;

перец душистый молотый по ГОСТ 29050 или импортного производства по сертификату соответствия;

перец красный молотый по ГОСТ 29053 или импортного производства по сертификату соответствия;

кардамон по ГОСТ 29052 или импортного производства по сертификату соответствия;

мускатный орех по ГОСТ 29048 или импортного производства по сертификату соответствия;

кориандр молотый по ГОСТ 29054 или импортного производства по сертификату соответствия;

чеснок свежий по ГОСТ 7977;

чеснок сушеный по ГОСТ 16729;

чеснок, консервированный поваренной солью;

УЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

чеснок замороженный измельченный;

натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный по ГОСТ 245;

натрий двууглекислый (бикарбонат) по ГОСТ 2156;

натрий углекислый безводный по ГОСТ 83;

натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;

натрий триполифосфат пищевой по ГОСТ 13493;

натрий пирофосфорнокислый трехзамещенный (пищевой), по сертификату соответствия;

препарат фосфатный «Раффос-2000», по сертификату соответствия;

фосфаты пищевые, фосфаты «Карфосель», по сертификату соответствия;

натрий аскорбиновокислый или натрия аскорбинат или эриторбат натрия, по сертификату соответствия;

ароматические добавки класса «Премикс», по сертификату соответствия;

кислоту аскорбиновую по ГФХ или кислоту эриторбиновую, по сертификату соответствия;

рис ферментированный – краситель пищевой, по сертификату соответствия;

жидкий краситель «Чери-стар», кормуазин и другие, по сертификату соответствия;

смеси пищевых ингредиентов, препараты коптильные, красители пищевые, фосфаты, глютаминаты пищевые, ароматизаторы, по сертификату соответствия;

белок соевый изолированный марки Профам и концентрированный марки Аркон, белок «DANPRO» и другие по сертификату соответствия;

казеинат натрия пищевой по ТУ 49 721;

черевы говяжьи по ГОСТ 13459;

круга говяжьи по ГОСТ 13460;

синюги говяжьи по ГОСТ 13461;

проходники говяжьи по ГОСТ 16335;

пузыри мочевые говяжьи по ГОСТ 16333;

пузыри мочевые свиные по ГОСТ 17286;

черевы свиные по ГОСТ 16402;

черевы бараньи калиброванные по ГОСТ 15084;

УЗСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

синюги бараньи по ГОСТ 16406;

оболочку из целлюлозной пленки (целлофана);

оболочку искусственную белковую «Белкозин»;

оболочку искусственную белковую «Белкозин» для сосисок;

оболочку искусственную гофрированную для сосисок;

оболочку искусственную для колбас, сосисок и сарделек, по сертификату соответствия;

оболочки для колбас «Амитан», «Амисмок», «Амифлекс» и «Амипак», по сертификату соответствия;

оболочку синтетическую полиамидную, по сертификату соответствия;

оболочку, искусственную колбасную на основе коллагена, вискозную, по сертификатам соответствия;

воду питьевую по Oz Dst 950.

2.1.2.1. Для упаковки колбасных изделий упаковочные материалы должны соответствовать требованиям стандартов или технических условий, утвержденных в установленном порядке:

бумагу этикеточную по ГОСТ 7625;

скобы алюминиевые п-образные;

проволоку из алюминия по ГОСТ 14838 марок АД-1, АМ-ц;

ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;

пленку полиэтиленовую пищевую по ГОСТ 10354;

пленку синтетическую полиамидную, полиамидполиэтиленовую, полиэтиленцеллофановую ПЦ-2 или другие полимерные пленки, по сертификату соответствия;

материал двухслойный термоформуемый полиамидполиэтиленовый (политерм) для упаковки или другие упаковочные пленки, по сертификату соответствия;

шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 (0,84;1,0);

нитки льняные по ГОСТ 14961;

нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;

пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;

пленку целлюлозную (целлофан) по ГОСТ 7730;

пергамент по ГОСТ 1341;

подпергамент по ГОСТ 1760;

бумагу оберточную по ГОСТ 8273.

2.1.3. По органолептическим и физико-химическим показателям вареные колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в табл.1.

ЎЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для вареных колбас
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков
Консистенция	Упругая
Вид фарша на разрезе	От розового до темно-розового. Фарш равномерно перемешан и в зависимости от рецептуры однородный или содержит кусочки мяса или жира белого цвета или с розовым оттенком размером сторон не более 6 мм.
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха
Форма и размер	Прямые, изогнутые в виде колец батоны длиной от 10 до 50 см.
Массовая доля белка, %, не менее	10
Массовая доля жира, %, не более	35
Массовая доля влаги, %, не более	70
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,8
Массовая доля крахмала, %, не более	
для 1 сорта	2
для 2 сорта	5
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005
Остаточная активность кислой фосфотазы, %, не более	0,006

УЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

2.1.4. По органолептическим и физико-химическим показателям сосиски и сардельки должны соответствовать требованиям, указанным в табл.2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для	
	сосисок	сарделек
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки	
Консистенция	Нежная и сочная	Упругая и сочная
Вид фарша на разрезе	От светло розового до темно-розового однородный, равномерно перемешан	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха	
Форма и размер	Откручeнные батончики 7-13 см	Откручeнные или перевязанные батончики 7-11 см
Масса штучной сосиски, г	35;40;45;50;100	
Массовая доля белка, %, не менее	9	10
Массовая доля жира, %, не более	35	35
Массовая доля влаги, %, не более	72	72
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,1	2,3
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005
Остаточная активность кислой фосфотазы, %, не более	0,006	0,006

Примечание: При использовании крахмала (пшеничной муки) взамен мяса массовая доля крахмала в готовом продукте не должна превышать в сосисках и сарделькаx 1 сорта – 1 %, 2 сорта – 2 %.

ЎЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

2.1.5. В соответствии с рецептурой допускается применять следующие ингредиенты при выработке вареных колбас, сосисок и сарделек, имеющие сертификаты соответствия:

пищевые фосфаты в количестве 0,3 % к массе сырья (в пересчете на безводный);

гидратацию изолированного соевого белка или концентрированных соевых белков «DANPRO», «Профам» или «Аркон-С» производят в соотношении белка и воды 1:4; концентрированного соевого белка, соответственно, 1:3, соевой муки – 1:2;

молоко коровье пастеризованное с массовой долей жира 2,5 и 3,2 % в количестве 8 кг взамен 1 кг сухого цельного молока с уменьшением массы добавляемой влаги на 7 кг;

коровье пастеризованное нежирное молоко в количестве 11,5 кг взамен 1 кг сухого обезжиренного молока с уменьшением массы добавляемой влаги на 10,5 кг;

яичный порошок в количестве 274 г взамен 1 кг меланжа или 1 кг (24 шт) куриных яиц;

жир-сырец говяжий, свиной или топленый не ниже первого сорта раздельно или совместно в любом соотношении в количестве до 15 % в составе белково-жировой эмульсии;

жир топленый костный не ниже первого сорта в количестве до 10 % в составе белково-жировой эмульсии;

крахмал картофельный или мука пшеничная в количестве 2 кг, не ниже первого сорта (за исключением колбас высшего сорта и сосисок и сарделек до 1 кг) на 100 кг сырья;

препарат фосфатный «Раффос – 2000» в количестве 500 г на 100 кг сырья;

глюкозу (декстрозу) в количестве 200 г. на 100 кг. сырья;

глютаминат натрия в количестве 100 г. на 100 кг. сырья;

аскорбиновую кислоту или эриторбиновую, или аскорбинат натрия, или эриторбат натрия в количестве 50 г. на 100 кг. сырья.

рис ферментированный (краситель) в количестве до 100 г. на 100 кг сырья;

белково-жировую эмульсию в количестве до 10% на 100 кг сырья;

чеснок замороженный измельченный взамен свежего в том же количестве;

УзДавСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

использование ароматических добавок класса «Премикс» № 4, 5, 5В, 13, 13 В, 19, 19 В для вареных колбас и сосисок от 500 до 1300 г на 100 кг несоленого сырья взамен перца черного, перца красного, мускатного ореха, кориандра, кардамона, глютамината натрия, декстрозы, аскорбиновой кислоты;

смеси пищевых ингредиентов, препараты коптильные, красители пищевые, ароматизаторы, по сертификатам соответствия.

Примечания:

1. При диаметре оболочки до 80 мм свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 см, свыше 80 мм – не длиннее 3 см, свободные концы шпагата для товарной отметки – не длиннее 7 см.

2. В теплый период времени года (май – сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,5 %.

3. Вареные колбасы, сосиски и сардельки высшего и первого сорта с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, с наплывами фарша над оболочкой, бульонно-жировыми отеками и др.) допускается на выработку вареных колбас, сосисок и сарделек первого сорта; второго сорта – на выработку колбас второго сорта в количестве 3 % к массе сырья сверх рецептуры.

4. На разрезе вареных колбасных изделий допускается наличие незначительной пористости.

