НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
«АГРОПИЩЕПРОМ»
(НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)

Тамбовская область, г. Мичуринск-наукоград РФ,
ул. Советская д. 286, помещение 6, офис 3 (технологический отдел)
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
8 (475-45) 5-14-13, 8 (960) 665-44-41
эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru,
сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

СТОИМОСТЬ **18 000 РУБ**	**ТИ к ГОСТ 34162-2017** **ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ПОЛУКОПЧЕНЫЕ**

Дата введения в действие – 01 января 2019 г. Дата актуализации текста – 20 ноября 2019 г. Без ограничения срока действия. ТИ к ГОСТ содержит требования Технических регламентов Таможенного союза и действующих межгосударственных и национальных стандартов.

Настоящая технологическая инструкция распространяются на производство мясных и мясосодержащих полукопченых колбасных изделий [колбасы и колбаски] (далее - полукопченые колбасы [колбаски]), вырабатываемых из мяса сельскохозяйственных животных и птицы, с добавлением или без добавления не мясных ингредиентов, пищевых добавок, специй или без них, выпускаемые в охлажденном или замороженном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок, и реализации в розничной и оптовой торговой сети, и предприятиях общественного питания. Продукция в охлажденном виде полностью готова к употреблению, в замороженном виде – после размораживания. Настоящая технологическая инструкция не распространяется на производство полукопченых колбас [колбасок] для специализированного питания. Изделия колбасные полукопченые мясные и мясосодержащие в зависимости от применяемого сырья, пряно-ароматических, пищевых и вкусовых добавок вырабатывают **следующих наименований:**

Группа – продукты мясные.
Вид – колбасы [колбаски].
Подвид – полукопченые.
Категория А:
— колбаса полукопченая «Из говядины»;
— колбаса полукопченая «Смак»;
— колбаса полукопченая «Сибирская»;
— колбаса полукопченая «Прибалтийская»;
— колбаса полукопченая «Говядинка»;
— колбаса полукопченая «Иранская домашняя»;
— колбаса полукопченая «Балыковая»;
— колбаса полукопченая «Гатчинская»;
— колбаса полукопченая «Шашлычная».
Категория Б
— колбаса полукопченая «Волжская»;
— колбаса полукопченая «Вологодская»;
— колбаса полукопченая «Тульская»;
— колбаса полукопченая «Элитная»;
— колбаса полукопченая «Арбатская новая»;

— колбаса полукопченая «Астраханская»;
— колбаса полукопченая «Глазовская»;
— колбаса полукопченая «Загорская»;
— колбаса полукопченая «Домашняя»;
— колбаса полукопченая «Кантемировская»;
— колбаса полукопченая «Колбаски «Берлинские»;
— колбаса полукопченая «Липецкая»;
— колбаса полукопченая «Озерская»;
— колбаса полукопченая «Михайловская»;
— колбаса полукопченая «Колбаски «Пикник»;
— колбаса полукопченая «Суперармавирская»;
— колбаса полукопченая «Супервенгерская»;
— колбаса полукопченая «Подмосковная»;
— колбаса полукопченая «Суперодесская»;
— колбаса полукопченая «По-столичному Люкс»;
— колбаса полукопченая «Суперталлинская»;
— колбаса полукопченая «Прима»;
— колбаса полукопченая «Раменская»;
— колбаса полукопченая «Славянская»;
— колбаса полукопченая «Сходненская»;
— колбаса полукопченая «Тамбовская»;
— колбаса полукопченая «Тихорецкая»;
— колбаса полукопченая «Южная»;
— колбаса полукопченая «Колбаски «Охотника»;
— колбаса полукопченая «Татарская»;
— колбаски полукопченые «Баварские»;
— колбаски полукопченые «Супервенгерские»;
— колбаски полукопченые «Шашлычные».

Категория В:

— колбаса полукопченая «Брянская»;
— колбаса полукопченая «Горская»;
— колбаса полукопченая «Для закуски»;
— колбаса полукопченая «Ливенская»;
— колбаса полукопченая «Любимая»; «Чайная»
— колбаса полукопченая «Орловская»;
— колбаса полукопченая «Подмосковная»;
— колбаса полукопченая «Белорусская»; По-украински
— колбаса полукопченая «Рублевская»;
— колбаса полукопченая «Сельская»;
— колбаса полукопченая «Сервелат «Балтийский»;
— колбаса полукопченая «Сервелат «Дорожный»;
— колбаса полукопченая «Чесночная»;
— колбаса полукопченая «Селянская»;
— колбаса полукопченая «Сервелат «Мускатный»;
— колбаса полукопченая «Сервелат «Имбирный мед»;
— колбаса полукопченая «Сервелат «Медовый»;
— колбаски полукопченые «Спасские».

