

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**  
**Изделия колбасные вареные. Общие технические условия**  
**СТ РК 1035-2013**

Дата введения 2015.01.01

**Предисловие**

**1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» Комитета технического регулирования и метрологии и ТОО «Беккер и К»

**2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 19.11.2013 г. № 535-од

3 В настоящем стандарте реализованы нормы Закона Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 9.11.2004 № 603-IV и технических регламентов Таможенного союза:

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 г. № 769. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9.12.2011 г. № 881.

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07.2012 г № 58

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9.10.2013 г. № 68.

**4 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ** 2020 год

**ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ** 5 лет

**5 ВВЕДЕН ВЗАМЕН** СТ РК 1000-97 «Изделия колбасные с пищевыми добавками. Технические условия» и СТ РК 1035-2006 Изделия колбасные вареные. Общие технические условия

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на изделия колбасные вареные (далее - колбасные изделия, вареные колбасные изделия, изделия, продукт), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Настоящий стандарт не распространяется на ассортимент, предусмотренный ГОСТ 23670.

**2 Нормативные ссылки**

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные нормативные документы:

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 г. № 769.

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880.

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9.12.2011 г. № 881.

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9.10.2013 г. № 68.

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07.2012 г № 58.

СТ РК 1.60-2006 Государственная система технического регулирования Республики Казахстан. Обеспечение качества и безопасности при поставках продукции. Основные положения.

СТ РК 3.34-2003 Государственная система сертификации Республики Казахстан. Идентификация продукции пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства при ее подтверждении соответствия. Общие требования.

СТ РК ЕЭК ООН 308-2012 Баранина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.

СТ РК ЕЭК ООН 326-2012 Говядина. Туши и отрубы. Требования при поставках и контроль качества.

СТ РК ЕЭК ООН 355-2012 Мясо кур. Тушки и их части. Требования при поставках и контроль качества.

СТ РК 982-95 Кефир. Технические условия.

СТ РК 1064-2002 Каймак. Общие технические условия.

СТ РК 1081-2002 Порядок разработки технологических инструкций и рецептур на пищевые продукты. Основные положения.

СТ РК 1324-2010 Молоко питьевое. Общие технические условия.

СТ РК 1330-2005 Мясо домашней птицы. Технические условия.

СТ РК 1482-2005 Мука пшеничная. Общие технические условия.

СТ РК 1484-2007 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания влаги.

СТ РК 1485-2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли жира.

СТ РК 1486-2005 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора.

СТ РК 1505-2006 Продукты пищевые. Определение антибиотиков методом инверсионной вольтамперометрии (левомицитин, тетрациклиновая группа).

СТ РК 1509-2006 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования.

СТ РК 1623-2007 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий -137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка.

СТ РК 1728-2007 Мясо и мясные продукты. Упаковка, маркировка, транспортирование и

хранение.

СТ РК 1729-2007 Мясо и мясные продукты. Правила приемки и методы испытания.

СТ РК 1731-2007 Мясо и мясные продукты. Органолептический метод определения показателей качества.

СТ РК 1759-2008 Говядина. Технические условия.

СТ РК 2007-2010 Мясо и продукты переработки мяса. Термины и определения.

СТ РК 2010-2010 Вода, почва, фураж, продукты питания растительного и животного происхождения. Определение 2,4-Д (2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты) хроматографическими методами.

СТ РК 2011-2010 Вода, продукты питания, корма и табачные изделия. Определение хлорорганических пестицидов хроматографическими методами.

СТ РК 2069-2010 Продукция кисломолочная. Общие технические условия.

СТ РК 1345-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа.

СТ РК 1346-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения.

СТ РК ИСО 11290-2-2008 Микробиология продуктов питания и животных кормов. Горизонтальный метод обнаружения и подсчета микроорганизмов *Listeria monocytogenes*. Часть 2. Метод подсчета.

СТ РК ИСО 24276-2010 Продукты пищевые. Методы выявления генетических модифицированных организмов и их производных. Основные требования и определения.

СТ РК ГОСТ Р 51301-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно - вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмий, свинец, медь, цинк).

