

СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 53852-2010 Колбасы полукопченые из мяса птицы.

ГОСТ Р 53852-2010

Группа Н16

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Общие технические условия

Semi-smoked sausages from poultry meat. General specifications

ОКС 67.120.20

ОКП 92 1330

Дата введения 2011-07-01

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 научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ 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 4 августа 2010 г. N 201-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

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полукопченые колбасы из мяса птицы (далее - колбасы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу, приготовления различных блюд и закусок.

Требования безопасности изложены в 5.1.5 и 5.1.6, 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 ИСО 7218-2008](#) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

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

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

[ГОСТ Р 51650-2000](#) Продукты пищевые. Методы определения массовой доли бенз(а)пирена

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

[ГОСТ Р 51962-2002](#) Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

[ГОСТ Р 52173-2003](#) Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

[ГОСТ Р 52174-2003](#) Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

[ГОСТ Р 52313-2005](#) Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

[ГОСТ Р 52480-2005](#) Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

[ГОСТ Р 52814-2007](#) (ИСО 6579:2002) 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 53599-2009](#) Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

[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 8558.1-78](#) Продукты мясные. Методы определения нитрита

[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 9794-74](#) Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

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

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

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

[ГОСТ 13513-86](#) Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

[ГОСТ 14192-96](#) Маркировка грузов

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

[ГОСТ 23042-86](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

[ГОСТ 25011-81](#) Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

[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 26670-91](#) Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

[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. Методы определения свинца

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

[ГОСТ 29185-91](#) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

сульфитредуцирующих клостридий

[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

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 информационному 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.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [ГОСТ Р 52313](#).

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого мяса и пищевых субпродуктов колбасы подразделяют:

- на колбасы с указанием конкретного вида птицы (например, колбасы куриные);
- колбасы без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы (например, колбасы из мяса птицы).

4.2 В зависимости от термического состояния колбасы подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 6 °С;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С.

4.3 Колбасы подразделяют на следующие сорта:

экстра - колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого - не менее 50%;

высший - колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%;

первый - колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%;

второй - колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%;

третий - колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 50%.

5 Технические требования

5.1 Характеристики

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

5.1.1 Колбасы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на колбасы конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции по выработке колбас, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, [правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов](#) в части мяса птицы, [ветеринарно-санитарных правил для предприятий \(цехов\) переработки птицы](#), ветеринарно-санитарных требований при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, [гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов](#), установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]-[5].

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша, с наличием или без декоративной обсыпки
Консистенция	Плотная или упругая
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без серых пятен и пустот; цвет фарша и рисунок регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлены колбасы конкретных ассортиментных наименований
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом копчения, без посторонних запаха и привкуса
Форма и размер	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлена колбаса конкретного ассортиментного наименования
Массовая доля белка, %, не менее	Регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлена колбаса конкретного ассортиментного наименования для сорта: экстра - 15,0, высшего - 13,0, первого - 12,0, второго - 10,0, третьего - 8,0
Массовая доля жира, %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлена колбаса конкретного ассортиментного наименования для сорта: экстра - 20,0, высшего - 25,0, первого - 30,0, второго - 35,0, третьего - 40,0
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	3,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	Регламентируется документом, в соответствии с которым изготовлена колбаса конкретного ассортиментного наименования
Массовая доля кальция, %, не более	Регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлена колбаса конкретного ассортиментного наименования
Массовая доля добавленного фосфора (в пересчете на P_2O_5), %, не более	0,5

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

Примечание - Массовая доля кальция регламентируется в колбасах, в рецептуры которых включено мясо птицы механической обвалки, из расчета 0,26, умноженное на долю мяса птицы механической обвалки в рецептуре мясной композиции.

5.1.3 Колбасы, выработанные с использованием замороженного, частично или полностью размороженного сырья, замораживанию не подлежат.

