

**СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 52818-2007 Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания.**

ГОСТ Р 52818-2007

Группа Н16

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

**Общие технические условия**

**Sausage cooked goods from poultry meat for children's nutrition.  
General specifications**

ОКС 67.120.20  
ОКП 92 1318

Дата введения 2009-01-01

**Предисловие**

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены [Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"](#), а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - [ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"](#)

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением "Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности" Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ "ВНИИПП" Россельхозакадемии)

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. N 445-ст](#)

**4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты", а текст изменений и поправок - в ежемесячно издаваемых информационных указателях "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет*

ВНЕСЕНО [Изменение N 1](#), утвержденное и введенное в действие [Приказом Росстандарта от 09.11.2012 N 709-ст](#) с 01.01.2013

Изменение N 1 внесено изготовителем базы данных по тексту ИУС N 1, 2013 год

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные колбасные изделия из мяса птицы для детского питания (далее - колбасные изделия), предназначенные для питания детей старше трех лет, в том числе при организации питания в дошкольных общеобразовательных учреждениях и школах.

Требования безопасности изложены в 5.1.3-5.1.5, требования к качеству - в 5.1.2, к маркировке - в 5.3.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

[ГОСТ Р 50453-92](#) (ИСО 937-78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

[ГОСТ Р 50454-92](#) (ИСО 3811-79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод)

[ГОСТ Р 50455-92](#) (ИСО 3565-75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

[ГОСТ Р 51074-2003](#) Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

[ГОСТ Р 51232-98](#) Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

[ГОСТ Р 51289-99](#) Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

[ГОСТ Р 51301-99](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

[ГОСТ Р 51444-99](#) (ИСО 1841-2-96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

[ГОСТ Р 51447-99](#) (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

[ГОСТ Р 51448-99](#) (ИСО 3100-2-88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

[ГОСТ Р 51474-99](#) Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

[ГОСТ Р 51479-99](#) (ИСО 1442-97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

[ГОСТ Р 51480-99](#) (ИСО 1841-1-96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

[ГОСТ Р 51482-99](#) (ИСО 13730-96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

[ГОСТ Р 51574-2000](#) Соль поваренная пищевая. Технические условия

[ГОСТ Р 51604-2000](#) Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

[ГОСТ Р 51766-2001](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка



[ГОСТ Р 52702-2006](#) Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

[ГОСТ Р 52783-2007](#) Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия

[ГОСТ Р 52791-2007](#) Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

[ГОСТ Р 52814-2007](#) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

[ГОСТ Р 52815-2007](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

[ГОСТ Р 52816-2007](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

[ГОСТ Р 52820-2007](#) Мясо индейки для детского питания. Технические условия

[ГОСТ Р 52830-2007](#) (ИСО 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий *Escherichia coli*. Метод наиболее вероятного числа

[ГОСТ Р 52843-2007](#) Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

[ГОСТ Р 52903-2007](#) Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

[ГОСТ Р 52969-2008](#) Масло сливочное. Технические условия

[ГОСТ Р 52971-2008](#) Масло топленое и жир молочный. Технические условия

[ГОСТ Р 52986-2008](#) Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

[ГОСТ Р 53039-2008](#) Добавки пищевые. Калий молочнокислый пищевой (лактат калия) E326. Технические условия

[ГОСТ Р 53119-2008](#) Добавки пищевые. Натрий молочнокислый (лактат натрия) E325. Технические условия

[ГОСТ Р 53155-2008](#) Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

[ГОСТ Р 53157-2008](#) Субпродукты птицы. Технические условия

[ГОСТ Р 53221-2008](#) Свины для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

[ГОСТ Р 53396-2009](#) Сахар белый. Технические условия

[ГОСТ Р 53404-2009](#) Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

[ГОСТ Р 53456-2009](#) Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия

[ГОСТ Р 53458-2009](#) Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

[ГОСТ Р 53495-2009](#) Мука для продуктов детского питания. Технические условия

[ГОСТ Р 53496-2009](#) Отруби пшеничные и ржаные диетические. Технические условия

[ГОСТ Р 53509-2009](#) Смеси яичные жидкие и сухие пищевые. Общие технические условия