СТ РК ГОСТ Р 51447-2010 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

СТ РК ГОСТ Р 51448-2010 Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований.

СТ РК ГОСТ Р 50455-2008 Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод).

СТ РК ГОСТ Р 51574-2003 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

СТ РК ГОСТ Р 52480-2007 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава.

СТ РК ГОСТ Р 52723-2010 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный).

СТ РК ГОСТ Р 51962-2005 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-

вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка.

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 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия.

ГОСТ 1935-55 Мясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия.

ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.

ГОСТ 4495-87 Молоко цельное сухое. Технические условия.

ГОСТ 7502-98 Рулетки измерительные металлические. Технические условия.

ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита.

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 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги.

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 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*.

ГОСТ 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.

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

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала.

ГОСТ 10970-87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия.

ГОСТ 13277-79 Молоко коровье пастеризованное. Технические условия.

ГОСТ 13460-68 Кишки говяжьи обработанные - круга. Технические условия.

ГОСТ 13461-68 Кишки говяжьи обработанные. Синюги говяжьи. Технические условия.

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия.

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов.

ГОСТ 16333-70 Кишки говяжьи обработанные. Пузыри мочевые говяжьи. Технические условия.

ГОСТ 16334-70 Кишки говяжьи обработанные. Пикала. Технические условия.

ГОСТ 16335-70 Кишки говяжьи обработанные. Проходники говяжьи. Технические условия.

ГОСТ 16406-70 Кишки бараньи обработанные. Синюги бараньи. Технические условия.

ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия.

ГОСТ 17286-71 Кишки свиные обработанные. Пузыри мочевые свиные. Технические условия.

ГОСТ 19496-93 Мясо. Метод гистологического исследования.

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот.

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте.

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот.

ГОСТ ИСО 21572-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы основанные на протеине.

ГОСТ 21784-76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия.

ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.

ГОСТ 23231-90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфотазы.

ГОСТ 23392-78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести.

ГОСТ 23670-79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлеба мясные. Технические условия.

ГОСТ 25391-82 Мясо цыплят бройлеров. Технические условия.

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 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий.

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 27095-86 Мясо. Копчености и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия.

ГОСТ 27583-88 Яйца куриные пищевые. Технические условия.

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 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*.

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 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия.

ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*.

ГОСТ 31107-2002 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги.

ГОСТ 31110-2002 Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора.

ГОСТ 31199-2003 Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод).

ГОСТ 31361-2008 Сахар белый. Технические условия».

МЗ СССР МУ 2142-80 «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях хроматографией в тонком слое.

ГОСТ Р 50454-92 Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий *E-scherichia coli* (Арбитражный метод).

ГОСТ Р 50455-92 Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (Арбитражный

метод).

ГОСТ Р 51444-99 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов.

ГОСТ Р 51446-99 Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.

ГОСТ Р 51447-99 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

ГОСТ Р 51448-99 Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований.

ГОСТ Р 51479-99 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги.

ГОСТ Р 51480-99 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда.

ГОСТ Р 51482-99 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 52213-2008 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок.

ГОСТ Р 53222-2008 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок.

ГОСТ Р 53601-2009 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором.

ГОСТ Р 54016-2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137.

ГОСТ Р 54017-2010 «Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90.

**ПРИМЕЧАНИЕ** При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по ежегодно издаваемым информационным указателям «Нормативные документы по стандартизации» по состоянию на текущий год и соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) документом. Если ссылочный документ 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 применяются термины в соответствии с ТР ТС 034/2013 и СТ РК 2007.

### **4 Классификация**

Вареные колбасные изделия подразделяются на виды:

- колбасы;
- колбаски (вареные, для жарки, жареные);
- сосиски;
- сардельки;
- шпикачки;
- фаршированные колбасные изделия;
- хлеб колбасный;
- другие колбасные изделия.

Вареные колбасные изделия, в зависимости от введенных ингредиентов, вырабатываются с пищевыми добавками или без них.

Фаршированные вареные колбасные изделия, в зависимости от введенных ингредиентов, подразделяются на:

- с растительными белковыми добавками или без них,
- с растительными углеводными добавками или без них.

