

## Раздел Н. ПИЩЕВЫЕ И ВКУСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Группа Н11

ГОСТ 1212—41 Колбасы полукопченые

Изменение № 1

### Раздел II. «Сырье и материалы»

Пункт 2. Подпункт «н» изложен в новой редакции:

«н) чеснок свежий или сушеный»;

Пункт 2 дополнен примечанием:

«Примечание. Для приготовления охотничьих сосисок и допускается применение свинины, хранившейся более 3 мес.»

### Раздел III. «Классификация»

Пункт 5. Подпункт «б» исключен.

### Раздел IV. «Технические условия»

Пункт 6 дополнен новым примечанием:

«5. Допускается:

а) в случае отсутствия черного и белого перца применение красного перца;

б) в случае отсутствия мускатного ореха, кардамона, корицы или душистого перца применение корнандра или майорана;

в) для приготовления украинской, минской и польской колбас применение белковых искусственных оболочек «натурина» и «кутизина», форма и диаметр которых должны соответствовать требованиям, указанным в таблице».

### Раздел VI. «Паспортизация, упаковка и маркировка».

Пункт 17 изложен в новой редакции:

«17. Для транспортирования полукопченые колбасы упаковывают в ящики по ГОСТ 4544—48 «Ящики для колбасных изделий и копченостей». Ящики должны быть чистые, сухие, без плесени и постороннего запаха».

Пункт 18 изложен в новой редакции:

«18. Для особо длительного транспортирования полукопченые колбасы упаковывают в деревянные бочки с заливкой колбас говяжьим или свиным жиром не ниже первого сорта. Емкость бочек с заливкой жиром должна быть не более 200 кг нетто».

Пункт 19 исключен.

Пункт 21 исключен.

(Пост. № 476 3/VII—51 г.)