[ГОСТ Р 53510-2009](#) Масло соевое. Технические условия

[ГОСТ Р 53601-2009](#) Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

[ГОСТ Р 53876-2010](#) Крахмал картофельный. Технические условия

[ГОСТ Р 53946-2010](#) Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

[ГОСТ Р 54004-2010](#) Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

[ГОСТ Р 54015-2010](#) Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

[ГОСТ Р 54016-2010](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

[ГОСТ Р 54017-2010](#) Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

[ГОСТ Р 54048-2010](#) Мясо. Свирина для детского питания. Технические условия

[ГОСТ Р 54050-2010](#) Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия

[ГОСТ Р 54463-2011](#) Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

[ГОСТ Р 54673-2011](#) Мясо перепелов (тушки). Технические условия

[ГОСТ Р ИСО 13493-2005](#) Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомецетина) с помощью жидкостной хроматографии

[ГОСТ Р ИСО 21527-1-2010](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета дрожжевых и плесневых грибов. Часть 1. Методика подсчета колоний в продуктах, активность воды в которых больше 0,95

[ГОСТ Р ИСО 21871-2010](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод обнаружения и подсчета наиболее вероятного числа. *Bacillus cereus*

[РСТ РСФСР 402-90](#) Мясо. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

[РСТ РСФСР 748-88](#) Петрушка свежая. Технические условия

[ГОСТ 8.579-2002](#) Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

[ГОСТ 21-94](#) Сахар-песок. Технические условия

[ГОСТ 83-79](#) Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия

[ГОСТ 84-76](#) Реактивы. Натрий углекислый 10-водный. Технические условия

[ГОСТ 779-55\\*](#) Мясо - говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 54315-2011](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 975-88](#) Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

[ГОСТ 1341-97](#) Пергамент растительный. Технические условия

[ГОСТ 1349-85\\*](#) Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

---

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 54661-2011](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 1723-86](#) Лук репчатый свежий, заготавливаемый и поставляемый. Технические условия

[ГОСТ 1760-86](#) Подпергамент. Технические условия

[ГОСТ 2156-76](#) Натрий двууглекислый. Технические условия

[ГОСТ 4148-78](#) Реактивы. Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия

[ГОСТ 4174-77](#) Реактивы. Цинк сернокислый 7-водный. Технические условия

[ГОСТ 4197-74](#) Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия

[ГОСТ 5312-90](#) Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

[ГОСТ 5550-74](#) Крупа гречневая. Технические условия

[ГОСТ 5784-60](#) Крупа ячменная. Технические условия

[ГОСТ 6292-93](#) Крупа рисовая. Технические условия

[ГОСТ 6309-93](#) Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

[ГОСТ 7022-97](#) Крупа манная. Технические условия

[ГОСТ 7169-66](#) Отруби пшеничные. Технические условия

[ГОСТ 7730-89](#) Пленка целлюлозная. Технические условия

[ГОСТ 7977-87](#) Чеснок свежий заготавливаемый 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 9142-90](#) Ящики из гофрированного картона. Общие 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 9794-74](#) Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

[ГОСТ 9957-73](#) Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия

[ГОСТ 9958-81\\*](#) Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

---

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р](#)  
Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[54354-2011](#)1, здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 9959-91](#) Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

[ГОСТ 10354-82](#) Пленка полиэтиленовая. Технические условия

[ГОСТ 10444.8-88](#) Продукты пищевые. Метод определения *Bacillus cereus*

[ГОСТ 10444.11-89](#) Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

[ГОСТ 10444.12-88](#) Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 10444.15-94](#) Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

[ГОСТ 10574-91](#) Продукты мясные. Методы определения крахмала

[ГОСТ 13908-68](#) Перец сладкий свежий. Технические условия

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

[ГОСТ 14838-78](#) Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

[ГОСТ 14961-91](#) Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

[ГОСТ 15846-2002](#) Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

[ГОСТ 16867-71](#)\* Мясо - телятина в тушах и полутушах. Технические условия

\* На территории Российской Федерации документ не действует. Действует [ГОСТ Р 54315-2011](#), здесь и далее по тексту. - Примечание изготовителя базы данных.