В зависимости от качества применяемого сырья вареные колбасные изделия подразделяются на сорта: высший, первый и второй.

## **5 Общие технические требования**

5.1 Колбасные изделия и предприятия для их производства должны соответствовать ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013 и санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам по производству пищевой продукции, утвержденным в установленном порядке, требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по рецептурам и технологическим инструкциям по СТ РК 1081.

В рецептурах и технологических инструкциях указываются специфические показатели и характеристики продукции [в том числе органолептические, вид на разрезе, сорт (при наличии), размер, масса и вязка батонов (батончиков), форма и др.].

Нормы выхода готовой продукции, расход сырья и материалов устанавливает предприятие-изготовитель.

### **5.2 Характеристики**

5.2.1 Колбасные изделия по показателям безопасности, в том числе по микробиологическим нормативам, гигиеническим требованиям и допустимым уровням радионуклидов, должны соответствовать ТР ТС 021 и ТР ТС 034/2013.

Массовая доля общего фосфора (в пересчете на  $P_2O_5$ ) в колбасных изделиях не должна превышать 0,4 %.

Массовая доля нитрита - не более 0,005 %.

5.2.2 Колбасные изделия должны отпускаться в реализацию при температуре в толще

продукта не ниже 0 °С и не выше 12 °С.

5.2.3 Сорт колбасных изделий устанавливается предприятием - изготовителем в зависимости от качества и сортности применяемого сырья.

5.2.4 Колбасные изделия вырабатываются в натуральной и (или) искусственной оболочках с поперечными перевязками или без них.

5.2.5 При наличии искусственной оболочки допускается закрепление концов батона с одной или двух сторон металлическими скрепками (клипсами) с наложением петли.

5.2.6 По органолептическим и физико-химическим показателям, характеризующим качество продукции, колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в Таблице 1 и в Таблице 2.

Таблица 1 - Органолептические показатели

| Наименование показателей | Характеристика и норма                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид              | Батоны (батончики) колбас, колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек, и других колбасных изделий с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, слипов, превышающих установленные нормы. Хлебы колбасные с чистой сухой равномерно обжаренной поверхностью. |
| Консистенция             | Упругая, эластичная, плотная.<br>Ливерные, паштетные: мажущаяся, мягкая.                                                                                                                                                                                        |
| Запах и вкус             | Свойственный данному виду продукта, в меру соленый, с ароматом пряностей, без постороннего привкуса и запаха. Допускается аромат копчения.                                                                                                                      |

Таблица 2 - Физико-химические показатели

| Наименование показателей                                   | Характеристика и норма |
|------------------------------------------------------------|------------------------|
| Массовая доля влаги, %, не более: Колбасы, хлебы колбасные | 72                     |
|                                                            |                        |

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Колбаски, сосиски, сардельки, шпикачки и другие колбасные изделия | 75    |
| Массовая доля хлоридов, %, не более                               | 25    |
| Массовая доля крахмала, %, не более                               | 5     |
| Остаточная активность кислой фосфатазы,                           | 0,006 |
| %, не более                                                       |       |

5.2.7 На разрезе колбасных изделий допускается наличие пористости, не превышающей 0,5 см.

5.2.8 Допускается отклонение по пищевой (содержанию в продукте белка и жира) и энергетической ценности в пределах, не превышающих 10 %.

5.2.9 Допускается:

- увеличение массовой доли поваренной соли в готовом продукте на 0,3 % в теплый период времени года (май-сентябрь);
- наличие на разрезе колбас единичных кусков шпика или жира-сырца бараньего курдючного с желтоватым оттенком без признаков осаливания.

5.2.10 Не допускаются для реализации колбасные изделия:

- с наличием постороннего вкуса и запаха;
- с загрязнениями на поверхности изделия;
- с лопнувшими или поломанными батонами (батончиками);
- с наплывами фарша над оболочкой, нарушающими целостность батона (батончика);
- с наличием на разрезе серых пятен и крупных пустот (более 0,5);
- с наличием в батонах (батончиках) бульонно-жировых отеков в общей сложности более 2 см;
- с наличием слипов по всей длине батонов (батончиков) колбас - длиной более 5 см; колбасок, сосисок, сарделек, шпикачек - длиной более 2 см.

