O'z DSt [illegible] 2017

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ

Технические условия

Издание официальное

Агентство «Узстандарт»

г. Ташкент

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЁН Техническим комитетом по стандартизации в области пищевой промышленности при холдинговой компании «Узбекозиковкатхолдинг»

2. УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации метрологии и сертификации (агентство «Узстандарт») от 3.10.2017 г. № 08-892

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".

O'ZSTANDART AGENTLIGINA
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
TASDIQLASH VA METROLOGIYA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
MARKAZI BILAN KELISHILGAN

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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые
Технические условия

Хомдудланган ва хомқоқланган колбаса маҳсулотлари
Техникавий шартлар

Dry and raw sausages
Specifications

Дата введения 15.11.2017
Срок действия бессрочный

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на колбасные изделия (колбаски) сырокопченые и сыровяленые (далее – колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые), 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:

Обозначение нормативных документов	Наименование нормативных документов
ГОСТ 8.579-02	Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте
ГОСТ 12.1.005-88	Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
ГОСТ 12.2.003-91	Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.3.002-75	Система стандартов безопасности труда. Процессы производственные. Общие требования безопасности
ГОСТ 12.4.021-75	Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования
ГОСТ 17.2.3.02-78	Охрана природы, атмосфера, правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

Издание официальное

O'ZSTANDART AGENTLIGI
6299
31.10.17

ГОСТ 17.4.3.05-86	Охрана природы. Почвы. Требования к сточным 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
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 4197-74	Натрий азотистокислый. Технические условия
ГОСТ 7502-98	Рулетки измерительные металлические. Технические условия
ГОСТ 7625-86	Бумага этикеточная. Технические условия
ГОСТ 7702.1-74	Мясо птицы. Методы химического и микробиологического анализа свежести мяса
ГОСТ 7702.2.1-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 7702.2.3-95	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления сальмонелл
ГОСТ 7702.2.6-93	Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Метод выявления и определения количества сульфатредуцирующих клостридии
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 баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птицы. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 9793-94	Продукты мясные. Методы определения влаги
ГОСТ 9957-73	Колбасные изделия и продукты из баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия.
ГОСТ 9958-81	Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9959-91	Продукты мясные. Органолептический метод определения показателей качества
ГОСТ 10354-82	Пленка полиэтиленовая. Технические условия
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 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 16406-70	Кишки бараньи обработанные. Синюги бараньи. Технические условия
ГОСТ 16729-71	Чеснок сушеный. Технические условия
ГОСТ 17308-88	Шпагаты. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARI
MARKAZI ETILGAN NUSXASIDIR

ГОСТ 17594-81	Лист лавровый сухой. 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 25011-81	Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 25391-82	Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия
ГОСТ 25951-83	Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26668-85	Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85	Продукты пищевые и 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 токсичных элементов
ГОСТ 26930-86	Сырье и продукты. Метод определения мышьяка
[illegible]	Сырье и продукты пищевые. Метод определения меди
ГОСТ 26932-86	Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86	Сырье и продукты пищевые. Методы 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	Термометр жидкостной стеклянный. Общие технические условия
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	Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита.
ГОСТ 29329-92	Весы для статического взвешивания. Общие технические требования
ГОСТ 31747-2012	Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
ГОСТ 31659-2012	Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella
ГОСТ 31361-08	Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 32161-2013	Продукты пищевые. Метод определения цезия Cs-137.
ГОСТ 32163-2013	Продукты пищевые. Метод определения стронция Sr-90.
O'z DSt 5.8:2006	НСС РУз. Знак подтверждения соответствия. Правила применения
O'z DSt 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'z DSt 950:2011	Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством
O'z DSt 940:2016	Узбекские коньяки. Общие технические условия
O'z DSt 943:2016	Изделия ликероводочные. Общие технические условия
O'z DSt 1091:2011	Соль пищевая йодированная. Технические условия

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHVA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
AGENTLIGI

Примечание: Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку

3 Классификация

Колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые по настоящему стандарту вырабатывают:

3.1 Колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые высшего сорта с массовой долей мышечной ткани в рецептуре не менее 60%;

3.2 Колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые первого сорта с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40% до 60%.