[ГОСТ 17308-88](#) Шпагаты. Технические условия

[ГОСТ 18251-87](#) Лента клеевая на бумажной основе. 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 26669-85](#) Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

[ГОСТ 26927-86](#) Сырье и продукты пищевые. Методы 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 26932-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца

[ГОСТ 26933-86](#) Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия

[ГОСТ 27095-86](#) Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

[ГОСТ 27568-87](#) Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия

[ГОСТ 27569-87](#) Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

[ГОСТ 27747-88](#) Мясо кроликов. Технические условия

[ГОСТ 28805-90](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

[ГОСТ 29045-91](#) Пряности. Перец душистый молотый. Технические условия

[ГОСТ 29048-91](#) Пряности. Мускатный орех. Технические условия

[ГОСТ 29049-91](#) Пряности. Корица. Технические условия

[ГОСТ 29052-91](#) Пряности. Кардамон. 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 29186-91](#) Пектин. Технические условия

[ГОСТ 29299-92](#) (ИСО 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

[ГОСТ 29301-92](#) (ИСО 5554-78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

[ГОСТ 30178-96](#) Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

[ГОСТ 30538-97](#) Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

[ГОСТ 30726-2001](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*

[ГОСТ ISO 7218-2011](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [ГОСТ Р 52313](#), [ГОСТ Р 52427](#), а также следующие термины с соответствующими определениями:

---

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.



**3.1 вареное колбасное изделие из мяса птицы для детского питания:** Мясной продукт [с массовой долей мясных ингредиентов более 60% (в том числе мяса птицы - не менее 40%, субпродуктов птицы - не более 10%), растительных белков - не более 5%, круп (муки) - не более 7%, крахмала - не более 3%, овощей - не более 8%], изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста.

**3.2 вареное колбасное изделие из пищевых субпродуктов птицы для детского питания:** Мясной продукт с массовой долей мясных ингредиентов более 60%, в том числе термически обработанных субпродуктов птицы не менее 40%, изготовленный из колбасного фарша, в оболочке или без нее, подвергнутый (не подвергнутый) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста.

## 4 Классификация

4.1 Колбасные изделия подразделяют на следующие виды:

- колбасы;
- колбаски;
- сосиски;
- сардельки.

4.2 В зависимости от используемого сырья колбасные изделия могут быть изготовлены:

- из мяса птицы;
- пищевых субпродуктов птицы.

4.3 В зависимости от способа термической обработки колбасные изделия подразделяют на:

- вареные (с одностадийной варкой);
- пастеризованные (с двухстадийной варкой).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## 5 Общие технические требования

### 5.1 Характеристики

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на колбасные изделия конкретного наименования и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] - [6].

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбасных изделий вида			
	колбасы	колбаски	сардельки	сосиски
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Допускается незначительное наличие влаги в вакуумных упаковках			
Консистенция	Из мяса птицы - упругая; ветчинных колбас - плотная; из субпродуктов - мажущаяся	Из мяса птицы - нежная; из субпродуктов - мягкая, немонолитная  В разогретом виде - сочная	Нежная	
Вид и цвет фарша на разрезе	Фарш равномерно перемешан, от светло-розового до розового цвета (колбасы из мяса птицы), от серо-коричневого до коричневого цвета (колбасы из пищевых субпродуктов) и содержит кусочки размером не более 12 мм или включения круп, зелени; в ветчинных - куски мышечной ткани неопределенной формы с видимыми включениями прослоек фарша и кожи желтоватого цвета, при нарезании не распадаются			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус слабосоленый			
Форма и размер	Батоны прямой или изогнутой формы длиной до 50 см с поперечной перевязкой посередине, диаметром свыше 44 мм; в черевах (колбасы из субпродуктов) - окруженные кольца с внутренним диаметром до 20 см	Батончики прямые или изогнутые открученные или перевязанные, в натуральной, искусственной оболочках или закрепленные скобами в искусственной оболочке длиной от 5 до 12 см, диаметром от 14 до 32 мм		
Примечания	<p>1 Посторонние привкус и запах не допускаются.</p> <p>2 Товарная отметка, размер батонов (батончиков), концы оболочки и шпагата должны быть регламентированы нормативными документами на продукцию конкретного вида.</p>			

Таблица 2

В процентах

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбасных изделий
Массовая доля влаги, не более	70,0
Массовая доля белка, не менее	12,0
Массовая доля жира, не более	22,0
Массовая доля углеводов	Регламентируется в документе, в соответствии с которым изготовлены конкретные наименования колбасных изделий
Массовая доля хлористого натрия, не более	1,8
Массовая доля крахмала (при его использовании), не более	5,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, не более	0,006

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Массовая доля общего фосфора, не более	0,20
--	------

5.1.1, 5.1.2 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.1.3 Колбасные изделия следует выпускать в реализацию предприятием-изготовителем с температурой в толще батона не выше 6 °С.

5.1.4 Микробиологические показатели колбасных изделий не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*.

