ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ 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 20.07.2016 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, METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения..... 1
2. Нормативные ссылки..... 1
3. Классификация 4
4. Технические требования..... 4
5. Требования безопасности..... 12
6. Правила приёмки.....12
7. Методы контроля..... 13
8. Транспортировка и хранение 14
9. Гарантии изготовителя..... 14
10. Библиография..... 15

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLIKNI BAHOLASH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI NUSXASI

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАНА

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ, СОСИСКИ И САРДЕЛЬКИ С ДОБАВЛЕНИЕМ КОЖИ КУРИНОЙ ИЛИ ИНДЮШИНОЙ

Технические условия

ТОВУҚ ЁКИ КУРКА ТЕРИСИ ҚЎШИБ ПИШИРИЛГАН КОЛБАСА, СОСИСКА ВА САРДЕЛКА МАҲСУЛОТЛАРИ

Техникавий шартлар

PRODUCT BOILED SAUSAGES AND SMALL SAUSAGES WITH THE ADDITION OF SKINLESS CHICKEN, OR TURKEY

Specifications

Дата введения 01.01.2016

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на изделия колбасные вареные, сосиски и сардельки с добавлением кожи куриной или индюшиной (далее - вареные 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 17.4.3.05-86 Охрана природы. Почвы. Требования к сточным водам и их осадкам для орошения и удобрения

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 779-55 Мясо - говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
5818 son bilan
«20» 07 2015 yilda
Davlat ro'yxatiga olindi

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 (нитрит натрия). Технические условия

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7616-85 Сыры сычужные твердые. 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 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия

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 Продукты мясные. 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 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 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия

ГОСТ 13459-68 Кишки говяжьи обработанные - черевы. 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 и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 15084-69 Кишки бараньи и козьи обработанные (черевы калиброванные). Технические условия

ГОСТ 16335-70 Кишки говяжьи обработанные. Проходники говяжьи. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, PAYLAT
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
JORIY ETISH BO'LIMI

ГОСТ 16402-70 Кишки свиные обработанные. Черевы свиные. Технические условия

ГОСТ 16406-70 Кишки бараньи обработанные. Синюги бараньи. Технические условия

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. 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, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231-90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25391-82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия

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 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

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

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и 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 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 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

STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
NAZORAT QILISH MUTAXASSISLIGI OSHIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

ГОСТ 31361-08 Сахар белый. Технические условия
O'zDSt 5.8:2006 НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения
O'zDSt 8.022:2002 ГСИ РУз. Общие метрологические требования к 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'z DSt 1083:2011 Молоко питьевое. Технические условия
O'zDSt 1091:2011 Соль йодированная пищевая. Технические условия
O'z DSt 2771:2013 Масло коровье. 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 вареные, сосиски и сардельки с добавлением кожи куриной или индюшиной по настоящему стандарту вырабатываются следующих сортов:

3.1 Изделия колбасные вареные, сосиски и сардельки с добавлением (до 10%) кожи куриной или индюшиной первого сорта с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%;

3.2 Изделия колбасные вареные, сосиски и сардельки с добавлением (до 15%) кожи куриной или индюшиной второго сорта с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20% до 40 %.

4 Технические требования

4.1 Изделия колбасные вареные, сосиски и сардельки с добавлением кожи куриной или индюшиной вырабатываются 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 вареные, сосиски и сардельки 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 для колбас	
	1 сорт	2 сорт
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков	
Консистенция	Упругая	
Цвет и вид фарша на разрезе	Розовый, светло-розовый или темно-розовый. Фарш равномерно перемешан, без пустот. В зависимости от рецептуры однородный или содержит кусочки мяса – не более 25 mm, языка – не более 6 mm, шпика или курдюка белого цвета или с розовым оттенком – не более 6 mm	

Запах и вкус	Свойственные данным видам продуктов со слабовыраженным ароматом пряностей, в меру соленые, без посторонних привкусов и запахов	
Форма и размер	Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 cm до 50 cm, в натуральной или в искусственной оболочке, в т.ч. закрепленные металлическими скрепками с наложением петли или без нее, в маркированной или в немаркированной оболочке	
Массовая доля влаги, %, не более	70,0	
Массовая доля белка, %, не менее	10,0	
Массовая доля жира, %, не более	35,0	
Массовая доля хлористого натрия (пищевой соли), %, не более	2,6	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005	
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0	5,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	

Примечание.

Допускается:

- наличие незначительной пористости.

Не допускаются для реализации вареные колбасы:

- имеющие загрязнения на оболочке;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с наличием серых пятен и крупных пустот на разрезе;
- с рыхлым фаршем.

При диаметре оболочки до 80 mm свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 cm, свыше 80 mm – не длиннее 3 cm.