5.2.11 Требования к сырью и материалам

Для выработки колбасных изделий должны применяться следующее сырье и вспомогательные материалы по действующей нормативной документации, в том числе:

- говядина по СТ РК ЕЭК ООН 326, ГОСТ 779;
- баранина по СТ РК ЕЭК ООН 308, ГОСТ 1935;

- свинина по ГОСТ 7724;
- конина по ГОСТ 27095;
- телятина по ГОСТ 16867;
- птица по СТ РК ЕЭК ООН 355, ГОСТ 21784;
- мясо цыплята бройлеров по ГОСТ 25391;
- блоки из мяса птицы механической обвалки по ГОСТ 16867;
- верблюжати́на;
- мясо марала;
- субпродукты мясные;
- субпродукты мясные I и II категории;
- блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные;
- жир-сырец говяжий, бараний, свиной, конский;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830;
- вода питьевая по ГОСТ 2874;
- специи и (или) смесь специй;
- пряности;
- говядина по СТ РК 1759;
- мясо домашней птицы по СТ РК 1330;
- шпик колбасный;
- шкурка свиная;
- молоко коровье пастеризованное по ГОСТ 13277;
- молоко питьевое по СТ РК 1324;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;
- продукция кисломолочная по СТ РК 2069;
- сметана по СТ РК 1064;
- кефир по СТ РК 982;
- мука пшеничная по СТ РК 1482;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129;

- масло растительное;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 27583;
- яичный порошок по ГОСТ 30363;
- лук поджаренный сухой;
- лук репчатый свежий;
- лук репчатый сушеный;
- лук репчатый, консервированный поваренной солью;
- соль поваренная пищевая по СТ РК ГОСТ Р 51574 выварочная или каменная, самосадочная, садочная помолов № 0,1,2 не ниже первого сорта;
- сахар белый по ГОСТ 31361;
- древесное сырье для копчения продуктов (кроме опилок деревьев хвойных пород);
- нитритно-посолочная смесь;
- кишки говяжьи обработанные по ГОСТ 13460, ГОСТ 13461, ГОСТ 16333, ГОСТ 16334, ГОСТ 16335;
- кишки бараньи обработанные по ГОСТ 16406;
- кишки свиные обработанные по ГОСТ 17286;
- овощи, грибы, зелень свежие, сушеные, соленые, консервированные; орехи (миндаль, фисташки, фундук, кешью и т.д.); крупы (рисовая, манная, перловая, пшенная и т.д.);
- пищевые добавки отечественного и импортного производства:
  - 1) ароматизаторы пищевые;
  - 2) усилители, модификаторы вкуса и аромата;
  - 3) подсластители;
  - 4) кислоты пищевые;
  - 5) регуляторы кислотности;
  - 6) красители пищевые;
  - 7) стабилизаторы (фиксаторы) окраски;
  - 8) эмульгаторы;
  - 9) стабилизаторы;
  - 10) загустители;
  - 11) разрыхлители;

12) агенты желирующие, желеобразователи (гелеобразователи);

13) наполнители;

14) консерванты;

15) антиокислители;

16) агенты влагоудерживающие;

-среды газовые;

- ускорители созревания;

- препараты ферментные (ферменты);

- катализаторы;

- комплексные пищевые добавки.

5.2.12 Допускается использовать другое сырье и материалы, пригодные и разрешенные, в установленном порядке, для производства колбасных изделий, обеспечивающие требования по качеству и безопасности, предусмотренные настоящим стандартом, ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013.

5.2.13 Отечественное и зарубежное сырье и материалы, в том числе пищевые добавки, применяемые для производства колбасных изделий по показателям качества и безопасности, должны соответствовать требованиям:

- технических регламентов, действующих на территории Республики Казахстан;

- нормативных документов на конкретные виды сырья и материалов;

- условий контракта на поставку сырья в соответствии с СТ РК 1.60;

- ветеринарно-санитарного контроля Республики Казахстан.

5.2.14 Колбасные изделия должны вырабатываться из мясного сырья, жилованного в соответствии с технологической инструкцией. Не допускается использовать мясное сырье, имеющее признаки недоброкачества.