5.1.5 Содержание токсичных элементов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов в колбасных изделиях не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации\*

\* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [\[6\]](#).

5.1.4, 5.1.5 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## 5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1. Для выработки колбасных изделий применяют:

- мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания по [ГОСТ Р 52306](#) охлажденное;

- мясо кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, индюшат кусковое бескостное, охлажденное с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включительно со сроком годности не более 5 сут со дня выработки;

- мясо индейки для детского питания по [ГОСТ Р 52820](#) охлажденное;

- мясо индеек (тушки и их части) по [ГОСТ Р 53458](#) охлажденное;

- мясо кур по [ГОСТ Р 52702](#) охлажденное;

- мясо перепелов (тушки) по [ГОСТ Р 54673](#) охлажденное;

- мясо и субпродукты, замороженные в блоках, по [ГОСТ Р 52674](#);

- говядину по [ГОСТ 779](#), [ГОСТ Р 52478](#), [ГОСТ Р 52601](#) и полученные при ее разделке:

[kodeks://link/d?nd=1200084637](#)

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

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

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

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

говядину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани до 20%;

- телятину по [ГОСТ 16867](#), [ГОСТ Р 52478](#) и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта;

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

- свинину по [ГОСТ Р 52986](#), [ГОСТ Р 53221](#), [ГОСТ Р 54048](#) и полученные при ее разделке:
  - свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10%;
  - свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани от 30% до 50%;
  - свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55%;
  - свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60%;
  - свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани от 50% до 70%;
- конину по [ГОСТ 27095](#) и полученную при ее разделке конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
- баранину по [ГОСТ Р 52843](#) - мясо молодых животных до года и полученную при ее разделке баранину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12%;
- оленину по [РСТ РСФСР 402](#) и полученную при ее разделке оленину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20%;
- тушки кроликов и тушки кроликов-бройлеров первой категории по [ГОСТ 27747](#);
- субпродукты пищевые цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат (печень, сердце) по [ГОСТ Р 53157](#);
- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, язык);
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6% или 10%, или 12%, или 20%); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30% до 50% или не более 55%, или 60%, или от 50% до 70%); субпродуктов (печени, сердца, языка);
- жир-сырец свиной, говяжий (кроме кишечного), бараний (курдючный);
- шпик (хребтовый, боковой, грудинка свиная);
- жир куриный топленый для продуктов детского питания;
- молоко сухое цельное по [ГОСТ Р 53946](#) и [7];
- молоко сухое по [ГОСТ Р 52791](#) и [7];
- молоко питьевое по [ГОСТ Р 52090](#), [ГОСТ Р 52783](#) и [7];
- молоко натуральное коровье по [ГОСТ Р 52054](#) и [7];
- яйца куриные пищевые по [ГОСТ Р 52121](#);
- яйца перепелиные по [ГОСТ Р 53404](#);
- продукты яичные жидкие и сухие по [ГОСТ Р 53509](#) и [ГОСТ Р 53155](#);
- казеинат натрия, концентрат сывороточный белковый, белок соевый изолированный или концентрированный, белок коллагеновый говяжий, разрешенные к применению для продуктов детского питания;
- концентрат сывороточных белков сухой по [ГОСТ Р 53456](#);

- кровь цельную пищевую стабилизированную и продукты ее переработки;
- сливки из коровьего молока по [ГОСТ Р 52091](#) и [7];
- сливки сухие по [ГОСТ 1349](#) и [7];
- [kodeks://link/d?nd=1200089989](#)
- масло сливочное по [ГОСТ Р 52969](#) и [7];
- масло топленое и жир молочный по [ГОСТ Р 52971](#) и [7];
- сыр твердый по [ГОСТ 27568](#), [ГОСТ Р 52686](#) и [7];
- крупу манную по [ГОСТ 7022](#) не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по [ГОСТ 6292](#);
- крупу гречневую по [ГОСТ 5550](#) не ниже первого сорта;
- крупу ячменную по [ГОСТ 5784](#) не ниже первого сорта;
- крупу перловую по [ГОСТ 5784](#) не ниже первого сорта;
- крахмал картофельный по [ГОСТ Р 53876](#);
- крахмал кукурузный по [ГОСТ Р 51985](#);
- муку пшеничную хлебопекарную по [ГОСТ Р 52189](#);
- муку для детского питания по [ГОСТ Р 53495](#);
- муку пшеничную по [ГОСТ Р 52668](#);
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную);
- масло растительное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг):
  - масло подсолнечное по [ГОСТ Р 52465](#), [8];
  - масло кукурузное по [ГОСТ 8808](#), [8];
  - масло соевое по [ГОСТ Р 53510](#), [8];
- CO<sub>2</sub>-экстракт мускатного ореха, душистого перца, кориандра, кардамона, тмина;
- перец сладкий по [ГОСТ 13908](#);
- перец душистый молотый по [ГОСТ 29045](#);
- орех мускатный молотый по [ГОСТ 29048](#);
- кардамон молотый по [ГОСТ 29052](#);
- кориандр по [ГОСТ 29055](#);
- корицу молотую по [ГОСТ 29049](#);
- тмин по [ГОСТ 29056](#);