4.2.2 Сосиски и сардельки по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	**Характеристика и нормы для**			
	сосисок		**сарделек**	
	1/с	**2/с**	**1/с**	**2/с**
Внешний вид	Батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы.			
Консистенция	Нежные, в разогретом виде - сочные			
Цвет и вид	Розовый, светло-розовый или темно-розовый фарш, равномерно перемешан, без пустот. В зависимости от			

STANDARTLASHTIRISH, METRAT
VA SERTIFIKATLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

Цвет и вид на разрезе	Розовый, светло-розовый или темно-розовый фарш, равномерно перемешан, без пустот. В зависимости от рецептуры содержит кусочки сыра, включения (кетчупа, горчицы, соуса и др.), курдюк или шпик белого цвета или с розовым оттенком не более 6 mm.			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабо соленый, без посторонних привкуса и запаха.			
Форма и размер	Откpученные или перевязанные батончики в натуральной или искусственной оболочках, или закрепленные скобами в искусственной оболочке:			
	длиной от 6 до 13 cm, диаметром от 14 до 30 mm		длиной от 5 до 17 cm, диаметром от 32 до 44 mm	
Массовая доля влаги, %, не более	70,0			
Массовая доля белка, %, не менее	10,0			
Массовая доля жира, %, не более	35,0			
Массовая доля хлористого натрия (пищевой соли), %, не более	2,1		2,3	
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005			
Массовая доля крахмала, %, не более	1,0	1,0	1,0	1,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006			

Примечание к таблице 2.

Допускается:

- наличие единичных кусочков шпика или курдюка на разрезе сосисок и сарделек размером сторон более 6 mm;
- наличие незначительной пористости на разрезе.

Не допускаются для реализации сосиски и сардельки:

- с рыхлым фаршем;
- с серым цветом фарша батончиков;
- со слипами по всей длине батончиков (более 10 % от всей партии);
- с нарушением целостности упаковки под вакуумом.

Сочность сосисок и сарделек определяется в горячем состоянии.

Качество сосисок и сарделек после размораживания должно соответствовать требованиям настоящего стандарта.

4.2.3 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели в продукции не должны превышать допустимые уровни нормативов [1] (индекс 1.1.4, 1.1.4.4 и 1.1.4.6).

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
MILLIY MUASSASASINING
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
BO'LIMI KO'CHIRMASI

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки вареных колбасных изделий 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 %;

– 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 %;

– 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(курдючний);

– 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;

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA VA SERTIFIKATLASHTIRISH AGENTLIGI

– 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;

– продукты яичные (меланж, яичный порошок) по ГОСТ 30363;

– масло коровье O'zDSt 2771;

– масло подсолнечное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 1129;

– масло кукурузное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 8808;

– сыр твердый по ГОСТ 7616 или аналогичные отечественного или импортного производства по сертификату соответствия;

– молоко коровье по ГОСТ 13277, O'zDSt 1083;

– 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 изолированные или концентрированные по сертификату соответствия;

– крахмал картофельный по ГОСТ 7699, не ниже первого сорта и другие виды крахмала по сертификату соответствия;

– муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;

– муку соевую дезодорированную по ГОСТ 3898;

– 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) 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;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH
AGENTLIGI TEXNIK QO'MITASI
"TOSHKENT ETALON MUSTAQILLIGI"

– чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
– воду питьевую по O'zDSt 950;
– синюги, черевы говяжьи обработанные по ГОСТ 13459;
– черевы, синюги бараньи обработанные 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 для вареных колбас «Амитан», «Амифлекс» марки Т, М и У, «Луга Фреш» и другие аналогичные по сертификату соответствия;
– оболочку полиамидную для сосисок и сарделек «Амипак», «Амилюкс», «Луга Бар» и другие аналогичные по сертификату соответствия;
– оболочку колбасную синтетическую многослойную термоусадочную «Биолон» по сертификату соответствия;
– другие виды оболочек по сертификатам соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;
– нитки по ГОСТ 14961, ГОСТ 6309;
– шпагат по ГОСТ 17308;
– ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
– ленту чековую с термоклеящим слоем по сертификату соответствия;
– другие виды лент по сертификатам соответствия;
– коптильные препараты по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;
– пленку многослойную по сертификату соответствия;
– пленку по ГОСТ 10354, ГОСТ 7730;
– другие виды плёнок по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;
– пакеты многослойные для вакуумной упаковки по сертификату соответствия;
– пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции по сертификату соответствия;
– фольгу кашированную 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.

4.3.2 При выработке вареных колбасных изделий допускается применять:
– глюкозу (декстрозу) в количестве до 200 g на 100 kg несоленого сырья;
– соевые белки изолированные или концентрированные в количестве до 10 % для колбасных изделий высшего и первого сорта и до 20 % - для второго сорта взамен мясного сырья;
– белки животного происхождения в количестве до 10% взамен мясного сырья;
– молоко питьевое с жирностью 2,5 и 3,2 % в количестве 8 kg взамен 1 kg сухого цельного молока с уменьшением массы добавляемой воды на 7 kg;
– молоко питьевое нежирное в количестве 11,5 kg взамен 1 kg сухого обезжиренного молока с уменьшением массы добавляемой воды на 10,5 kg;
– яичный порошок в количестве 274 g и воды 726 g взамен 1 kg меланжа или 1 kg (24 шт.) куриных яиц;

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
VA RESURS BOSHQARUVI

– яичный порошок в количестве 274 g и воды 726 g взамен 1 kg меланжа или 1 kg (24 шт.) куриных яиц;