5.1.4 Пищевую ценность колбас конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.1.5 Микробиологические показатели колбас не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

5.1.6 Содержание токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в колбасах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки колбас следует применять мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, мясо птицы механической обвалки отечественного производства; пищевые яйца и яичные продукты, полученные от здоровой сельскохозяйственной птицы, а также мясное сырье убойных животных, прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу, допущенные к промышленной переработке и соответствующие:

- по показателям безопасности - требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*;

- требованиям, установленным в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [5].

5.2.2 Перечень сырья и материалов для колбасы конкретного ассортимента наименования регламентируется документом, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2.3 По термическому состоянию и срокам годности сырье должно отвечать следующим требованиям:

а) мясо (пищевые субпродукты) сельскохозяйственной птицы, а также мясное сырье убойных животных:

1) охлажденные с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С - со сроком годности не более 5 сут, субпродукты - не более 2 сут, подмороженные и/или размороженные с температурой в толще продукта от минус 2 °С до минус 3 °С - не более 10 сут, субпродукты - не более 7 сут;

2) замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С - не более 4 мес, субпродукты - не более 2 мес и не выше минус 18 °С - не более 8 мес, субпродукты - не более 6 мес;

б) мясо птицы механической обвалки отечественного производства:

1) охлажденное с температурой в толще продукта от 0 °С до минус 2 °С - не более 72 ч;

2) подмороженное и/или размороженное с температурой в толще продукта от минус 2 °С до минус 3 °С - не более 5 сут;

3) замороженное с температурой в толще продукта не выше минус 18 °С со сроком годности - не более 3 мес.

в) пищевые яйца сельскохозяйственной птицы и яичные продукты их переработки:

1) пищевые яйца со сроком годности не более 15 сут, хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С;

2) яичные продукты:

охлажденные жидкие со сроком годности не более 24 ч, хранившиеся при температуре не выше 4 °С;

замороженные жидкие со сроком годности не более 15 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 18 °С; со сроком годности не более 10 мес, хранившиеся при температуре не выше минус 12 °С;

сухие со сроком годности не более 6 мес, хранившиеся при температуре не выше 20 °С, или со сроком годности не более 24 мес, хранившиеся при температуре не выше 4 °С.

5.2.4 Питьевая вода по показателям безопасности должна соответствовать требованиям, установленным нормативным правовым актом Российской Федерации*.

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

5.2.5 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах колбас устанавливаются в документе на колбасы конкретного наименования, в соответствии с которым они выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены в установленном порядке для применения в производстве продуктов из мяса птицы и убойных животных и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [7].

5.2.6 Сырье и пищевые добавки, применяемые для выработки колбас, следует контролировать на содержание компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ), в установленном порядке.

5.2.7 Для выработки колбас следует применять материалы:

- оболочки колбасные натуральные (черевы и круга говяжьи, черевы свиные, бараны) по документам, утвержденным в установленном порядке, в соответствии с которыми они изготовлены;

- оболочки искусственные и синтетические, включая барьерные, по документам, утвержденным в установленном порядке, в соответствии с которыми они изготовлены;

- формовочные и тароупаковочные материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации - нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [8].

5.2.8 Допускается использование импортного сырья, в т.ч. убойных животных и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям 5.2.1 и разрешенных к применению в

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

установленном порядке.

5.2.9 Для выработки колбас не допускается применять:

- сырье животного происхождения, замороженное более одного раза;
- мясо птицы с изменившимся цветом ткани, кожи и жира;
- шпик с пожелтением.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица потребительской тары с колбасой, искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону, батончику колбасы в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию, и отвечать требованиям [ГОСТ Р 51074](#) (общие требования - по разделу 3, требования к продукции - по 4.3.7).

При использовании сырья и ингредиентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ), информацию об этом следует выносить на этикетку в соответствии с [ГОСТ Р 51074](#) (пункт 3.5.5).

5.3.2 Маркировка транспортной тары - по [ГОСТ 14192](#) с нанесением манипуляционных знаков: "Скоропортящийся груз", "Ограничение температуры".