- массу минерально-белковую;
- комплексные пищевые добавки для колбасных изделий (вкусоароматические, пряности и/или экстракты пряностей, и/или СО<sub>2</sub>-экстракты и/или эмульсии, сахара, стабилизаторы (цитраты кальция Е333, каррагенан Е407а, пектины Е440), антиокислители (аскорбиновая кислота Е300 или аскорбат натрия Е301), разрешенные к применению для детского питания;
- эмульгаторы, стабилизаторы (цитраты кальция Е333, каррагенан Е407а, пектины Е440), не содержащие фосфатов, пищевые красители, разрешенные к применению для детского питания;
- лук репчатый свежий по [ГОСТ 1723](#) и [ГОСТ Р 51783](#);
- лук репчатый сушеный по [ГОСТ Р 52622](#);
- лук репчатый замороженный - полуфабрикат;
- чеснок свежий по [ГОСТ 7977](#) и [ГОСТ 27569](#);
- чеснок сушеный по [ГОСТ Р 52622](#);
- чеснок, консервированный поваренной солью;
- чеснок замороженный измельченный;
- сахар-песок по [ГОСТ 21](#) и [ГОСТ Р 53396](#);
- отруби пшеничные диетические по [ГОСТ 7169](#) и [ГОСТ Р 53496](#);
- муку гречневую;
- муку овсяную сортовую;
- муку пшеничную сортовую;
- муку ячменную сортовую;
- муку рисовую первого сорта;
- пектин по [ГОСТ 29186](#);
- пектин пищевой сухой свекловичный;
- пектин пищевой сухой яблочный;
- пектин яблочный, свекловичный, цитрусовый импортного производства;
- клетчатку пшеничную, соевую импортного производства;
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат);
- лактат калия по [ГОСТ Р 53039](#);
- лактат натрия по [ГОСТ Р 53119](#);
- лактат натрия или лактат калия в виде водных растворов с массовой долей основного вещества не менее 58%;
- горошек зеленый быстрозамороженный;

- горох овощной свежий по [ГОСТ 5312](#);
- горошек зеленый консервированный по [ГОСТ Р 54050](#);
- натрий аскорбиновоокислый;
- натрий азотистоокислый (нитрит натрия) по [ГОСТ 4197](#);
- натрий азотистоокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7-3;
- натрий двууглекислый по [ГОСТ 2156](#);
- натрий углекислый 10-водный по [ГОСТ 84](#);
- натрий углекислый по [ГОСТ 83](#);
- глюкозу кристаллическую гидратную по [ГОСТ 975](#);
- мальто-декстрины;
- кислоту аскорбиновую (витамин С);
- железо серноокисное семиводное по [ГОСТ 4148](#), х.ч.;
- комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, премиксы витаминные и витамин ретинол ацетат - витамин А, разрешенные к применению для детского питания;
- цинк серноокислый семиводный ( $ZnSO_4 \times 7H_2O$ ) по [ГОСТ 4174](#), х.ч.;
- зелень укропа, петрушки сушеную по [ГОСТ Р 52622](#);
- зелень петрушки свежую по [РСТ РСФСР 748](#);
- натуральный вкусоароматический экстракт сухих сливок, высококонцентрированное масло, масло натуральное пальмовое красное, разрешенные к применению для детского питания;
- соль поваренную пищевую по [ГОСТ Р 51574](#), выварочную или молотую помолов N 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;
- соль пищевую профилактическую;
- воду питьевую по [ГОСТ Р 51232](#) и [9];
- оболочки колбасные натуральные (черевы и круга говяжьей, черевы свиные, бараньи);
- оболочки искусственные из целлюлозной пленки (целлофана);
- пленочные материалы многослойные, пленки - полиэтиленцеллофановые, полиэтилентерефталатные с полиэтиленовым покрытием, поливинилиденхлоридные; пакеты - из полимерных пленочных материалов для продуктов, из многослойных пленочных материалов, из термоустойчивых многослойных пленочных материалов для вакуумной упаковки мяса и мясных продуктов, разрешенные к применению для производства продуктов детского питания;
- пленку целлюлозную (целлофан) по [ГОСТ 7730](#) марки П;
- пленку полиэтиленовую по [ГОСТ 10354](#);
- пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов по [ГОСТ Р 52903](#);
- пакеты многослойные для вакуумной упаковки, разрешенные к применению для производства

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

продуктов детского питания;

- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки, разрешенные к применению для производства продуктов детского питания;

- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции, разрешенные к применению для производства продуктов детского питания;

- материал термоформуемый полиамидполиэтиленовый, разрешенный к применению для производства продуктов детского питания;

- пергамент по [ГОСТ 1341](#);

- подпергамент по [ГОСТ 1760](#);

- бумагу оберточную по [ГОСТ 8273](#);

- шпагат по [ГОСТ 17308](#);

- нитки льняные по [ГОСТ 14961](#);

- нитки хлопчатобумажные по [ГОСТ 6309](#);

- ленту клеевую на бумажной основе по [ГОСТ 18251](#);

- ленту чековую с термоклящим слоем;

- скобы металлические П-образные;

- проволоку из алюминия по [ГОСТ 14838](#);

- проволоку марки АНТ 2,5.

5.2.2 Не допускается применять:

- мясо хряков, быков и тощее, а также мясное сырье, подвергнутое повторному замораживанию;

- генетически модифицированные сырьевые компоненты.

5.2.3 Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 5.2.1.

Сырье животного происхождения, используемое для производства колбасных изделий, должно быть получено от птицы и животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых птицы и животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для продуктов детского питания.

5.2.1-5.2.3 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.2.4 Используемое сырье должно сопровождаться документом, удостоверяющим его качество и безопасность.

### 5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица фасованной продукции, искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону колбасы, батончику колбаски, сосиски, сардельки в натуральной



оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечать требованиям [ГОСТ Р 51074](#) (общие требования по разделу 3, требования к продукции - по 4.1, 4.3.7 со следующим дополнением: "- способ термической обработки (вареные, пастеризованные)" [10].

5.3.2 Маркировка транспортной тары - по [ГОСТ 14192](#), [ГОСТ Р 51474](#) [kodeks://link/d?nd=1200006710](https://kodeks://link/d?nd=1200006710)с дополнительным грифом "Детское питание" и нанесением манипуляционных знаков: "Скорпортящийся груз", "Ограничение температуры" [10].

5.3.1, 5.3.2 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.3.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания этикетки. Маркировка должна содержать информацию по 5.3.1 со следующим дополнением:

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

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

5.3.4 На каждую единицу транспортной тары с колбасными изделиями наносят маркировку при помощи штампа, трафарета, наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 5.3.1. В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

5.3.5 Маркировка колбасных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

## 5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать гигиеническим требованиям, документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами и соответствовать гигиеническим требованиям по [11], [12].

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.4.2 Колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и упакованными под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы [целые батоны колбас, целые куски (порционная нарезка), ломтики (сервировочная нарезка), колбаски, сосиски, сардельки].

5.4.3 Масса нетто батона колбасы - не более 500 г, целого куска (порционная нарезка) - не более 300 г, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) - не более 300 г; масса одной штучной колбаски, сосиски - не более 50 г; сардельки - не более 100 г; масса одной упаковки колбасок, сосисок, сарделек (по 2-10 шт.) - не более 500 г.

5.4.4 Колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по [ГОСТ Р 54463](#) и [ГОСТ 9142](#), полимерные по [ГОСТ Р 51289](#), алюминиевые, тару-оборудование по нормативным документам, утвержденным к применению в установленном порядке.

5.4.5 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку; допускается по согласованию с потребителем для местной реализации при отсутствии крышки тару накрывать подпергаментом по [ГОСТ 1760](#), пергаментом по [ГОСТ 1341](#), оберточной бумагой по [ГОСТ 8273](#).