– мясную массу, полученную от механической дообвалки говядины, баранины или свинины в количестве до 10 % взамен мясного сырья;

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

– белковый стабилизатор до 10 % взамен мясного сырья;

– белково-жировую эмульсию, содержащую в своем составе частично свинину жилованную жирную или жир-сырец (шпик, масло сливочное, топленое, растительные жиры или масла) взамен свинины жилованной жирной частично или полностью, или до 10 % вместо свинины жилованной полужирной;

– обрезь мясную говяжью или свиную жилованную в количестве до 15 % взамен соответствующего вида мясного сырья;

– жилованную буйволятину, мясо яков, других видов диких животных взамен говядины жилованной односортной;

– шпик или обрезки шпика в сочетании со свининой жилованной нежирной взамен свинины жилованной полужирной;

– вареные колбасы, сосиски и сардельки с производственными дефектами (лом, деформированные батоны, с наплывами фарша над оболочкой, бульонными и жировыми отеками и др.) в количестве до 3 % к массе сырья сверх рецептуры для колбас 2 сорта.

4.3.3 Сырье животного происхождения, используемое для производства вареных колбасных изделий, 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);

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
NAZORATI MARKAZI TOMONIDAN
AKSIOMA TEXNOLOGIYALARI
JORIY ETILDI 2015-YIL

- 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.

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 (юридический 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 колбас вареных, сосиски и сардельки должны быть написаны на государственном и других языках.

4.5 Упаковка

4.5.1 Вареные колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и в упакованном виде. Масса нетто батона колбасы - не менее 300 g, целого куска (порционная нарезка) – не более 1000 g, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) – не более 300 g, батончика сосиски – не менее 30 g, сардельки - не менее 50 g.

4.5.2 Сосиски (в оболочке или без нее), сардельки упаковывают под вакуумом или в модифицированной газовой среде на специальном оборудовании в пакеты из прозрачных пленочных материалов массой – не более 250 g.

4.5.3 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы колбасных изделий от номинальной массы должны соответствовать требованиям O'zDSt 8.022.

4.5.4 Вареные 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.

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

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
NAZORATI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Тара, бывшая в употреблении, должна быть обработана дезинфицирующими средствами в соответствии с 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.

4.5.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают вареные колбасы, сосиски и сардельки одного наименования и даты выработки.

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

4.5.7 Масса нетто вареных колбасных изделий 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.

5.5 Все сотрудники, занятые данным производством, должны пройти курсы по санитарному минимуму.

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

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

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

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

5.10 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы: шум, вибрация, температура от агрегата, должны соответствовать санитарно-гигиеническим номам и правилам ([2],[3] [4]).

6 Правила приёмки

6.1 Правила приёмки колбасных изделий осуществляется по ГОСТ 9792. Продукт принимают партиями.

Под партией понимают любое количество готовой продукции одного наименования, выработанное в течение одной смены при соблюдении одного и того же технологического режима.

6.2 Каждая партия выпускаемой продукции 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;
- наименование продукта;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH DAVLAT
NAZORATI NI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI

- 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 10 дней, показатели массовой доли белка, жира и общего фосфора (при использовании фосфатов) соответственно, но не реже одного раза в 30 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Остаточную активность кислой фосфатазы определяет при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.5 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей проводит предприятие-изготовитель продукции в programme 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 (пищевой соли) – по ГОСТ 9957.

7.7 Определение массовой доли крахмала - по ГОСТ 10574.

7.8 Определение остаточной активности кислой фосфатазы - по ГОСТ 23231.

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

7.10 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.

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

7.12 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.

7.13 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.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
NAZORAT VA MUVOFIQLASHTIRISH
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
MARKAZI RASMIY NASHRIDAN

8 Транспортировка и хранение

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

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

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Срок годности вареных колбасных изделий в целлофане и натуральных оболочках при температуре воздуха от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности от 75 до 78 %, не более 48 h.

9.3 Срок годности и реализации колбасы с момента окончания технологического процесса в парогазовлагонепроницаемых оболочках при температуре воздуха от плюс 2 °С до плюс 6 °С и относительной влажности от 75 до 78 % 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 25 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) °С.

9.4 Срок годности сосисок и сарделек в полиамидной оболочке - не более 10 суток.

9.5 Срок годности сосисок и сарделек упакованных под вакуумом при температуре минус 10-14 °С не более 30 суток.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH MARKAZI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
IDORIY ETILSIN RUXSATNOMASI

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 AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, PAVLAT
NAZORAT... MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARIDA
JORIY ETISH BASHORATMASI

ОКП 92 1312

УДК 637.524.036.1
Группа Н 11
ОКС 67.120.20

Ключевые слова: колбасы вареные, сосиски и сардельки с добавлением 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 и хранение, срок годности.

O'ZSTANDART AGENTLIGA
STANDARTLASHTIRISH, SIFAT
NAZORATI VA METROLOGIYA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

O'zDSt 1986 :2015

«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**

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, TAYLAT
NAZORATI VA MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

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