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;
- число 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 колбасами 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 колбас, 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, документу, в соответствии с которым они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность колбас при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Колбасы выпускают весовыми, штучными и упакованными под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы.

5.4.3 Колбасы, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по [ГОСТ 13513](#) и [ГОСТ 9142](#), полимерные - по [ГОСТ Р 51289](#), контейнеры, тару-оборудование по техническим документам, утвержденным в установленном порядке.

5.4.4 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, пергаментом, оберточной бумагой, а также другими видами упаковочных материалов, разрешенных к применению в установленном порядке.

5.4.5 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.

5.4.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают колбасы одного наименования, сорта, одной даты выработки, одного способа термической обработки.

Упаковку колбас разных наименований в единицу транспортной тары проводят по согласованию между покупателем и продавцом.

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

5.4.8 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной на 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](#).

5.4.9 Упаковка колбас, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по [ГОСТ 15846](#).

6 Правила приемки

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

6.2 Колбасы принимают партиями. Под партией понимают любое количество колбас одного наименования и сорта, одного термического состояния, одной даты выработки, выработанное в одну смену, одинаково упакованное и сопровождаемое одним документом, удостоверяющим качество и безопасность.

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес, телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование продукта и термическое состояние;
- номер партии;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления и дату упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- массу нетто продукта;
- обозначение настоящего стандарта или документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность, выдает и подписывает ответственное

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

лицо предприятия - изготовителя продукции в установленном порядке.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержание токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), нитритов, фосфатов, бенз(а)пирена, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции.

6.5 При применении сырья с наличием компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ), информация об этом должна быть внесена в удостоверение качества и безопасности.

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям - по [ГОСТ Р 51447](#), [ГОСТ 9792](#).

7.2 Отбор проб для определения токсичных элементов - по [ГОСТ 26929](#).

7.3 Отбор проб и подготовка к микробиологическим исследованиям - по [ГОСТ Р ИСО 7218](#), [ГОСТ Р 51448](#), [ГОСТ 9958](#), [ГОСТ 26668](#), [ГОСТ 26669](#), [ГОСТ 26670](#).

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

7.5 Определение физико-химических показателей:

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

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

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

7.6 Определение массовой доли кальция - по [ГОСТ Р 53599](#).

7.7 Определение содержания токсичных элементов - по [ГОСТ Р 51301](#), [ГОСТ 30178](#), [ГОСТ 30538](#), [9], [10]:

- ртути - по [ГОСТ 26927](#), [11];

- мышьяка - по [ГОСТ Р 51766](#), [ГОСТ Р 51962](#), [ГОСТ 26930](#);

- свинца - по [ГОСТ 26932](#), [12];

- кадмия - по [ГОСТ 26933](#), [12].

7.8 Определение бенз(а)пирена - по [ГОСТ Р 51650](#).

7.9 Определение нитрозаминов - по [13].

7.10 Определение антибиотиков - по [ГОСТ Р ИСО 13493](#), [14]-[16].

7.11 Определение пестицидов - по [17], [18].

7.12 Определение радионуклидов - по [19]-[21].

7.13 Определение микробиологических показателей:

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

- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) - по [ГОСТ Р 50454](#), [ГОСТ Р 52816](#);

- сульфитредуцирующих клостридий - по [ГОСТ 29185](#);

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

- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, - по [ГОСТ Р 50455](#), [ГОСТ Р 52814](#).

7.14 Определение температуры в толще продукта

7.14.1 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, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

7.14.2 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.

При применении других средств измерения контроль проводят в соответствии с инструкцией по их применению.

7.15 Идентификация продукции на наличие генетически модифицированных источников (если они предусмотрены нормативными документами, в соответствии с которыми изготавливают колбасы конкретных ассортиментных наименований) - по [ГОСТ Р 52173](#), [ГОСТ Р 52174](#).

