ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

«ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КОЖИ КУРИНОЙ ИЛИ ИНДЮШИНОЙ»

Технические условия

Издание официальное

Агентство “Узстандарт”

г. Ташкент

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЁН Техническим комитетом по стандартизации в области пищевой промышленности при Ассоциации предприятий пищевой промышленности

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 20.04.2015 г. № 05-682

3. ВВЕДЁН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории Узбекистана публикуется в указателе, издаваемом агентством "Узстандарт".

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Узбекистана принадлежит агентству «Узстандарт».

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT.N: MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения 1
2. Нормативные ссылки 1
3. Классификация 4
4. Технические требования 4
5. Требования безопасности 11
6. Правила приёмки 11
7. Методы контроля 12
8. Транспортирование и хранение 12
9. Гарантии изготовителя 13
10. Библиография 14

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КОЖИ КУРИНОЙ ИЛИ ИНДЮШИНОЙ

Технические условия

ТОВУҚ ЁКИ КУРКА ТЕРИСИ ҚЎШИЛГАН ЯРИМ ДУДЛАНГАН КОЛБАСА МАҲСУЛОТЛАРИ

Техникавий шартлар

PRODUCT SEMI-SMOKED MEAT SAUSAGE WITH THE ADDITION OF SKINLESS CHICKEN, OR TURKEY

Specification

Дата введения 01 01 2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия колбасные полукопченые с добавлением кожи куриной или индюшиной (далее - полукопченные колбасные изделия), предназначенные для реализации в торговой сети, в предприятиях общественного питания и употребления в качестве готовых мясных продуктов.

Все требования настоящего стандарта являются обязательными и пригодны для сертификации.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей среды

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.4.021-75 ССБТ. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

ГОСТ 17.4.3.05-88 Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5817 son bilan
«20» 07 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия
ГОСТ 779-55 Мясо - говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия
ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия
ГОСТ 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. 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
ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия
ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. Технические условия
ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия
ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие 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. Общие условия проведения органолептической оценки
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
ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphulococcus 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 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 14192-96 Маркировка грузов

O'ZSTANDART AGENTLIGA STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI JORIY ETISH BOSHQARMASI

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. Техническиеу словия

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 17308-88 Шпагат. 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, цыплят-бройлеров, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

ГОСТ 23042-93 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

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 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические

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

ГОСТ 29299-92 Мясные продукты. Методы определения нитрита

ГОСТ 29329-92 Весы для статистического взвешивания. Общие технические условия

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

ГОСТ 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

ГОСТ 31361-08 Сахар белый. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH
TIZIMI AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
ETISH BOSHQARMASI

O'zDSt 5.8:2006 НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения
O'zDSt 8.022:2002 ГСИ РУз. Общие метрологические требования количеству фасованных товаров в упаковках любого вида и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора за их соответствием
O'zDSt 626:2014 Яйца куриные пищевые. Технические условия
O'zDSt 950:2011 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'zDSt 1091:2010 Соль йодированная пищевая. Технические условия

Примечание: При использовании настоящего стандарта целесообразно проверить действие ссылочных стандартов на территории Узбекистана по соответствующему указателю стандартов, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует пользоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

Изделия колбасные полукопченые с добавлением кожи куриной или индюшиной по настоящему стандарту вырабатывают:

3.1 Изделия колбасные полукопченые с добавлением (до 10%)кожи куриной или индюшиной первого сорта с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40 до 60 %.
3.1 Изделия колбасные полукопченые с добавлением (до 15%)кожи куриной или индюшиной второго сорта с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 30 до 40 %.

4 Технические требования

4.1 Изделия колбасные полукопченые с добавлением кожи куриной или индюшиной вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил для предприятий мясной промышленности.