4 Технические требования

4.1 Колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые 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 Колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые 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	Твердая, плотная.
Вид на разрезе	От розового до темно-красного, фарш равномерно перемешан, без серых пятен, пустот, видимых включений соединительной ткани. В зависимости от рецептуры может содержать кусочки шпика, говяжьего или бараньего жира, грудинки.
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка острый, солоноватый, запах с выраженным ароматом пряностей, копчения. Сыровяленый - с легким запахом чеснока, без или с лёгким ароматом копчения.
Форма и размет батонов	Прямые батоны, батоны в виде колец, батоны в виде колец прессованные. Длина батонов до 50 cm.
Массовая доля влаги, %, не более	30,0
Массовая доля жира, %, не более	65,0
Массовая доля белка, %, не менее	22,0

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AKKREDIT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), % не более	6,0
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
pH, не ниже	4,9
Температура в толще батона, ^{0}C	от 0 до плюс 12

Примечание:

1. Допускается:

- наличие на поверхности батонов незначительного количества серовато-белого налёта минерального происхождения;
- наличие на разрезе колбас уплотнённого слоя (закала) не более 3 mm.

2. Не допускается для реализации колбасы:

- имеющие загрязнения на оболочке;
- с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами с наличием жировых отеков;
- с наличием серых пятен и крупных (более 5 mm) 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 По содержанию токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов и микробиологические показатели не должны превышать допустимые уровни нормативов СанПиН 0283 [4].

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 колбас сырокопченых и сыровяленых применяют следующее сырье и материалы, прошедшие входной контроль и имеющие сертификаты соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан:

– говядина по ГОСТ 779, ГОСТ 31797 и полученную от её разделки:

говядина жилованная высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

говядина жилованная первого сорта – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 10 %;

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

жир-сырец говяжий;

– мясо птицы по ГОСТ 21784;

– мясо цыплят-бройлеров по ГОСТ 25391;

– свинина в тушах и полутушах по ГОСТ 7724, ГОСТ 31476 и полученную от её разделки:

свинина жилованная нежирная – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани не более 10 %;

свинина жилованная полужирная – мышечная ткань с содержанием соединительной и жировой ткани 30-85 %;

шпик (хребтовый);

грудинку свиную с массовой долей мышечной ткани не более 35%;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
VAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHNI
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

– баранина и козлятина в тушах по ГОСТ 1935, ГОСТ 31777 и полученную от её разделки:

жир-сырец бараний (подкожный и курдючный);

– конина и жеребятина в полутушах и четвертинах по ГОСТ 27095;

– блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины) замороженные по сертификатам соответствия;

– кишки говяжьи обработанные по ГОСТ 13460;

– кишки говяжьи обработанные по ГОСТ 13461;

– кишки бараньи обработанные по ГОСТ 16406;

– соль пищевая йодированная по O'zDSt 1091, выварочная или каменная, садочная, самосадочная помолов № 0, 1 и 2 не ниже первого сорта;

– натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;

– смесь посолочно-нитритная в дозах, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан по сертификату соответствия;

– сахар белый по ГОСТ 31361;

– глюкоза кристаллическая гидратная (декстроза) по ГОСТ 975;

– перец черный или белый молотый по ГОСТ 29050;

– перец душистый молотый по ГОСТ 29045;

– перец красный молотый по ГОСТ 29053;

– лавровый лист (сухой) по ГОСТ 17594;

– кардамон по ГОСТ 29052;

– мускатный орех по ГОСТ 29048;

– кориандр по ГОСТ 29055;

– тмин по ГОСТ 29056;

– чеснок свежий по ГОСТ 7977;

– чеснок сушеный по ГОСТ 16729;

– пряности, экстракты пряностей, эмульсий экстрактов пряностей по сертификатам соответствия;

– коньяк по O'zDSt 940;

– изделия ликероводочные по O'zDSt 943;

– стартовые культуры, по сертификатам соответствия используемые при производстве сырокопченых и сыровяленых колбас;