5. Сочность сосисок и сарделек определяется в горячем состоянии.

6. При выработке сосисок допускается отклонение по длине батончика $\pm$ 2 см, но не более чем в 10 % от массы партии.

7. Сосиски вырабатываются массовыми и штучными. Допускаемые отклонения массы штучных сосисок по 35, 40, 45, 50 г $\pm$ 5 %, 100 $\pm$ 3 %.

2.1.7. Содержание токсичных элементов, афлатоксина, В1, пестицидов и микробиологические показатели в вареных колбасных изделиях не должны превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Министерства здравоохранения Республики Узбекистан (Сан П и Н № 0060-96).

УЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

2.1.8. Предельно допустимые концентрации тяжелых металлов и мышьяка в вареных колбасных изделиях должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 4 (Сан П и Н № 0060-96).

Таблица 4.

Наименование продуктов	Элементы (мг/кг)					
	Свинец	**Кадмий**	**Мышьяк**	**Ртуть**	**Медь**	**Цинк**
Вареные колбасные изделия	0,5	0,05	0,1	0,03	5,0	70,0

2.1.9. По микробиологическим показателям вареные колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 5.

Таблица 5.

Наименование продуктов	**Количество мезофильных аэробных и факультативных микроорганизмов КОЕ в 1 г, не более**	**Масса продукта (г/см3), в которой не допускается**		
		БГКП (колиформы)	**Сульфитредуцирующие клостридии**	**Патогенные микроорганизмы, вт.ч. сальмонеллы**
Вареные колбасные изделия	1×10^3	1,0	0,01	25

2.1.10. Не допускаются для реализации колбасы вареные:

имеющие загрязнения на оболочке;

с лопнувшими или поломанными батонами;

с рыхлым фаршем;

с наплывами фарша над оболочкой (нарушающими целостность батона) или слипами на колбасах высшего сорта – длиной более 5 см; на колбасах 1 сорта – длиной более 10 см, на колбасах 2 сорта – длиной более 30 см; для колбас длиной менее 30 см размер слипов соответственно уменьшается наполовину;

ЎЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

с наличием серых пятен и крупных пустот;

с наличием бульонно-жировых отеков: в колбасах высшего сорта более 2 см; в колбасах первого и второго сортов – более 5 см;

с наличием посторонних привкуса и запаха.

2.1.11. Не допускаются для реализации сосиски и сардельки:

с серым цветом батончиков и серыми пятнами на разрезе;

со слипами по всей длине батончиков (более 10 % от всей партии);

с наплывами фарша над оболочкой;

с лопнувшими и поломанными батончиками, с крупными пустотами;

имеющие загрязнения на оболочке;

с отеками жира и бульона.

с наличием посторонних привкуса и запаха.

2.1.12. Рецептура, технологическая инструкция, название и сортность, пищевая ценность и вязка вареных колбасных изделий должна согласовываться с ГАА «Узгуштсутсаноат», Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

2.2.Упаковка

2.2.1. Вареные колбасные изделия упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354, дощатые по ГОСТ 10131, полимерные многооборотные по ТУ 10.10.01.04, из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или в тару из других материалов, по сертификатам соответствия, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, а также специальные контейнеры или тару-оборудование по ТУ 10-02-07-0049.

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

При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом или подпергаментом.

2.2.3. Допускается упаковывание вареных колбасных изделий в отремонтированную и санитарно-обработанную многооборотную тару, обеспечивающую сохранность и качество продукта.

2.2.4. Масса брутто в оборотной таре должна быть не более 30 кг, в картонной таре не более 20 кг.

УЗБЕКСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

2.2.5.В каждый ящик или контейнер упаковывают изделия одного наименования.

Допускается упаковывание двух или нескольких наименований продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с потребителем.

Колбасы упаковывают в контейнеры или тару-оборудование не более чем в три ряда на одну полку.

2.3. Маркировка

2.3.1. Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

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

2.3.2. Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары несмывающейся краской по ГОСТ 11826 при помощи штампа, трафарета или наклеивания ярлыка с указанием:

наименования предприятия-изготовителя, его местонахождения и (или) товарного знака (при его наличии):

наименования продукта;

пищевой и энергетической ценности в 100 г продукта;

состава продукта;

даты изготовления;

массы нетто;

условий хранения;

срока годности;

информации о сертификации;

количество упаковочных единиц;

обозначения настоящего стандарта.