4.2 Характеристики

4.2.1 Изделия колбасные полукопченые с добавлением кожи куриной или индюшиной по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристики и нормы
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, повреждений оболочки, наплывов фарша
Консистенция	Плотная, упругая
Цвет и вид фарша на разрезе	От розового до темно-красного. В зависимости от рецептуры содержит кусочки: полужирной свинины размером сторон не более 10 mm, шпика или курдюка не более 24 mm; грудинки или жирной говядины размером не более 6 mm; сыра – не более 6 mm и другие сочетания сырья.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI ADLIYA VAZIRLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, в меру соленый с выраженным ароматом пряностей, копчения, чеснока (если используется)
Форма и размер	В зависимости от наименования: прямые или слегка изогнутые батоны длиной от 10 до 50 cm; в череве в виде колец с внутренним диаметром от 5 до 25 cm; колбаски - батончики длиной от 10 до 40 cm диаметром от 12 до 32 mm;
Массовая доля влаги, %, не более	55,0
Массовая доля белка, %, не менее	15,0
Массовая доля жира, %, не более	35,0
Массовая доля хлористого натрия (пищевой соли), %, не более	3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005
Массовая доля крахмала, %, не более	2 сорт - 2,0

Примечание к таблице 1.

Допускается:

- наличие на разрезе полукопченые колбасные изделия единичных кусочков шпика, жира-сырца бараньего (курдючного) желтоватого оттенка без признаков осаливания;
- в теплый период времени года (май - сентябрь) допускается увеличение массовой доли соли в готовом продукте на 0,5 %.

Не допускаются для реализации колбасы с поломанными батонами, с наличием серых пятен и крупных пустот на разрезе, с рыхлым фаршем.

Все используемое пищевое сырье, пищевые ингредиенты, добавки и материалы должны сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность и должны быть разрешены к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.2.2 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в продукции не должны превышать допустимые уровни нормативов [4] (индекс 1.1.4 и 1.1.4.2).

4.2.3 Пищевая и энергетическая ценность в 100 g продукта указывается в технологической инструкции, согласно рецептуре.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки полукопченые колбасные изделия применяют следующее сырье и материалы, прошедшие входной контроль и имеющие сертификаты соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

– говядину по ГОСТ 779 в парном, охлажденном, замороженном состоянии и полученные при ее разделке:

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

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

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

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

– говядину жилованную колбасную – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;

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

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

– жир-сырец говяжий;

– телятину по ГОСТ 16867 в парном состоянии и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта;

– свинину по ГОСТ 7724 в парном, охлажденном, замороженном состоянии и полученные при её разделке:

– свинину жилованную нежирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %;

– свинину жилованную полужирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30-50 %;

– свинину жилованную колбасную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

– свинину жилованную жирную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 50-80 %;

– щековину жилованную с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;

– грудинку свиную с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;

– жир-сырец свиной;

– шпик колбасный (хребтовый, боковой), обрезки шпика;

– баранину и козлятину по ГОСТ 1935 и полученную при ее разделке:

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

– жир-сырец бараний (курдючный);

– буйволятину, мясо яков жилованную односортную - мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 15 %;

– конину и жеребятину по ГОСТ 27095 в парном, охлажденном, замороженном состоянии и полученные при ее разделке:

– конину, жеребятину жилованную односортную мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 15 %;

– блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины) и субпродуктов замороженные по сертификату соответствия;

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

– мясо цыплят-бройлеров по ГОСТ 25391;

– кожу куриную, индюшиную замороженную по сертификату соответствия;

– массу мясную говяжью, баранью, свиную, полученную методом механической дообвалки по сертификату соответствия;

– белковый стабилизатор, полученный в процессе производства;

– жир топленый говяжий, свиной по сертификату соответствия;

– обрезь мясную говяжью жилованную – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

– обрезь мясную свиную жилованную – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30-50 %;

– яйца куриные пищевые по O'zDSt 626;

