
МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
33836—
2016

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2016

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 июня 2016 г. № 49)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 октября 2016 г. № 1422-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33836—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном 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 (www.gost.ru)

© Стандартиформ, 2016

В Российской Федерации 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

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	3
4 Классификация	3
5 Общие технические требования	3
6 Правила приемки	5
7 Методы контроля	6
8 Транспортирование и хранение	7
Библиография	8

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ

Общие технические условия

Cooked sausages of low calorie. General specifications

Дата введения — 2017—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные мясные и мясосодержащие колбасные изделия с пониженной калорийностью (энергетической ценностью), кроме вареных колбасных изделий для детского питания, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее — колбасные изделия).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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 427—75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9293—74 (ИСО 2435—73) Азот газообразный и жидкий. 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—2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9959—2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

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 33836—2016

- ГОСТ 18158—72 Производство мясных продуктов. Термины и определения
- ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
- ГОСТ 19496—2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования
- ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия
- ГОСТ 21237—75 Мясо. Метод бактериологического анализа
- ГОСТ 23042—2015 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 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—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях
- 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 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава
- ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка
- ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*
- ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении
- ГОСТ 31694—2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором
- ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*
- ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)
- ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава
- ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков
- ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Метод отбора проб для микробиологических испытаний
- ГОСТ 32009—2013 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора
- ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий *Listeria monocytogenes*
- ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
- ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90
- ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
- ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии
- ГОСТ 32921—2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп
- ГОСТ 33102—2014 Продукция мясной промышленности. Классификация
- ГОСТ 33673—2015 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. 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 [1], ГОСТ 18158, ГОСТ 33673, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 вареное колбасное изделие с пониженной калорийностью: Вареное колбасное изделие с калорийностью (энергетической ценностью) не более 190,0 ккал (795,5 кДж).

4 Классификация

В настоящем стандарте применена классификация по ГОСТ 33102, ГОСТ 33673.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристика

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям [1]—[3], настоящего стандарта, вырабатываться по нормативным и (или) техническим документам, технологической инструкции на конкретные наименования изделия, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 По органолептическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям ГОСТ 33673.

5.1.3 По калорийности (энергетической ценности) колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Т а б л и ц а 1

Наименование показателя	Значение показателя для колбасных изделий мясных и мясосодержащих	
	категории А	категорий Б, В, Г
Калорийность (энергетическая ценность), ккал/кДж, не более в том числе	180,0/754,0	190,0/795,5
вклад белка в общую калорийность, ккал/кДж, не менее	48,0/201,0	44,0/184,0

5.1.4 По физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Т а б л и ц а 2

Наименование показателя	Значение показателя для колбасных изделий
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	1,5—2,2
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,005 (0*)
Массовая доля общего фосфора в пересчете на P ₂ O ₅ , включая добавленный, %, не более	0,8 (0,4**)
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006
* Для колбасных изделий, изготовленных без применения пищевых добавок (фиксаторов окраски) E249, E250, E251, E252.	
** Для колбасных изделий, изготовленных без применения пищевых добавок (пищевых фосфатов) E338, E339, E450, E451, E452.	

5.1.5 По микробиологическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям [1], [2], по содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов, диоксинов — требованиям [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.6 Пищевую ценность колбасных изделий конкретных наименований, соответствующую 5.1.3, устанавливают в документе, в соответствии с которым они изготовлены.

5.2 Требования к сырью

5.2.1 Сырье животного, растительного и минерального происхождения, используемое для производства колбасных изделий, по показателям безопасности должно соответствовать [1]—[6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также по показателям качества документам, в соответствии с которыми оно изготовлено.

5.2.2 Пищевые добавки, ароматизаторы и комплексные пищевые добавки, используемые для производства колбасных изделий, должны быть разрешены для применения в производстве мясной продукции и по показателям безопасности соответствовать требованиям [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.3 Для изготовления колбасных изделий не допускается применение мясного сырья (в том числе мяса птицы):

- замороженного более одного раза;
- с признаками окислительной порчи жировой ткани (пожелтение, осаливание, прогоркание).

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [7], ГОСТ 33673 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- наименования колбасного изделия с указанием вида, группы, категории, термического состояния (для замороженных колбасок, сосисок и сарделек);
- надписи «упаковано под вакуумом» или «упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (при использовании соответствующего способа упаковки);
- содержания витаминов, минеральных веществ (при их внесении), а также содержания, выраженного в процентах от норм физиологической потребности.

Примеры маркировки колбасных изделий:

«Мясное колбасное изделие вареное с пониженной калорийностью категории Б. Колбаса «Легкость». Упаковано под вакуумом».

«Мясное колбасное изделие вареное с пониженной калорийностью категории А. Сардельки «Нежные». Замороженные».

Дополнительные сведения о составе продукта и свойствах используемого сырья выносят в виде надписей следующего содержания:

«Без ГМО» — при отсутствии в составе генетически модифицированных организмов.

«Без фосфатов» — при отсутствии в составе пищевых фосфатов (E339, E450, E451, E452).

«Без глутамата» — при отсутствии в составе усилителя вкуса и аромата E620, E621, E622, E623, E624, E625.

«Без усилителей вкуса и аромата» — при отсутствии в составе усилителя вкуса и аромата E640, E620, E621, E622, E623, E624, E625, E626, E627, E628, E629, E630, E631, E632, E633, E634, E635, E959.

