

**Изменение № 2 ГОСТ 20402—75 Колбасы вареные фаршированные. Технические условия**

**Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 № 3655**

**Дата введения 01.07.91**

Пункт 2.2. Заменить ссылки и слова: ГОСТ 779—55 на ГОСТ 779—87, ГОСТ 7721—71 на ГОСТ 7724—77, ГОСТ 975—75 на ГОСТ 975—88, ГОСТ 14961—77 на ГОСТ 14961—85, ГОСТ 14960—76 на ГОСТ 17 889—81, ГОСТ 17308—71 на ГОСТ 17308—88; «соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—68, выварочную и/л. молотую помолов № 0, 1, 2 не ниже первого сорта» на «соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830—84, выварочную или каменную, садочную, самосадочную» помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта»;

Последний абзац. Исключить ссылку и слово. ГОСТ 2350—73, «некрашенные».

Пункт 2.3 Таблица 1. Нормы для наименований «Соль поваренная пищевая», «Нитрит натрия», «Перец черный или белый молотый» изложить в новой редакции

*(Продолжение см. с. 176)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 20402—75)*

Наименование сырья, пряностей и материалов	Нормы для фаршированных колбас	
	слоеной	языковой
Пряности и материалы, г (на 100 кг сырья)		
Соль поваренная пищевая	1750	2300
Нитрит натрия	2,5	4,5
Перец черный или белый молотый	90	90

Пункт 2.4. Таблица 2. Графа «Характеристика и нормы». Для показателя «Запах и вкус» заменить слова: «Ароматный запах пряностей; вкус, свойственный данному виду продукта» на «Свойственный данному виду продукта, с ароматом пряностей»; наименование показателя «Содержание нитрита натрия» и нормы изложить в новой редакции; таблицу дополнить показателями — «Массовая

*(Продолжение см. с. 177)*

(Продолжение изменения к ГОСТ 20402—75)

доля белка», «Массовая доля жира», «Остаточная активность кислой фосфатазы» и нормами (после показателя «Форма, размер и вязка батона»):

Наименования показателей	Характеристика и нормы для фаршированных колбас	
	слоеной	языковой
Массовая доля нитрита, %, не более	0,005	0,005
Массовая доля белка, %, не менее	10	11
Массовая доля жира, %, не более	50	36
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006

примечание. Заменить ссылки: ГОСТ 1341—74 на ГОСТ 1341—84, ГОСТ 1760—68 на ГОСТ 1760—86, ГОСТ 7730—74 на ГОСТ 7730—89;

дополнить абзацем: «Количество нецелых батонов не должно превышать 5 % партии».

Раздел 2 дополнить пунктами — 2.5, 2.6: «2.5. По бактериологическим показателям фаршированные колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 3.

Т а б л и ц а 3

Наименование показателя	Характеристика и нормы
Наличие бактерий группы кишечной палочки (лактозосбраживающие) в 1 г продукта Наличие сальмонелл в 25 г продукта Наличие сульфитредуцирующих кластерий в 0,01 г продукта	Не допускается То же »

Не допускаются для реализации фаршированные колбасы:

имеющие загрязнения на оболочке;

с лопнувшими или поломанными батонами;

со слипами — длиной более 5 см;

с наличием серых пятен и крупных пустот, с изменившимся цветом фарша;

с наличием бульонно-жировых отеков более 2 см».

2.6. Содержание токсичных элементов, афлатоксина В<sub>1</sub>, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов в продуктах не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР».

Пункты 3.1, 3.3, 3.5 изложить в новой редакции: «3.1. Колбасы принимают партиями. Правила приемки — по ГОСТ 9792—73.

3.3. Отбор проб — по ГОСТ 9792—73, ГОСТ 26929—86, методы испытаний — по ГОСТ 9959—74, ГОСТ 9793—74, ГОСТ 9957—73, ГОСТ 8558.1—78, ГОСТ 9958—81, ГОСТ 23042—86, ГОСТ 25011—81, ГОСТ 23231—90, ГОСТ 26927—86, ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86. Содержание афлатоксина В<sub>1</sub>, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов — по методам, утвержденным Минздравом СССР.

3.5. Показатели массовой доли влаги, белка, жира, поваренной соли, нитрита, бактериологические показатели определяются изготовителем периодически, но

(Продолжение см. с. 178)

не реже одного раза в декаду, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

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

Раздел 3 дополнить пунктом — 3.6: «3.6. Контроль содержания токсичных элементов, афлатоксина В<sub>1</sub>, нитрозаминов, гормональных препаратов и пестицидов осуществляется в соответствии с установленным порядком».

Пункт 1.1 изложить в новой редакции: «4.1. Колбасы для реализации упаковывают в деревянные многооборотные ящики по ГОСТ 11354—82, дощатые по ГОСТ 13361—81, из гофрированного картона по ГОСТ 13513—83, полимерные многооборотные ящики по ТУ 10.10.01—04—89, алюминиевые по ТУ 10.10.541—87 или тара из других материалов, разрешенных Минздравом СССР, а также в тару-оборудование по ТУ 10—02—07—0049—88».

Пункт 4.2 дополнить абзацем: «Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации накрывать тару оберточной бумагой, пергаментом или подпергаментом».

Пункты 4.3, 4.5, 4.6 изложить в новой редакции: «4.3. Масса брутто не должна превышать 30 кг.

4.5. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192—77 с нанесением манипуляционного знака «Скоропортящийся груз».

Допускается не наносить транспортную маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации.

Маркировка, характеризующая продукцию, наносится на одну из торцовых сторон транспортной тары несмываемой непахнущей краской при помощи штампа, графарета или наклеивания ярлыка с указанием:

наименование предприятия-изготовителя, его подчиненности и (или) товарного знака;

наименования и сорта колбасы;

даты и часа изготовления;

массы нетто, кг;

обозначение настоящего стандарта.

Аналогичный ярлык вкладывают в тару.

4.6. Колбасы транспортируют в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида».

Раздел 4 дополнить пунктом — 4.6а: «4.6а. Реализация колбас в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных сведений о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта (белок, жир, калорийность)».

Пункт 4.8. Заменить слова: «не более 12 ч» на «не более 24 ч».

(ИУС № 5 1991 г.)