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
... ETI BN BOSHQARMASI

– продукты яичные (меланж, яичный порошок) по ГОСТ 30363;
– масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129;
– масло кукурузное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 8808;
– сыр твердый по ГОСТ 7616 производства по сертификату соответствия;
– молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
– сливки из коровьего молока по сертификату соответствия;
– сливки сухие по ГОСТ 1349;
– молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
– молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
– белки животного происхождения по сертификату соответствия;
– крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта и другие виды крахмала по сертификату соответствия;
– белок соевый изолированный или концентрированный по сертификату соответствия, разрешенные Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;
– горчицу в порошке по сертификату соответствия;
– глюкозу кристаллическую гидратную (декстрозу) по ГОСТ 975;
– сахар по ГОСТ 31361;
– пищевые добавки (стабилизаторы, эмульгаторы, желирующие агенты) отечественного и импортного производства по сертификату соответствия в дозах, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, используемых в производстве мясных и колбасных изделий;
– соль пищевую йодированную по O'zDSt 1091 помолов № 0, 1 и 2 не ниже первого сорта;
– натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 (фиксатор окраски Е 250);
– смесь посолочно-нитритную в дозах, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;
– перец черный или белый молотый по ГОСТ 29050;
– перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
– перец красный молотый по ГОСТ 29053;
– орех мускатный по ГОСТ 29048;
– кардамон по ГОСТ 29052;
– кориандр по ГОСТ 29055;
– тмин по ГОСТ 29056;
– смеси специй, пряностей по сертификатам соответствия, разрешенные к применению Министерством Республики Узбекистан;
– чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
– чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
– воду питьевую по O'zDSt 950;
– синюги, черевы говяжьи обработанные по ГОСТ 13459;
– синюги баранью обработанную по ГОСТ 15084, ГОСТ 16406;
– черевы свиные по ГОСТ 16402;
– круга говяжьи по ГОСТ 13460;
– оболочку из целлюлозной пленки (целлофана) по сертификату соответствия;
– оболочку искусственную белковую «Белкозин» по сертификату соответствия;
– оболочку съедобную коллагеновую по сертификату соответствия
– оболочку полиамидную «Амитан», «Амипак», «Амифлекс» марки Т, М и У, «Луга Фреш», «Амилюкс», «Луга Бар» и другие аналогичные импортного производства по сертификату соответствия;

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
RIVOJLANTIRISH BOSHQARMASI

– оболочку колбасную синтетическую многослойную термоусадочную по сертификату соответствия;

– другие оболочки полиамидные, коллагеновые, вискозные, барьерные по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

– нитки по ГОСТ 14961, ГОСТ 6309;

– шпагат из лубяных волокон (0,84; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,84; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;

– ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;

– ленту чековую с термоклеящим слоем по сертификату соответствия;

– коптильные препараты, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;

– ленту чековую с липким слоем (самоклеящиеся этикетки) по сертификату соответствия;

– ленту чековую с термочувствительным слоем по сертификату соответствия;

– ленту чековую с односторонним термопластическим покрытием по сертификату соответствия;

– ленту этикетировочную по сертификату соответствия;

– пленку многослойную «Полиформ» по сертификату соответствия;

– пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;

– пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;

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

– пакеты многослойные для вакуумной упаковки «Амивак» по сертификату соответствия;

– пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции по сертификату соответствия;

– фольгу кашированную по сертификату соответствия;

– материалы пленочные многослойные «Полиплен» по сертификату соответствия;

– лотки пластмассовые или полимерные по сертификату соответствия;

– скобы металлические П-образные по сертификату соответствия;

– проволоку из алюминия марок «АД-1», «АМ-ц» по сертификату соответствия;

– проволоку марки АНТ 2,5 по сертификату соответствия;

– сырье древесное для копчения (опилки), кроме хвойных пород;

– газовые смеси по сертификату соответствия.