– оболочки для колбас искусственные, полиамидные, вискозные по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

– другие колбасные оболочки по сертификатам соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

– скрепки (клипсы, скобы) металлические по сертификату соответствия;

– другие упаковочные материалы по сертификату соответствия, разрешенные к применению Министерством здравоохранения Республики Узбекистан;

– ароматизаторы дыма и копчения, в дозах, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, щепа буковая по сертификатам соответствия;

– опилки и щепа дуба, бука, яблоневого дерева для копчения по сертификатам соответствия;

– бумага этикеточная по ГОСТ 7625;

– шпагат по ГОСТ 17308;

– нитки льняные по ГОСТ 14961;

– пленка полиэтиленовая по ГОСТ 10354, ГОСТ 25951;

– пленка целлюлозная (целлофан) по ГОСТ 7730;

– пергамент по ГОСТ 1341;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AKKREDIT TEXNOLOGIYALARINI
ANNOTATSIYA BELGISI

– подпергамент по ГОСТ 1760;
– лента клеевая на бумажной основе по ГОСТ 18251;
– лента полиэтиленовая с липким слоем по ГОСТ 20477;
– бумага оберточная по ГОСТ 8273;
– вода питьевая по O'z DSt 950.

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

Примечание:

Не допускается применение:

– мяса хряков;

– мяса, имеющие посторонний запах и заметно изменивший цвет на поверхности;

– мяса, замороженное более одного раза;

– мяса птицы с изменившим цветом кожи, мышечной и жировой ткани, а также мяса тощего скота.

4.3.3 Все используемое сырье и материалы, пищевые добавки и ингредиенты должны сопровождаться документацией, удостоверяющие их безопасность и качество, и соответствовать требованиям СанПиН 0283 [1].

4.4 Маркировка

4.4.1 На каждой упаковочной единице фасованных продуктов должна быть этикетка в виде печати на пленке или наклеенная на нее с указанием:

– наименование предприятия-изготовителя, форма собственности и (или) товарного знака (его имеющих), его адрес (юридический и производственный), телефон;
– вид, наименование, сорт продукта;
– дата изготовления (число, месяц, год);
– масса нетто, g (для фасованной продукций);
– условия хранения;
– срок годности (число, месяц, год);
– состав продукта, включая пищевые добавки с индексом Е и содержанием поваренной соли;
– пищевая и энергетическая ценность в 100 g продукта;
– знак соответствия по O'z DSt 5.8;
– надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» - при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт - «Made in Uzbekistan».
– штрих-код с указанием регистрационного номера (при необходимости);
– обозначение настоящего стандарта;
– разрешается наносить дополнительные сведения информационного характера, относящегося к данному продукту.

Дату изготовления на каждую единицу продукции изготовитель должен наносить на видном месте

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

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

– наименование предприятия-изготовителя, форма собственности и (или) товарного знака (его имеющих), его адрес (юридический и производственный), телефон;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BANLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

- вид, наименование, сорт продукта;
- дата изготовления (число, месяц, год);
- масса брутто, (kg);
- количество упаковочных единиц (шт.);
- условия хранения;
- срок годности (число, месяц, год);
- знак соответствия по O'z DSt 5.8;
- надпись «O'zbekistonda ishlab chiqarilgan» - при реализации на внутреннем рынке, при поставке продукции на экспорт - «Made in Uzbekistan».
- штрих-код с указанием регистрационного номера (при необходимости);
- обозначение настоящего стандарта.

4.5 Упаковка

4.5.1 Колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.5.2 Колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые, выпускаемые фасованными, упаковывают ломтиками (сервировочная нарезка) массой от 100 g до 350 g или целым куском (порционная нарезка) массой от 200 g до 500 g, или целыми изделиями.

Допускается выпускать колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые в фасованном виде другой массы нетто по согласованию с потребителем.

4.5.3 Продукты упаковывают в деревянные многооборотные ящики или в многослойные картоны по ГОСТ 13513 или тару из других материалов по сертификату соответствия, разрешенные к применению Минздравом РУз.

Допускаемые отрицательные отклонения от массы нетто должны соответствовать требованиям ГОСТа 8.579 или O'z DSt 8.022.

