

---

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО  
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

---



НАЦИОНАЛЬНЫЙ  
СТАНДАРТ  
РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р  
53852—  
2010

---

# КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

## Общие технические условия

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2011

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 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. № 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*

© Стандартиформ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

## КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

## Общие технические условия

Semi-smoked sausages from poultry meat.  
General specifications

Дата введения — 2011—07—01

## 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

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 53852—2010

- 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 коагулозоположительных 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 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

**П р и м е ч а н и е** — 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

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\*.

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

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

Т а б л и ц а 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> ), %, не более	0,5
<p>П р и м е ч а н и е — 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.</p>	

5.1.3 Колбасы, выработанные с использованием замороженного, частично или полностью замороженного 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\*.

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\*.

## 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:

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

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

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

5.2.2 Перечень сырья и материалов для колбасы конкретного ассортиментного 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, замороженные 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) замороженное 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\*\*.

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\*\*\*.

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, бараньи) 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\*4.

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

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

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

\*4 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 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 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, регламентированном 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 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 яйцепродуктов 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 правила № 4261—87 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.
- [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
- [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
- [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 спектрофотометрии
- [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 № 14/1—89
- [20] МУ 5779—91 Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва, 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89
- [21] МУК 2.6.1.1194—2003 Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

УДК 637.523.034:006.354

ОКС 67.120.20

Н16

ОКП 92 1330

Ключевые слова: полукопченые колбасы, мясо птицы, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

---

Редактор *Л.В. Коретникова*  
Технический редактор *В.И. Прусакова*  
Корректор *М.В. Бучная*  
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 03.03.2011. Подписано в печать 24.03.2011. Формат 60 × 84 $\frac{1}{8}$ . Бумага офсетная. Гарнитура Ариал.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 231 экз. Зак. 201.

---

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.  
[www.gostinfo.ru](http://www.gostinfo.ru) [info@gostinfo.ru](mailto:info@gostinfo.ru)  
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.  
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 8.