5.2.15 Пищевые добавки и порядок их применения при производстве колбасных изделий должны соответствовать требованиям и нормам, установленным ТР ТС 029/2011.

### 5.3 Упаковка

5.3.1 Изделия колбасные выпускаются:

- в потребительской упаковке или без нее;

- в расфасованном и нефасованном виде.

5.3.2 Виды упаковки:

- без вакуума, в упаковках из различных материалов, разрешенных к контакту с пищевыми продуктами;

- вакуумная;
- в модифицированной газовой атмосфере.

#### 5.3.3 Упаковка колбасных изделий производится:

- по массе;
- целыми батонами (колбасы);
- по половине батона;
- целым куском массой от 200 до 1000 г (порционная нарезка);
- ломтиками массой нетто от 100 до 350 г без оболочки (сервировочная нарезка);
- группой в потребительскую упаковку: сосиски, сардельки, шпикачки, колбаски;
- в потребительскую упаковку в модифицированной газовой атмосфере массой не более 5 кг.

#### 5.3.4 Упаковочные материалы:

- пакеты из прозрачных пленочных материалов;
- пергамент, подпергамент;
- пакеты из полимерных комбинированных материалов, разрешенных к применению в Республики Казахстан;
- инертные газы или смеси газов для упаковки колбас, разрешенные в Республике Казахстан;
- другие материалы.

Под вакуумом (или в газовой среде) колбасные изделия упаковываются в пакеты из прозрачных газонепроницаемых материалов.

5.3.5 Отклонения от массы фасованной продукции не должны превышать норм, установленных в соответствии с ГОСТ 8.579.

5.3.6 Для доставки в пункты продаж колбасные изделия упаковывают в многооборотную полимерную или алюминиевую тару, гофротару.

5.3.7 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

5.3.8 При транспортировании продукции без потребительской упаковки транспортная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается тару накрывать оберточной бумагой, пергаментом, подпергаментом или другими материалами.

5.3.9 Масса брутто не должна превышать 30 кг.

5.3.10 Потребительская и транспортная упаковка (тара) должна соответствовать ТР ТС 005/2011.

#### 5.4 Маркировка

#### 5.4.1 Потребительская маркировка

Колбасные изделия, поступающие и реализуемые через розничную торговую сеть, должны иметь потребительскую маркировку в соответствии с ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 034/2013 на государственном и русском языках. Дополнительная маркировка наносится на других языках по желанию производителя.

Маркировка продукции может наноситься на любые носители, не противоречащие требованиям указанных технических регламентов, в том числе на колбасную оболочку, вкладыш, бандероль, клеящуюся этикетку и (или) ярлык (клипсу), прикрепляемые к одному концу колбасного изделия или продукта и др.

Изготовитель может наносить на продукцию другую интересующую его и потребителя информацию, не противоречащую законодательству Республики Казахстан.

#### 5.4.2 Транспортная маркировка

Транспортная маркировка по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз» и маркировка, характеризующая продукцию, также наносится на одну из торцевых сторон транспортной тары при помощи штампа, трафарета, а также путем наклеивания или вкладывания внутрь этикетки или листа-вкладыша на государственном и русском языках, на которых указываются:

- наименование и местонахождение предприятия-изготовителя, его товарный знак (при наличии);
- масса упакованного продукта и (или) количество упаковок (при необходимости);
- наименование и название продукта;
- час и дата изготовления.

Допускается по согласованию с потребителем (заказчиком) не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

### 6 Правила приемки

6.1 Правила приемки, определение партии и отбор проб производят по СТ РК 1729, СТ РК ГОСТ Р 51447, ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, ГОСТ Р 51447, в части положений, применимых к вареным колбасным изделиям.

6.2 Сырье и материалы, поступающие на производство должны иметь документы установленного образца, подтверждающие их качество и безопасность.

6.3 Каждая партия готовых колбасных изделий должна быть принята по органолептическим показателям, а также наличию маркировки и упаковки, соответствующей службой предприятия- изготовителя и сопровождаться документом (штампом), подтверждающим проведение контроля качества продукции на предприятии.