4.5.4 Тара 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 по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, под пергаментом по ГОСТ 1760.

4.5.5 Масса брутто в оборотной таре должна быть не более 30 kg, в контейнерах не более 250 kg, в ящиках из гофрированного картона не более 20 kg.

4.5.6 В каждый ящик или контейнер упаковывают сырокопченые и сыровяленые колбасы одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

5 Требования безопасности и охрана окружающей среды

5.1 Технологический процесс должен соответствовать требованиям безопасности по ГОСТ 12.3.002 и СанПиН 0301 [2].

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 продукта допускаются лица, прошедшие инструктаж по технике безопасности труда, медицинский осмотр и обучение санитарному минимуму.

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

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

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

5.8 От используемого технологического оборудования в процессе работ образующиеся вредные производственные факторы: шум, вибрация, температура от

STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISHNA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

агрегата, должны соответствовать санитарно-гигиеническим номам и правилам (СанПиН 0324 [3], 0325 [4] и 0326 [5]).

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки по ГОСТ 9792. Продукт принимают партиями.

Под партией понимают любое количество готовых колбас сырокопченых и сыровяленых одного наименования, выработанное в течение одной смены при соблюдении одного и того же технологического режима. Каждая партия продукта должна сопровождаться документом установленной формы, удостоверяющим качество продукций, в котором обязательно указывается дата выработки и срок годности.

6.2 Каждая партия колбас сырокопченых и сыровяленых должна быть проверена отделом технического контроля (ОТК) на соответствие требованиям настоящего стандарта и оформлена удостоверением о качестве установленной формы, утверждаемой руководителем предприятия и подписываемой начальником ОТК или главным технологом (данными лабораторных исследований).

Подлинники удостоверения качества должны храниться в отделе сбыта предприятия-изготовителя в течение 1 месяца после истечения срока годности указанной партии продукции, а копии выдаются потребителю с товарно-транспортной накладной.

6.3 Удостоверение качества и безопасности продукции содержит данные с обязательным указанием в нем:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименования предприятия-изготовителя;
- наименования продукта;
- номер партии;
- масса нетто или количество упаковок;
- даты выработки продукта;
- срока годности и условий хранения;
- вида упаковки;
- обозначения стандарта;
- информации о сертификации;
- результаты анализов лабораторных исследований;
- температура в толще изделий.

Номер удостоверения о качестве указывается в товарно-транспортной накладной.

6.4 Показатели массовой доли соли, нитрита натрия и микробиологические показатели являются гарантийными и определяются периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организаций и потребителя.

6.5 Контроль за содержанием токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, гормонов, нитрозаминов, радионуклидов и микробиологических критериев осуществляется в порядке производственного контроля лабораторией предприятия или по договору с АИЛ не реже одного раза в квартал.

6.6 Сертификационные испытания проводятся в аккредитованной испытательной лаборатории по всем показателям настоящего стандарта и НД НСС РУз.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу должны производиться в соответствии с ГОСТ 9792. Отбор проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей проводят по ГОСТ 9959.

Определение pH – методами, утвержденными в установленном порядке.

7.3 Физико-химические показатели должны контролироваться согласно следующих ГОСТов:

массовая доля белка - по ГОСТ 25011;

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
AMALIY KITOB MUHOFAZASI

массовая доля жира - по ГОСТ 23042;
массовая доля соли пищевой йодированной - по ГОСТ 9957;
массовая доля нитрита натрия - по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.4 Микробиологические показатели должны контролироваться согласно следующих ГОСТов:

отбор и подготовка проб - по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669;
методы бактериологического анализа - по ГОСТ 9958;
определение свежести мяса - по ГОСТ 7702.1;
КМАФАнМ - по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 7702.2.1;
БГКП (колиформы) - по ГОСТ 31747;
Сульфитредуцирующие клостридии - по ГОСТ 29185, ГОСТ 7702.2.6;
Staphylococcus aureus - по ГОСТ 10444.2;
Salmonella - по ГОСТ 31659, ГОСТ 7702.2.3.