4.3.2 При выработке полукопченые колбасные изделия допускается применять:

- белки животного происхождения в количестве до 15 % взамен мясного сырья;

- экстракты пряностей взамен натуральных молотых пряностей в соответствии с сертификатами соответствия;

- мясо птицы механической обвалки в количестве до 5 % взамен мясного сырья;

- соевые белки изолированные или концентрированные в количестве до 15 % для первого и второго сортов взамен мясного сырья;

- мясную массу говяжью, баранью или свиную в количестве до 5 % взамен мясного сырья;

- жир-сырец говяжий в количестве до 40 % к массе говядины жилованной жирной;

- обрезь мясную говяжью или свиную жилованную в количестве до 10 % взамен соответствующего вида мясного сырья;

...DART AGENTLIGA
...UDANTLASHTIRISH, DAVLAT
...RAT N MUVOFIQLASHTIRISH VA
...BUROT TEXNOLOGIYALARINI
...SH BOSHQARMASI

- жилованную буйволятину, мясо яков, других видов диких животных взамен говядины односортной частично или полностью;

- белковый стабилизатор до 10 % взамен мясного сырья;

- свинину жилованную колбасную взамен свинины жилованной жирной частично или полностью и наоборот;

- кожу куриную или индюшиную до 10 % для первых сортов;

- кожу куриную или индюшиную до 15 % для вторых сортов;

-белково-жировые эмульсии (из шпика, кокоса, растительных масел и др.) в количестве до 20 % взамен жирного сырья и соевых белков в любом соотношении;

- чеснок консервированный поваренной солью в количестве 1,1-1,2 kg взамен 1 kg свежего чеснока;

- полукопченые колбасные изделия с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, с поврежденной оболочкой, бульонными и жировыми отеками, слипами и др.) очищенные от оболочки, измельченные в количестве до 3 % к массе сырья сверх рецептуры.

4.3.3 Сырье животного происхождения, используемое для производства полукопченые колбасные изделия, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с действующим законодательством Республики Узбекистан.

Примечания.

Не допускается:

- применение мяса быков-производителей, хряков и тощего.

- применение мясного сырья, замороженного более одного раза.

- применение импортного мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 месяцев.

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды) батоны колбас, порционная и сервировочная нарезка, групповая упаковка, искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикреплённая к батону в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя (адрес юридический и производства, телефон);

- товарный знак предприятия-изготовителя (при наличии);

- вид, наименование и сорт продукта;

- состав продукта, включая пищевые добавки с индексом Е;

- состав продукта, с указанием (%) содержания добавленной куриной или индюшиной кожи, выделенное отдельным цветом с высатой не менее 3mm;

- информацию о пищевой и энергетической ценности в 100 g продукта;

- дату изготовления (число, месяц, год);

- срок годности (число, месяц, год) и условия хранения;

- массу нетто, kg (для фасованной продукции);

- знак соответствия по O'zDSt 5.8;

- обозначение настоящего стандарта, выделенное отдельным цветом и высотой;

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

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
ETISH BOSHQARMASI

Дату изготовления на каждую единицу продукции изготовитель должен наносить на видном месте. Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркировочной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

4.4.2 Транспортная маркировка - по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков "Скоропортящийся груз", "Ограничение температуры".

4.4.3 Ярлык с маркировкой, характеризующей продукцию, наклеивают на транспортную тару с указанием:

- наименования и местонахождения предприятия-изготовителя (адрес юридическийи производства, телефон);
- товарный знак предприятия-изготовителя (при наличии);
- вида, наименования и сорта продукта;
- даты изготовления (число, месяц, год);
- срока годности (число, месяц, год) и условий хранения;
- знак соответствия по O'zDSt 5.8;
- обозначения настоящего стандарта, выделенное отдельным цветом;
- количества упаковочных единиц (для фасованной продукции).

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу тары.

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару.

4.4.4 Маркировка полукопченые колбасные изделия должны быть написаны на государственном и других языках.

4.5 Упаковка

4.5.1 полукопченые колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и в упакованном виде: в декоративной коробке, под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды (целые батоны, порционная или сервировочная нарезка). Масса нетто батона колбасы - не менее 300 g, целого куска (порционная нарезка) – не более 500 g, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) – не более 300 g.

4.5.2 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы продукта от номинальной массы должны соответствовать требованиям O'zDSt 8.022.