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

8 Транспортирование и хранение

8.1 Колбасы транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта при соблюдении требований к условиям хранения, регламентируемым в документе, в соответствии с которым изготовлены колбасы конкретных наименований, и в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Охлажденные колбасы выпускают в реализацию с температурой в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 6 °С, замороженные - не выше минус 8 °С.

8.3 Рекомендуемые сроки годности колбас:

- в неохлаждаемых помещениях при температуре не выше 20 °С - не более 3 сут, при температуре не выше 12 °С и относительной влажности воздуха 75%-78% - не более 10 сут;

- в охлаждаемых помещениях упакованные в ящики при температуре от 0 °С до 4 °С - не более 30 сут, при температуре не выше 6 °С и относительной влажности воздуха 75%-78% - не более 15 сут, в барьерной колбасной оболочке - не более 45 сут.

8.4 Рекомендуемые сроки годности колбас, упакованных под вакуумом или в условиях

Внимание! Документ включен в доказательную базу технического регламента.

защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы:

- при температуре от 5 °С до 8 °С - не более 10 сут (сервировочная нарезка) и не более 12 сут (порционная нарезка);

- при температуре от 12 °С до 15 °С - не более 6 сут (сервировочная нарезка) и не более 8 сут (порционная нарезка);

- при температуре от 0 °С до 6 °С (целыми батонами) - не более 30 сут.

8.5 Рекомендуемый срок годности замороженных колбас при температуре не выше минус 8 °С - не более 3 мес.

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

8.7 Срок годности и условия хранения колбас устанавливает изготовитель.

Библиография

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцо-продуктов на птицеводческих и 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](#) от 17.06.1998 г.

[3] Ветеринарно-санитарные [Ветеринарно-санитарные правила для предприятий \(цехов\) переработки птицы, производства яйцепродуктов](#), утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, 1987 г.

[4] Ветеринарно-санитарные требования при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий*, утвержденные Главным ветеринарным инспектором РФ, М., 2002 г.

* Документ в информационных продуктах не содержится. За информацией о документе Вы можете обратиться в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных. kodeks://link/d?nd=747415655

[5] [СанПиН 2.3.2.1078-2001](#) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[6] СанПиН 2.3.2.1074-2001* Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

* Вероятно ошибка оригинала. Следует читать: [СанПиН 2.1.4.1074-01](#). - Примечание изготовителя базы данных.

[7] [СанПиН 2.3.2.1293-2003](#) Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[8] ГН 2.3.2.972-2000 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами*

* Вероятно ошибка оригинала. Следует читать: [ГН 2.3.3.972-2000](#). - Примечание изготовителя базы данных.

- [9] [МУК 4.1.985-2000](#) Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
- [10] [МУК 01-19/47-11-92](#) Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
- [11] [МУ 5178-90](#) Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
- [12] [МУК 4.1.986-2000](#) Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектроскопии
- [13] [МУК 4.4.1.011-93](#) Методические указания контроля. Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
- [14] [МР 4.18/1890-91](#) Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения (Минск-Москва, 1991 г.)
- [15] [МУ 3049-84](#) Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
- [16] [МУК 4.2.026-95](#) Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
- [17] [МУ 1222-75](#) Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
- [18] [МУ 2142-80](#) Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
- [19] [МУ 5778-91*](#) Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 14/1-89

* На территории Российской Федерации документ не действует. Действуют [МУК 4.3.2503-09](#). - Примечание изготовителя базы данных.

- [20] [МУ 5779-91*](#) Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ N 15/1-89

* На территории Российской Федерации документ не действует. Действуют [МУК 4.3.2504-09](#). - Примечание изготовителя базы данных.

- [21] [МУК 2.6.1.1194-2003](#) Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

Электронный текст документа
подготовлен НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»
и сверен по:
официальное издание М.: Стандартиформ

[СМОТРЕТЬ. Технологическая инструкция к ГОСТ Р 53852-2010 Колбасы полукопченые из мяса птицы.](#)

(Источник: НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)