2.3.3. На каждом батоне вареных колбасных изделий должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на упаковку, или вложенная в нее с указанием:

наименование предприятия-изготовителя, его местонахождения и (или) товарного знака (при его наличии):

наименование продукта;

пищевая и энергетическая ценность в 100 г продукта;

УЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

состав продукта;
дата изготовления;
масса нетто;
условия хранения;
срок годности;
штрих-код;
информация о сертификации;
обозначения настоящего стандарта.

2.3.4. Продукт должен быть сертифицирован, на маркировке должен быть указан национальный Знак соответствия согласно Oz Dst 1.19.

2.3.5. Информация на маркировке должна быть написана на государственном и других языках.

3. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

3.1.Правила приемки вареных колбасных изделий осуществляется по ГОСТ 9792 партиями.

Под партией понимают любое количество готовых колбасных изделий одного вида, наименования и сорта, выработанное в течение одной смены при соблюдении одного и того же технологического режима производства. На каждую партию оформляется документ установленной формы, удостоверяющим качество продукции, в котором обязательно указывается дата выработки и срок годности. Оригинал удостоверения о качестве остается на предприятии-изготовителе, копии его направляются в торговую сеть при реализации продукции.

3.2. Показатели «Массовая доля влаги, соли, крахмала, нитрита» и микробиологические показатели определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в 10 дней, показатели «Массовая доля белка, жира и общего фосфора (при использовании фосфатов)» соответственно, не реже одного раза в 30 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Остаточную активность кислой фосфотазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

3.3. Контроль за содержанием токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов осуществляют в соответствии с порядком, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, с периодичностью не реже одного раза в квартал.

УЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

3.4. Органолептические показатели определяются в каждой партии. Результаты контроля вносятся в качественное удостоверение на партию. Номер качественного удостоверения указывается в товарно-транспортной накладной.

4. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

8.1. Методы отбора проб по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929.

8.2. Методы испытаний – определение органолептической оценки – по ГОСТ 9959, методы бактериологического анализа по ГОСТ 9958, определение содержания хлористого натрия по ГОСТ 9957, определение содержания влаги по ГОСТ 9793, определение содержания крахмала по ГОСТ 10574, определение нитрита по ГОСТ 8558.1 и ГОСТ 29299, определение жира по ГОСТ 23042, определение белка по ГОСТ 25011, определение остаточной активности кислой фосфотазы по ГОСТ 23231.

Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930-ГОСТ 26934, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов – по методикам, утвержденным Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

8.3. Контроль массы осуществляется на весах по ГОСТ 29329, геометрические размеры с помощью линейки по ГОСТ 7502 и с помощью штангкенцикуля ГОСТ 166.

8.4. Контроль температуры осуществляется с помощью термометров по ГОСТ 28498.

5. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Вареные колбасные изделия выпускают в реализацию с температурой в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 15 °С.

5.2. Вареные колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

5.3. Хранят вареные колбасные изделия на предприятиях и в торговой сети в подвешенном состоянии при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не более (75 ± 5) %.

5.4. Срок годности вареных колбасных изделий высшего сорта не более 72 часа, первого и второго сорта не более 48 часов.

5.5. Срок годности вареных колбас в полиамидной оболочке «Амитан», «Амифлекс» - не более 20 суток.

УЗСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

5.6. Срок годности сосисок и сарделек в полиамидной оболочке «Амипак» - не более 10 суток.

6. ГАРАНТИИ ПОСТАВЩИКА

6.1. Поставщик гарантирует соответствие выпускаемой продукции требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования, установленных стандартом.

ЎЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН ГАА «Узгуштсутсаноат»

2. ИСПОЛНИТЕЛИ С.В.Инагамова

3. ВНЕСЕН ГАА «Узгуштсутсаноат»

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

ГОСТ 21-94	Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ 83-79	Натрий углекислый безводный. ТУ
ГОСТ 84-76	Натрий углекислый 10-водный. ТУ
ГОСТ 245-76	Натрий фосфорнокислый однозамещенный 2-водный .ТУ
ГОСТ 779-55	Мясо. Говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 975-88	Глюкоза кристаллическая гидратная. ТУ
ГОСТ 1341-97	Пергамент. Технические условия
ГОСТ 1760-86	Подпергамент. Технические условия
ГОСТ 1935-55	Мясо. Баранина
ГОСТ 2156-76	Натрий двууглекислый
ГОСТ 4197-74	Натрий азотистокислый. ТУ
ГОСТ 4495-87	Молоко цельное сухое
ГОСТ 6309-87	Нитки хлопчатобумажные швейные
ГОСТ 7625-77	Бумага этикеточная. ТУ.

УЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

ГОСТ 7699-78	Крахмал картофельный
ГОСТ 7724-77	Мясо. Свинина
ГОСТ 7730-89	Пленка целлюлозная
ГОСТ 7977-87	Чеснок свежий
ГОСТ 8273-75	Бумага оберточная. ТУ
ГОСТ 8558.1-78	Продукты мясные. Метод определения нитрита
ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия, продукты из свинины, Баранины и говядины. Метод определения содержания хлористого натрия
ГОСТ 9958-81	Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа.
ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Органолептический метод определения показателей качества
ГОСТ 9792-73	Колбасные изделия, продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 9793-74	Колбасные изделия и продукты из мяса. Метод определения влаги.
ГОСТ 10131-93	Ящики дощатые
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. ТУ.
ГОСТ 10574-91	Метод определения крахмала
ГОСТ 10970-87	Молоко коровье обезжиренное сухое.
ГОСТ 11354-82	Ящики деревянные многооборотные для продукции пищевой промышленности.
ГОСТ 13459-91	Черевы говяжьи обработанные. ТУ.
ГОСТ 13460-68	Кишки говяжьи обработанные. Круга говяжьи. ТУ.
ГОСТ 13461-68	Кишки говяжьи обработанные. Синюги говяжьи. ТУ.
ГОСТ 13493-86Е	Натрий триполифосфат пищевой
ГОСТ 13513-86	Ящики из гофрированного картона для продукции мясной, молочной и птицеводческой промышленности. ТУ.
ГОСТ 13830-97	Соль поваренная пищевая. ТУ.
ГОСТ 14192-96	Маркировка грузов

ДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

ГОСТ 14838-88	Проволока из алюминия
ГОСТ 14961-91	Нитки льняные
ГОСТ 15084-68	Черевы бараньи калиброванные
ГОСТ 16333-72	Пузыри мочевые говяжьи
ГОСТ 16335-72	Проходники говяжьи
ГОСТ 16402-70	Черевы свиные
ГОСТ 16406-70	Синюги бараньи
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушеный
ГОСТ 17286-86	Пузыри мочевые свиные
ГОСТ 17308-88	Шпагат из лубяных волокон. ТУ.
ГОСТ 18251-87	Лента клеевая на бумажной основе. ТУ.
ГОСТ 21784-76	Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок) ТУ
ГОСТ 23042-93	Определение жира
ГОСТ 23231-90	Метод определения кислой фосфотазы
ГОСТ 25011-91	Определение белка
ГОСТ 26574-85	Мука пшеничная хлебопекарная. ТУ.
ГОСТ 26927-86	Метод отбора проб токсичных элементов
ГОСТ 26930-86- ГОСТ 26934-86	Методы определения токсичных элементов
ГОСТ 27095-86	Мясо. Конина
ГОСТ 29045-91	Пряности. Перец душистый
ГОСТ 29048-91	Пряности. Мускатный орех
ГОСТ 29050-91	Пряности. Перец черный или белый
ГОСТ 29052-91	Пряности. Кардамон
ГОСТ 29053-91	Пряности. Перец красный молотый
ГОСТ 29055-91	Пряности. Кориандр
ГОСТ 29299-92	Мясные продукты. Метод определения нитрита
ГОСТ 30363-96	Яичный порошок
ТУ 10-10-01-04-86	Ящики полимерные многооборотные
Oz Dst 1.19-96	Национальный Знак соответствия
Oz Dst 950:2000	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
ОСТ 10-02-01-04-86	Блоки из жилованного мяса
ТУ Уз 49-115-94	Субпродукты обработанные
ТУ Уз 49-116-94	Продукты из свинины
РСТ Уз 626-94	Яйца куриные пищевые

УЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими

Oz Dst 519:2000 С.20.

Ведущий инженер С.В.Инагамова

Зам.директора по производству
СП «RFTG» Ф.В.Адылов

СОГЛАСОВАНО

Зам.Гл.Государственного
Санитарного врача
Республики Узбекистан

_____ Ш.С.Атабеков

«21» августа 2000г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Председателя
ГАА «Узгуштсутсаноат»

_____ А.Р.Мухамедов

«28» августа 2000г.

СОГЛАСОВАНО

Зам.начальника Управления
мясной промышленности
ГАА «Узгуштсутсноат»

_____ З.И.Нуртаев

«16» августа 2000 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель Председателя
АК « Узбексавдо»

_____ Б.Е.Пенцов

«28» 08 2000 г.
№ 02-2/33-390

УЗДАВСТАНДАРТ
Республика
стандартлаштириш бўлими