4.5.3 полукопченые колбасные изделия в т.ч. фасованные, упаковывают:

- в ящики из гофрированного картона - по ГОСТ 13513;
- в полимерные многооборотные ящики – по действующей нормативной документаций;
- в ящики алюминиевые, контейнеры или тару-оборудование, лотки из полимерных материалов или другие виды тары и упаковочные материалы по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.

4.5.4 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать подпергаментом по ГОСТ 1341, пергаментом по ГОСТ 1760, оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами, утвержденными в установленном порядке.

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

4.5.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасы полукопченые одного наименования и даты выработки.

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

©ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT.N: MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
IDDIY ETI SH BOSHQARMASI

4.5.6 Масса нетто полукопченые колбасные изделия в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 kg, в контейнерах или таре-оборудовании - не более 250 kg, в многооборотных ящиках – масса брутто не более 30 kg.

5 Требования безопасности и охрана окружающей среды

5.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002.

5.2 Применяемое оборудование должно отвечать требованиям ГОСТ 12.2.003, правилам техники безопасности и производственной санитарии для предприятий мясной промышленности.

5.3 При работе с нитритом натрия и смесью посолочно-нитритной должна соблюдаться инструкция по применению и хранению нитрита натрия, смеси посолочно-нитритной, утвержденная в установленном порядке.

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

5.5 Санитарный режим обработки технологического оборудования производится согласно «Санитарным правилам для предприятий мясной промышленности».

5.6 Общие санитарно – гигиенические требования к воздуху рабочей зоны – по ГОСТ 12.1.005, приточно-вытяжная вентиляция – по ГОСТ 12.4.021.

5.7 Требования к охране окружающей среды в соответствии с требованиями ГОСТ 17.2.3.02.

5.8 Требования к сточным водам и их утилизация в соответствии с требованиями ГОСТ 17.4.3.05.

5.9 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы: шум, вибрация, температура от агрегата, должны соответствовать санитарно-гигиеническим номам и правилам ([1],[2]и[3]).

6 Правила приёмки

6.1 Правила приёмки полукопченые колбасные изделия осуществляется по ГОСТ 9792. Продукт принимают партиями.

Под партией понимают любое количество готовых полукопченых колбасных изделий одного наименования, выработанное в течение одной смены при соблюдении одного и того же технологического режима.

6.2 Каждая партия выпускаемых полукопченые колбасные изделия проходит органолептический контроль по ГОСТ 9959 и должна сопровождаться документом установленной формы - удостоверением о качестве, оригинал удостоверения остается на предприятии-изготовителе, копия его выдается при реализации. Удостоверение о качестве должно содержать:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;
- перечень наименований продуктов;
- дату изготовления;
- срок годности и условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- массу нетто или количество упаковок.

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

6.4 Показатели массовой доли влаги, соли, крахмала, нитрита и микробиологические показатели определяются изготовителем в собственной или аккредитированных лабораториях периодически, но не реже одного раза в декаду.

STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT NAZORAT, MUVOFIQLASHTIRISH VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI 11
...RIY ETISH BOSHQARMASI

Показатели массовой доли белка, жира соответственно, но не реже одного раза в 30 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.5 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей проводит предприятие-изготовитель продукции в программе производственного контроля, согласованной с территориальным уполномоченным органом в установленном порядке, но не реже одного раза в квартал.

6.6 Контроль за содержанием токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и микробиологических показателей осуществляется в порядке производственного контроля лабораторией предприятия, а при её отсутствии по договору с АИЛ не реже 1 раза в квартал.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка колбасных изделий к испытаниям - по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, ГОСТ 26669.

7.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) - по ГОСТ 9959.

7.3 Определение массовой доли влаги - по ГОСТ 9793.

7.4 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 23042.

7.5 Определение массовой доли белка - по ГОСТ 25011.

7.6 Определение массовой доли хлористого натрия – по ГОСТ 9957.