Категория Г:

— колбаса полукопченая «Кубанская»;

— колбаса полукопченая «Есаулинская»;
— колбаса полукопченая «Рыбацкая»;
— колбаса полукопченая «Сервелат «Фирменный»;
— колбаса полукопченая «Казачья»;
— колбаса полукопченая «Пармская»;
— колбаса полукопченая «Мясной коктейль»;
— колбаса полукопченая «Казачья»;
— колбаски полукопченые «Швейцарские»;
— колбаски полукопченые «С сыром».

Категория Д:

— колбаса полукопченая «Олимпик»;
— колбаса полукопченая «Испанская»;
— колбаса полукопченая «Греческая».

Группа – продукты мясосодержащие.

Вид – колбасы [колбаски].

Подвид – полукопченые.

Категория В:

— колбаса полукопченая «Андалузия»;
— колбаса полукопченая «Пеперони»;
— колбаса полукопченая «Походная».

Категория Г:

— колбаса полукопченая «Тирольская с жареным луком»;
— колбаса полукопченая «Немецкая с горчицей»;
— колбаса полукопченая «По-киевски»;
— колбаса полукопченая «Надежда»;
— колбаса полукопченая «Милано»;
— колбаса полукопченая «Копченая новинка».

Категория Д:

— колбаса полукопченая «Волжская»;
— колбаса полукопченая «Донская»;
— колбаса полукопченая «Николаевская»;
— колбаса полукопченая «Особая»; «Пикантная Московская»;
— колбаса полукопченая «Хуторская»;
— колбаса полукопченая «Весенняя»;
— колбаса полукопченая «Застольная»;
— колбаса полукопченая «Аппетитная»;
— колбаски полукопченые «Ароматные».

По органолептическим и физико-химическим показателям полукопченые колбасы [колбаски] должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 - Органолептические показатели полукопченых колбас [колбасок]

Наименование показателя	Характеристика показателя
Внешний вид	Батоны [батончики] с чистой, сухой (для неупакованной продукции) поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, слипов, наплывов фарша. Для продукции, упакованной под вакуумом или в модифицированной атмосфере, допускается наличие конденсата в упаковках.

	Поверхность батонов гладкая или морщинистая, или с наличием равномерно выступающих по всей длине батона кусочков шпика, грудинки и(или) других структурных компонентов фарша
Консистенция	От упругой до плотной
Цвет и вид на разрезе (рисунок на разрезе)	Цвет на разрезе батонов [батончиков] - в зависимости от используемых рецептурных компонентов. Фрагменты мышечной ткани равномерно окрашены от светло-розового до темно-красного (при изготовлении с фиксаторами окраски Е249, Е250, Е251, Е252 или рецептурными компонентами, содержащими нитриты и(или) нитраты) или серые различных оттенков (при изготовлении без фиксаторов окраски или рецептурных компонентов, содержащих нитриты и(или) нитраты). Цвет кусочков шпика (при наличии) - белый или с розоватым оттенком. При использовании паприки, куркумы, других немясных компонентов допускается окрашивание фарша в оранжевый цвет или в иные оттенки цвета, регламентированные документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование полукопченых колбас [колбасок]. Фарш равномерно перемешан, без пустот, с включениями кусочков мясных и(или) немясных компонентов заданного размера или без них. Наличие структурных компонентов и размер их кусочков (рисунок на разрезе) регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование полукопченых колбас [колбасок]
Запах и вкус	Приятные, без посторонних привкуса и запаха, вкус слегка солоноватый, запах с ароматом копчения и пряностей, которые регламентируются документом, в соответствии с которым изготовлено конкретное наименование полукопченых колбас [колбасок]
Форма и размер	Батоны [батончики] прямые или слегка изогнутые, или открученные, или в виде колец и полуколец. Форма сечения батона [батончика] круглая, овальная, прямоугольная или любая другая; с максимальным диаметром или поперечным размером свыше 32 мм [не более 32 мм включительно]

Примечания

1 Допускается изготавливать полукопченые колбасы [колбаски]:

- в декоративной обсыпке, в защитном и(или) декоративном покрытии на оболочке или на батоне [батончике] без оболочки (после снятия оболочки);
- в прессованном виде.

2 На разрезе батонов [батончиков] допускается увеличение отдельных кусочков компонентов фарша не более чем в полтора раза от заданных в рецептуре размеров (при прямом срезе).