6.4 Физико-химические показатели, характеризующие качество колбасных изделий, в том числе по пищевой (содержанию белка, жира) и энергетической ценности, определяются с установленной на предприятии периодичностью. Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.5 Показатели массовой доли нитрита натрия и общего фосфора (в случае их применения) определяются не реже одного раза в месяц.

6.6 Контроль содержания токсичных элементов, нитрозаминов, диоксинов и микробиологических показателей осуществляется периодически. Периодичность контроля устанавливается по согласованию с уполномоченным органом в области санитарноэпидемиологического надзора.

6.7 Подтверждение соответствия колбасных изделий обязательным требованиям осуществляется в соответствии с ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013. Идентификация продукции по СТ РК 3.34.

6.8 Контролирующие организации в пределах своей компетенции имеют право проводить выборочный контроль на соответствие продукции обязательным требованиям настоящего стандарта, а в случае жалоб потребителей - всем требованиям стандарта.

Для проведения контроля качества и безопасности колбасных изделий со сроком хранения не более 72 часов производится отбор удвоенного количества проб, с другими сроками годности в порядке, установленном нормативными документами на конкретный вид продукта.

6.9 Арбитражные анализы при разногласиях в оценке качества и безопасности колбасных изделий между изготовителем, потребителем и контролирующими органами выполняет аккредитованный в установленном порядке орган (лаборатория) по подтверждению соответствия, включенные в Реестр Комиссии Таможенного союза.

## **7 Методы контроля**

7.1 Методы идентификации и определения свежести колбасных изделий по ГОСТ 19496, ГОСТ 23392, СТ РК ГОСТ Р 52480, СТ РК ГОСТ Р 52723, ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52213, ГОСТ Р 53222.

7.2 Проверку общих условий и оценку органолептических показателей производят по СТ РК 1731, ГОСТ 9959.

7.3 Массовую долю влаги определяют по СТ РК 1484, ГОСТ 31107, ГОСТ 9793.

7.4 Массовую долю хлоридов определяют по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444 или ГОСТ Р 51480.

7.5 Массовую долю крахмала определяют по ГОСТ 10574 или ГОСТ 29301.

7.6 Проверку размеров батонов готового продукта производят с помощью металлической линейки по ГОСТ 427 или металлической рулетки по ГОСТ 7502.

7.7 Проверка внешнего вида и формы готового продукта проводят визуальным контролем.

7.8 Массовая доля жира определяется - по СТ РК 1485, ГОСТ 23042.

7.9 Пищевая и энергетическая ценность определяется расчетным путем по методике, утвержденной в установленном порядке. Контроль за пищевыми добавками проводится в установленном порядке органами, имеющими разрешения на исследования.

7.10 Определение температуры в толще батона производят термометром со шкалой и погрешностью измерения не более 0,5 оС в соответствии с действующей нормативной документацией.

7.11 Контроль массы готовых колбасных изделий производят на весах с точностью взвешивания до 1,0 г по действующей нормативной документации.