7.5 Содержание токсичных элементов должны контролироваться согласно следующих ГОСТов:

ртути - по ГОСТ 26927;
мышьяка - по ГОСТ 26930;
свинца - по ГОСТ 26932;
кадмия - по ГОСТ 26933;
меди - по ГОСТ 26931;
цинка - по ГОСТ 26934.

7.6 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 РУз.

7.7 Определение содержания радионуклидов:
- цезия – по ГОСТ 32161;
- стронция – по ГОСТ 32163.

7.8 Содержание антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов определяются методами, утвержденными в установленном порядке.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование готовой продукции должно осуществлятся в условиях, обеспечивающих сохранность и качество продукций.

8.2 Колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозки скоропортящих грузов, действующими в данном виде транспорта.

8.3 Колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые выпускают в реализацию с температурой в толще не выше плюс 12 °С.

9 Гарантии изготовителя

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

9.2 Колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые хранят при относительной влажности воздуха (75±5) процентов.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, BAYLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AKKREDIT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BOSHQARMASI

9.3 С момента окончания технологического процесса срок годности и хранение колбас сырокопченых и сыровяленых при различных температурах приведены в таблице 2:

Таблица 2

Температура хранения, ^{0}С	**Способ упаковки**	**Вид упаковки**	**Сроки годности, сут.**
От 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)	Любой	180
	Порционная нарезка	С применением вакуума	90
	Сервировочная нарезка		45
	Порционная нарезка	С применением модифицированной атмосферы	35
	Сервировочная нарезка		30
От 0 до 12	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		С применением вакуума	150
	Порционная нарезка	С применением вакуума	17
	Сервировочная нарезка		15
От 0 до 18	Сервировочная нарезка	С применением вакуума	6
От минус 2 до минус 4	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
От минус 7 до минус 9	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	270

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH DEPARTAMENTI

Библиография

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

[2] СанПиН 0301-12 - «Гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям».

[3] СанПиН 0324-16 - Санитарно-гигиенические нормы микроклимата производственных помещений.

[4] СанПиН 0325-16 - Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах.

[5] СанПиН 0326-16 - Санитарные нормы общей и локальной вибрации на рабочих местах.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH BO'YICHA
ATAMALAR TERMINOLOGIYASI
BILAN SINXRONLASHTIRILGAN

Библиографические данные

УДК 637.524
ОКП 92 1341

ОКС 67.120.10
Группа Н 11

Ключевые слова: Колбасные изделия сырокопченые и сыровяленые, вкус, запах, консистенция, маркировка, упаковка, хранение, срок годности

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
STANDARTLASHTIRISH, METROLOGIYA
VA SERTIFIKATLASHTIRISH DAVLAT
QO'MITASI HUZURIDAGI AXBOROT
TEXNOLOGIYALARI
MARKAZI KUTUBXONASIDAGI

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изм.	Номера листов (страниц)				Всего листов (страниц) в документе	Номер документа	Входящий № сопроводительного документа и дата	Подпись	Дата
	измненных	замененных	новых	анулированных					

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, DAVLAT
NAZORATINI MUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI

O'z DSt 3238:2017

«КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕНЫЕ И СЫРОВЯЛЕНЫЕ»
Технические условия

«УТВЕРЖДАЮ»
Заместитель председателя
ХК «Узбекозиковкатхолдинг»

«07» 08 2017 г.

А. Салимов

«РУКОВОДИТЕЛЬ РАЗРАБОТКИ»
Начальник управления по развитию производства мясомолочной продукции

А. Кадиров

«ИСПОЛНИТЕЛЬ»
Главный специалист управления по развитию производства мясомолочной продукции

К. Усманалиев

«СОГЛАСОВАНО»
Начальник Главного управления
Санэпиднадзора Минздрава
Республики Узбекистан

№012-3/1850

«21» 08 2017 г.

O'ZSTANDART AGENTLIGI
STANDARTLASHTIRISH, MAYLAR
VAZORATINI NUVOFIQLASHTIRISH VA
AXBOROT TEXNOLOGIYALARINI
JORIY ETISH BO'LIMI