5.4.4, 5.4.5 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

5.4.6 Допускается использовать другие виды тары, в том числе закупаемые по импорту или

изготовленные из импортных материалов, использование которых для контакта с аналогичными пищевыми продуктами, обеспечивает их сохранность, качество и безопасность при соблюдении условий транспортирования и хранения в течение всего срока годности.

5.4.7 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасные изделия одного наименования, одной даты выработки, одного способа термической обработки и одного срока годности.

Упаковку колбасных изделий разных наименований в единицу транспортной тары проводят по согласованию с потребителем.

5.4.8 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках - не более 25 кг; ящиках из гофрированного картона - не более 20 кг; контейнерах, таре-оборудовании - не более 250 кг.

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

Пределы допускаемых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной - по [ГОСТ 8.579](#).

## 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки - по [ГОСТ 9792](#).

6.2 Колбасные изделия принимают партиями. Под партией понимают любое количество колбасных изделий одного наименования, одной даты выработки, одного срока годности, выработанное в одну смену, одинаково упакованное и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и его местонахождение;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта;
- номер партии;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- обозначение настоящего стандарта или документа, в соответствии с которым он изготовлен и может быть идентифицирован продукт\*;
- информацию о подтверждении соответствия.

\* Текст соответствует оригиналу. - Примечание изготовителя базы данных.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (массовой доли влаги, жира, белка, углеводов, хлористого натрия, крахмала, общего фосфора), микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

Контроль за содержанием диоксинов проводится в случае ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможности их наличия в продовольственном сырье.

6.5 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят его гистологическую идентификацию состава продукта по [ГОСТ Р 51604](#), [ГОСТ Р 52480](#).

Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя по [ГОСТ Р 52173](#), [ГОСТ Р 52174](#), [\[13\]](#)-[\[15\]](#).

6.4, 6.5 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка колбасных изделий к испытаниям - по [ГОСТ 9792](#), [ГОСТ 26929](#), [ГОСТ Р 51447](#), [ГОСТ Р 51448](#), [ГОСТ ISO 7218](#), [ГОСТ Р 54004](#), [ГОСТ 26669](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.2 Определение органолептических показателей (5.1.2) - по [ГОСТ 9959](#).

7.3 Определение физико-химических показателей (5.1.2):

- массовой доли влаги - по [ГОСТ Р 51479](#), [ГОСТ 9793](#);

- массовой доли белка - по [ГОСТ Р 50453](#), [ГОСТ 25011](#);

- массовой доли жира - по [ГОСТ 23042](#);

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) - по [ГОСТ Р 51444](#), [ГОСТ Р 51480](#), [ГОСТ 9957](#);

- массовой доли крахмала - по [ГОСТ 10574](#), [ГОСТ 29301](#);

- остаточной активности кислой фосфатазы - по [ГОСТ 23231](#);

- массовой доли общего фосфора - по [ГОСТ 9794](#), [ГОСТ Р 51482](#);

- нитрита - по [ГОСТ 8558.1](#), [ГОСТ 29299](#).

7.4 Определение содержания токсичных элементов (5.1.5):

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [\[16\]](#), [\[17\]](#), [\[18\]](#);

- мышьяка - по [ГОСТ 26930](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ Р 51962](#), [\[16\]](#), [\[17\]](#);
- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ Р 51301](#), [\[16\]](#), [\[17\]](#), [\[19\]](#);
- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [ГОСТ Р 51301](#), [\[16\]](#), [\[17\]](#), [\[19\]](#).

7.5 Определение пестицидов (5.1.5) - по [\[20\]](#), [\[21\]](#), [\[22\]](#).

7.6 Определение нитрозаминов (5.1.5) - по [\[23\]](#).

7.7 Определение антибиотиков (5.1.5) - по [ГОСТ Р ИСО 13493](#), [ГОСТ Р 53601](#) и [\[24\]](#) - [\[28\]](#).

7.8 Определение радионуклидов (5.1.5) - по [ГОСТ Р 54015](#), [ГОСТ Р 54016](#), [ГОСТ Р 54017](#).