- 7.12 Методы идентификации генетически модифицированных объектов по СТ РК ИСО 24276, СТ РК 1345, СТ РК 1346, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572.
- 7.13 Определение хлорорганических пестицидов по СТ РК 2011 и МУ 2142.
- 7.14 Определение 2,4-Д (2,4-дихлорфеноксиуксусной кислоты) по СТ РК 2010.
- 7.15 Определение антибиотиков (тетрациклиновая группа) по СТ РК 1505, ГОСТ Р 53601.
- 7.16 Отбор проб и определение радионуклидов (Стронций-90 и цезий -137) по СТ РК 1509 и СТ РК 1623, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.
- 7.17 Отбор и подготовка проб для определения микробиологических показателей - по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, СТ РК ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 51448.
- 7.18 Общие правила проведения микробиологических исследований - по ГОСТ Р 51446.
- 7.19 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют по ГОСТ 23231.
- 7.20 Массовую долю нитрита натрия определяют по ГОСТ 8558.1 или ГОСТ 29299.
- 7.21 Массовая доля общего фосфора - по СТ РК 1486, ГОСТ 9794, ГОСТ 31110, ГОСТ Р 51479.
- 7.22 Определение микробиологических показателей:
- 7.22.1 Методы бактериологического анализа по ГОСТ 9958.
- 7.22.2 Определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) по ГОСТ 30518-97.
- 7.22.3 Выявление бактерий рода *Salmonella* по ГОСТ 30519-97, по ГОСТ 31199 (арбитражный метод), СТ РК ГОСТ Р 50455 (арбитражный метод), ГОСТ Р 50455.
- 7.22.4 Выявление и определение количества сульфитредуцирующих клостридий по ГОСТ 29185.
- 7.22.5 Определение дрожжей и плесневых грибов по ГОСТ 10444.12.
- 7.22.6 Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus* по ГОСТ 10444.2.
- 7.22.7 Выявление и определение количества бактерий вида *Escherichia coli*. по ГОСТ 30726.
- 7.22.8 Обнаружение и подсчет микроорганизмов *Listeria monocytogenes* по СТ РК ИСО 11290-2.
- 7.22.9 Метод обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и *Escherichia coli* (арбитражный метод) по ГОСТ Р 50454.
- 7.22.10 Определение количества мезофильных аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов по ГОСТ 10444.15.
- 7.23 Подготовка проб для определения токсичных элементов - по ГОСТ 26929.
- 7.24 Определение токсичных элементов: ртути - по ГОСТ 26927;

- мышьяка - по ГОСТ 30538, ГОСТ 26930;
- свинца - по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТ РК ГОСТ Р 51301;
- кадмия - по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, СТ РК ГОСТ Р 51301.

7.25 Определение нитразаминов (сумма НДМА и НДЭА) и диоксинов осуществляется в соответствии с действующими методиками, утвержденными и применяемыми в установленном порядке.

## **8 Транспортирование и хранение**

8.1 Транспортирование и хранение продукции должно осуществляться в соответствии с СТ РК 1728, в части применимой к колбасным вареным изделиям, а также требованиям настоящего раздела.

8.2 Колбасные изделия транспортируют в авторефрижераторах или автомобилях- фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся пищевых грузов, действующими на данном виде транспорта, утвержденными в установленном порядке и при наличии санитарного паспорта установленного образца.

8.3 Колбасные изделия хранят на предприятии-изготовителе и в торговой сети в подвешенном состоянии или разложенными на стеллажах (полках, поддонах) холодильных камер при температуре не ниже плюс 2 °С и не выше 8 °С.

Колбасные изделия, упакованные под вакуумом или в газовой среде, хранят разложенными на стеллажах (полках, поддонах) или в таре при температуре не ниже 2 °С и не выше 8 °С.

8.4 Срок годности колбасных изделий с момента окончания технологического процесса при температуре хранения не ниже 2 °С и не выше 8 °С:

- в натуральной оболочке:
- высшего сорта - не более 72 часов;
- первого и второго сорта - не более 48 часов;
- в искусственной оболочке - не более 10 суток.

8.5 Срок годности колбасных изделий, упакованных под вакуумом или в газовой среде с момента окончания технологического процесса при температуре хранения не ниже 2 °С и не выше 8 °С:

- без нарезки - не более 12 суток;
- при порционной нарезке - не более 10 суток;
- при сервировочной нарезке - не более 7 суток.

8.6 Срок годности вареных колбасных изделий, упакованных в полиамидные (паровлагонепроницаемые) оболочки от 10 суток до 45 суток.

8.7 При внедрении новых технологий изготовления и упаковки сроки годности колбасных изделий могут быть увеличены в установленном порядке при подтверждении соответствия их качества и безопасности требованиям настоящего стандарта. При этом сроки годности указываются в технологической инструкции.

8.8 Реализация колбасных изделий осуществляется при наличии документа,

подтверждающего в установленном порядке соответствие продукции установленным требованиям безопасности.

8.9 Сроки годности готовых колбасных изделий определяет изготовитель.

## **9 Гарантии изготовителя**

9.1 Изготовитель гарантирует соответствие колбасных изделий требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий хранения и транспортирования.

9.2 Срок годности колбасных изделий по 8.4, 8.5, 8.6, 8.7.