3 Не допускаются для реализации полукопченые колбасы [колбаски]:

- имеющие загрязнения на оболочке;
- с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами [батончиками], с наличием жировых отеков;
- с рыхлым фаршем;
- с наличием на разрезе или на поверхности батонов [батончиков] серых пятен (при использовании фиксаторов окраски Е249, Е250, Е251, Е252, рецептурных компонентов, содержащих нитриты и (или) нитраты, красителей и других немясных ингредиентов, способных окрашивать фарш) или пятен другого цвета (для продукции, изготовленной без фиксаторов окраски, рецептурных компонентов, содержащих нитриты и(или) нитраты,

красителей и других немясных ингредиентов, способных окрашивать фарш);
- с наличием крупных (более 2 мм) пустот на разрезе.

Таблица 2 - Физико-химические показатели полукопченых колбас [колбасок]

Наименование показателя	Значение показателя							
	мясных				мясосодержащих			
	Категории							
	А	Б	В	Г	Д	В	Г	Д
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	10,0	8,0		Регламентируется в документе, в соответствии с которым колбасы [колбаски] изготовлены			
Массовая доля жира, %, не более	30,0	53,0	57,0					
Массовая доля углеводов, в т.ч. крахмала, %, не более	3,0	7,0	10,0					
Массовая доля влаги, %, не более	60,0*	62,0*	65,0*		Регламентируется в документе, в соответствии с которым колбасы [колбаски] изготовлены			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более					3,5			
Массовая доля нитрита натрия (калия), %, не более					0,005**			
Массовая доля нитрата натрия (калия), %, не более					0,025**			
Массовая доля общего фосфора в пересчете на , включая добавленный, %, не более					0,8***			

* За исключением полукопченых колбас с пониженной калорийностью.
** Для полукопченых колбас [колбасок], изготовленных с применением фиксаторов окраски Е249, Е250, Е251, Е252, рецептурных компонентов, содержащих нитриты и (или) нитраты.
*** Для полукопченых колбас [колбасок], изготовленных с применением пищевых добавок Е338, Е339, Е450, Е451, Е452 (пищевых фосфатов).

Термины и определения

полукопченая колбаса [колбаска]: Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое подсушке или обжарке, варке, копчению, сушке (при необходимости) и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм [не более 32 мм включительно].

Примечание - Допускается при идентификации полукопченых колбас [колбасок] отклонение диаметра или поперечного размера от типовых значений на ±4 мм.

категория: Подразделение полукопченых колбас [колбасок], объединенных по массовой доле мышечной ткани в рецептуре с учетом добавленной воды, остающейся в составе продукта после термической обработки.

полукопченая колбаса [колбаска] категории А: Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 80,0%.

полукопченая колбаса [колбаска] категории Б: Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 60,0% до 80,0% включительно.

полукопченая колбаса [колбаска] категории В: Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% включительно.

полукопченая колбаса [колбаска] категории Г: Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей

мышечной ткани в рецептуре от 20,0% до 40,0% включительно.
полукопченая колбаса [колбаска] категории Д: Полукопченая колбаса [колбаска] с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 5,0% до 20,0% включительно.
Рекомендуемые сроки годности охлажденных изделий колбасных полукопченых мясных и мясосодержащих с момента окончания технологического процесса при температуре хранения от 0ºС до 6ºС и относительной влажности воздуха от 75% до 78% составляют:
Без применения вакуума или модифицированной атмосферы:
— целыми батонами (батончиками) – не более 10 суток;
— с использованием консервантов – не более 20 суток;
— в полиамидной барьерной оболочке – не более 45 суток;
С применением вакуума или модифицированной атмосферы:
— целыми батонами (батончиками) – не более 30 суток;
— с использованием консервантов – не более 35 суток;
— порционная нарезка – не более 15 суток;
— сервировочная нарезка – не более 10 суток;
С использованием консерванта Униконс XXL – не более 75 суток;
Рекомендуемые сроки годности замороженных изделий колбасных полукопченых мясных и мясосодержащих при температуре хранения от минус 9ºС до минус 7ºС со дня (часа) выработки:
упакованной продукции без применения вакуума или модифицированной атмосферы:
— целыми батонами (батончиками) – не более 8 мес.;
упакованной продукции с применением вакуума или модифицированной атмосферы:
— сервировочная нарезка – 180 суток;
— порционная нарезка – 200 суток;
— целыми батонами (батончиками) – 270 суток;
— целыми батонами (батончиками) при температуре минус 18°С – 12 месяцев.
После нарушения целостности потребительской упаковки или целостности батонов рекомендуемый срок годности полукопченых колбас [колбасок] мясных и мясосодержащих при температуре от 0 до 6°С включительно составляет не более: 4 суток в пределах срока годности, установленного изготовителем для потребительской упаковки, если иные условия и продолжительность хранения не установлены изготовителем.
Срок годности полукопченых колбасных изделий, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.
Транспортирование и хранение полукопченых колбас [колбасок], отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, - по ГОСТ 15846.
Предприятие-изготовитель может устанавливать иные рекомендуемые сроки годности и условия хранения, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, по согласованию с уполномоченными органами в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.