7.9 Методы контроля микробиологических показателей (5.1.4):

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) - по [ГОСТ 10444.15](#), [ГОСТ 9958](#);

- бактерии группы кишечных палочек (колиформ) - по [ГОСТ 9958](#), [ГОСТ Р 52816](#);

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы - по [ГОСТ 9958](#), [ГОСТ Р 52814](#), [ГОСТ Р 50455](#);

- сульфитредуцирующие клостридии - по [ГОСТ 29185](#);

- Staphylococcus aureus - по [ГОСТ Р 52815](#);

- дрожжи, плесневые грибы - по [ГОСТ 10444.12](#), [ГОСТ Р ИСО 21527-1](#), [ГОСТ 28805](#);

- L. Monocytogenes - по [ГОСТ Р 51921](#), [\[29\]](#);

- Escherichia coli - по [ГОСТ 30726](#), [ГОСТ Р 50454](#), [ГОСТ Р 52830](#).

- Bacillus cereus - по [ГОСТ 10444.8](#), [ГОСТ Р ИСО 21871](#).

- молочнокислые микроорганизмы - по [ГОСТ 10444.11](#).

7.3-7.9 (Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.10 Идентификация сырьевого состава продукта - по [ГОСТ Р 51604](#), [ГОСТ Р 52480](#).

## **7.11 Определение температуры в толще готового продукта**

### **7.11.1 Средства контроля**

Цифровой термометр "Замер-1" (Госреестр 21267-01) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен, или другие приборы с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами.

### **7.11.2 Проведение испытаний**

Температурный датчик должен быть введен в толщу продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур от минус 30 °С до плюс 120 °С. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения  $\pm 0,5$  °С.

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.12 Массовую долю углеводов  $M_y$ , %, вычисляют по формуле

$$M_y = 100 - (M_v + M_b + M_{ж}),$$

где  $M_v$  - массовая доля влаги, %;

$M_b$  - массовая доля белка, %;

$M_{ж}$  - массовая доля жира, %.

7.13 Определение ГМИ - по [ГОСТ Р 52173](#), [ГОСТ Р 52174](#) и [\[13\]-\[15\]](#).

(Измененная редакция, [Изм. N 1](#)).

7.14 Определение диоксинов - по [30].

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

7.14, 7.15 (Введены дополнительно, [Изм. N 1](#)).

## 8 Транспортирование и хранение

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

8.2 Колбасные изделия следует хранить при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от (75±5)%.

8.3 Рекомендуемые сроки годности колбас в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа "Белкозин", полиамидной оболочке - не более 3 сут, в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 20 сут, упакованной под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами - не более 10 сут; целым куском (порционной нарезкой) - не более 6 сут.

8.4 Рекомендуемые сроки годности колбас из субпродуктов в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной оболочке типа "Белкозин" - не более 2 сут, в искусственной оболочке типа "Амифлекс" - не более 3 сут.

8.5 Рекомендуемые сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек - не более 45 сут.

8.6 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

8.7 Срок годности и условия хранения устанавливает изготовитель.

## Библиография

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

[2] [Правила ветеринарного осмотра убойных животных и](#)

- [ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов](#), утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.
- [3] [Санитарные правила для предприятий мясной промышленности](#), утвержденные Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
- [4] [Ветеринарно-санитарные правила N 4261-87](#) Ветеринарно-санитарные правила для предприятия (цехов) переработки птицы и производства яйцопродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.
- [5] [СанПиН 2.3.2.1940-2005](#) (с изменениями) Организация детского питания
- [6] [ТР ТС 021/2011\\*](#) [О безопасности пищевой продукции](#)
- [7] [Федеральный закон N 88-ФЗ от 12 июня 2008 г.](#) Технический регламент на молоко и молочную продукцию
- [8] [ТР ТС 024/2011\\*](#) [Технический регламент на масложировую продукцию](#)
- [9] [СанПиН 2.1.4.1074-2001](#) Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
- [10] [ТР ТС 022/2011\\*](#) [Пищевая продукция в части ее маркировки](#)
- [11] [ГН 2.3.3.972-2000](#) Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические нормативы
- [12] [ТР ТС 005/2011\\*](#) [О безопасности упаковки](#)
- [13] [МУК 4.2.1913-2004](#) Методы количественного определения ГМИ растительного происхождения в продуктах питания
- [14] [МУ 2.3.2.1917-2004](#) Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
- [15] [МУК 4.2.2304-2007](#) Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
- [16] [МУ 01-19/47-11-92](#) Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах
- [17] [МУК 4.1.985-2000](#) Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [18] [МУ 5178-90](#) Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [19] [МУК 4.1.986-2000](#) Методические указания. Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [20] [МУ N 2142-80](#) Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое



(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)