7.7 Определение массовой доли крахмала - по ГОСТ 10574.

7.8 Определение массовой доли нитрита - по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.9 Определение содержания токсичных элементов по ГОСТ 30178: ртути - по ГОСТ 26927, мышьяка - по ГОСТ 26930, меди – по ГОСТ 26931, свинца - по ГОСТ 26932, кадмия - по ГОСТ 26933, цинка – по ГОСТ 26934.

7.10 Определение пестицидов, антибиотиков, нитрозаминов, радионуклидов - по методикам, утвержденным установленном порядке.

7.11 Определение микробиологических показателей:

- методы бактериологического анализа - по ГОСТ 9958;
- КМАФАнМ - по ГОСТ 10444.15;
- БГКП (колиформы) - по ГОСТ 30518;
- Salmonella - по ГОСТ 30519;
- Escherichia coli - по ГОСТ 30726;
- сульфитредуцирующих клостридий – по ГОСТ 29185;
- S.aureus – по ГОСТ 10444.2.

7.12 Определение температуры продукта контролируют термометром – по ГОСТ 28498, определение массы продукта контролируют весами – по ГОСТ 29329, геометрические размеры измеряются с помощью линейки металлической по ГОСТ 427 или другими приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами Минздравом Республики Узбекистан.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Полукопченые колбасные изделия транспортируют в крытых, охлаждаемых транспортных средствах, в соответствии с правилами перевозок скоропортящих грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Полукопченые колбасные изделия должны храниться на предприятии и в торговой сети при температуре от плюс 2 до плюс 6 °С и относительной влажности воздуха от 75% до 78 %.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORAT N: MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
[illegible] ETISH BOSHQARMASI

9 Гарантии изготовителя

9.1 Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие выпускаемых полукопченые колбасные изделия требованиям настоящего стандарта при соблюдении потребителем условий хранения и транспортирования, установленных настоящим стандартом.

9.2 Срок годности и реализации полукопченые колбасные изделия с момента окончания технологического процесса в парогазовлагонепроницаемых оболочках при температуре воздуха от 2 до 6°С и относительной влажности от 75 до 78 % - не более 15 сут, в других оболочках - не более 4 сут.

Полукопченые колбасные изделия упакованные под вакуумом:

- целыми батонами в парогазовлагонепроницаемых оболочках - не более 25 сут;
- в оболочках типа «Амифлекс» и других аналогичных оболочках – не более 30 сут, в других оболочках - не более 10 сут;
- при сервировочной нарезке - не более 5 сут;
- при порционной нарезке - не более 10 сут;

Упакованные в среде модифицированной атмосферы (смеси газов):

- целыми батонами - не более 30 сут;
- 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.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Библиография

[1] СанПиН 0283-10 - Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции

[2] СанПиН 0120-01 - Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.

[3] СанПиН 0122-01 - Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах.

[4] СанПиН 0203-06 - Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

ОКП 92 1331

УДК 637.523.034; 006.354
Группа Н 11
ОКС 67.120.20

Ключевые слова: колбасы полукопченые с добавление кожи куриной или индюшиной; вкус, запах, консистенция, вид на разрезе; массовая доля белка, жира, хлористого натрия, крахмала; токсичные элементы; антибиотики, пестициды, радионуклиды; маркировка, упаковка, правила приемки; методы контроля, требования к безопасности; транспортирование; хранение; срок годности.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
Ассоциации предприятий
пищевой промышленности **А. Камбаров**

«РУКОВОДИТЕЛЬ РАЗРАБОТКИ»
Главный специалист
Отдела по развитию производства
мясной продукции и продуктов
переработки **З. Нуртаев**

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»
Ведущий специалист
Отдела по развитию производства
мясной продукции и продуктов
переработки **К. Усманалиев**

«СОГЛАСОВАНО»
Главный Государственный
Санитарный врач
Республики Узбекистан
С.С. Саидалиев
«21» 04 2015 год

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
TORAT N. MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
ORIY ETISH BASHQARMASI