«Без красителей и фиксаторов окраски» — при отсутствии в составе красителей и фиксаторов окраски.

«Без ароматизаторов» — при отсутствии в составе ароматизаторов.

«Без Е» или «Без пищевых добавок» — при отсутствии в составе пищевых добавок в соответствии с [3].

«Изготовлено из охлажденного мяса» — при производстве колбасных изделий из охлажденного мясного сырья.

«Изготовлено из парного мяса» — при производстве колбасных изделий из парного мясного сырья.

5.3.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [7] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков: «Скорпортящийся груз», «Пределы температуры».

5.3.3 Маркировка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [8] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.4.2 Колбасные изделия выпускают весовыми и в фасованном виде.

5.4.3 Для упаковки колбасных изделий применяют пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки и др.

5.4.4 Колбасные изделия допускается упаковывать под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050.

5.4.5 Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в прозрачные газонепроницаемые пленки или пакеты:

- целыми батонами (батончиками) массой нетто не менее 200 г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто от 200 до 1000 г;
- ломтиками (сервировочная нарезка) массой нетто от 50 до 700 г.

Допускается групповая упаковка колбасных изделий под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская, с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная — с последующим удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки колбасы хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

5.4.6 Отклонения массы нетто упаковочной единицы колбасных изделий от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.7 Колбасные изделия, в том числе фасованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые контейнеры или другие упаковочные материалы и виды упаковки, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477.

5.4.8 Транспортная упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

5.4.9 Многооборотную транспортную упаковку с колбасными изделиями накрывают крышкой, при отсутствии крышки (для местной реализации) — подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Колбасные изделия, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды, при укладывании в транспортную упаковку допускается не накрывать крышкой или другими упаковочными материалами.

Допускается использовать многооборотную транспортную упаковку, бывшую в употреблении после ее санитарной обработки.

5.4.10 Масса нетто колбасных изделий в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной упаковке — не более 30 кг.

5.4.11 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 9792 и настоящему стандарту.

6.2 Колбасные изделия принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной одним изготовителем, по одному документу, в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.3 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитрозаминов, генети-

чески модифицированных организмов (источников) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.5 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

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

6.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

6.8 В случае разногласия по указанию группы и/или категории в маркировке колбасных изделий, а также процентного содержания рецептурного компонента, по которому придумано наименование, проводят оценку правильности их присвоения по технической документации изготовителя (технологическая инструкция, рецептурные журналы, технологические журналы).

6.9 Определение температуры колбасных изделий проводят по требованию потребителя (заказчика) при приемке-сдаче продукции.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [9], [10] или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 29301, ГОСТ 10574;
- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2, [11];
- массовой доли нитрита натрия — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- остаточную активность кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009, [12].

Допускается проводить определение физико-химических показателей по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.4 Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

7.5 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 21237, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.6 Определение содержания токсичных элементов;

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26929;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26929, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26929, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538

или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.7 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ ISO 13493 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Определение нитрозаминов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение ГМО — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение массы нетто продуктов проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в

соответствии с требуемой точностью измерений по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Температуру готовых колбасных изделий определяют контактным или бесконтактным методом при помощи цифровых термометров по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с ценой деления не более 0,1 °С.

Измерение температуры проводят не менее чем в трех единицах потребительской упаковки из общего количества упаковочных единиц, отобранных на испытания.

Результаты испытания по определению температуры являются положительными, если температура продукции в любой точке измерения соответствует температуре хранения продукции.

7.15 Идентификацию сырьевого состава колбасных изделий проводят по ГОСТ 19496, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7.16 Определение группы колбасных изделий проводят по ГОСТ 32921 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Линейные размеры измеряют линейкой по ГОСТ 427 с пределами измерений до 500 мм, ценой деления 1 мм.

7.18 Определение массовой доли мышечной ткани в рецептуре колбасных изделий — по ГОСТ 33673.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Охлажденные колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, от минус 1,5 °С до 6 °С включительно.

8.2 Замороженные колбаски, сосиски и сардельки выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в любой точке измерения, соответствующей температуре хранения, установленной изготовителем, от минус 8 °С до минус 18 °С включительно.

8.3 Колбасные изделия транспортируют в рефрижераторном или изотермическом транспорте, поддерживающем температуру в любой точке продукта, соответствующей температуре хранения. Транспортирование осуществляют в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующих на данном виде транспорта.

8.4 Колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

8.5 Сроки годности и условия хранения колбасных изделий устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Библиография

- [1] ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
[2] ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
[3] ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[4] «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору). Утверждены Решением Комиссии Таможенного союза от 18.06.2010 г. № 317 «О применении ветеринарно-санитарных мер в Таможенном союзе»
[5] ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
[6] ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
[7] ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[8] ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
[9] ISO 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа
[10] ISO 6887-2:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов
[11] ISO 1841-1:1996 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда
[12] ISO 13730:1996 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

УДК 637.524.24:006.354

МКС 67.120.10

Ключевые слова: изделия колбасные вареные с пониженной калорийностью, калорийность (энергетическая ценность), колбасы (колбаски), сосиски, сардельки, колбасные хлебы, общие технические требования, консистенция, вид на разрезе, потребительская и транспортная упаковка

Редактор *Д.А. Мезинова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 20.10.2016. Подписано в печать 27.10.2016. Формат 60 × 84¹/₈. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,40. Уч.-изд. л. 1,27. Тираж 50 экз. Зак. 2655.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru