

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Виктория Викторовна Насонова, тел.: +7(495)676-6161

---

## Колбасное и полуфабрикатное производство

### **1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО УНИВЕРСАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКЕ ГОВЯДИНЫ I И II КАТЕГОРИИ УПИТАННОСТИ В ПАРНОМ, ОХЛАЖДЕННОМ, ЗАМОРОЖЕННОМ СОСТОЯНИЯХ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ, КОПЧЕНОСТЕЙ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

### **2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО УНИВЕРСАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКЕ СВИНИНЫ II, III, IV КАТЕГОРИЙ УПИТАННОСТИ В ПАРНОМ, ОХЛАЖДЕННОМ, ЗАМОРОЖЕННОМ СОСТОЯНИЯХ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ, КОПЧЕНОСТЕЙ И КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ.**

Разработано впервые. Предусматривает разделку и обвалку производить в вертикальном и горизонтальном положениях.

Универсальные схемы разделки предусматривают:

- выработку из всего сырья 100 % полуфабрикатов различных групп, дифференцированных по качеству и ценности.
- использование этого же сырья на производство копченостей.
- использование этого же сырья в колбасном производстве для всех видов колбасных изделий, вырабатываемых по ГОСТ и техническим условиям.

Нормы выходов сырья включают 40 наименований продуктов из говядины, 17 наименований продуктов из свинины, получаемых от разделки туш различных категорий упитанности и представлены следующими нормами:

- выходов отрубов;
- выходов сырья для продуктов к массе отруба (шейный, спинно-реберный, лопаточный, тазобедренный - для говядины; шейно-лопаточный, спинно-реберный, тазобедренный - для свинины);
- выходов продуктов к массе мяса на костях.

### **3. ВРЕМЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ОЦЕНКИ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ ПО ГРУППАМ СВОЙСТВ В ШКАЛЕ PSE-NOR-DFD**

Инструкция устанавливает объекты, критерии, средства и приемы оценки свойств говядины и свинины в шкале PSE-NOR-DFD, а также рекомендации по направлениям использования результатов оценки свойств мяса.

Предусматривается количественная и качественная оценка свойства мяса по комплексному показателю с учетом частных критериев: рН, цвета, консистенции и

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильовна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Виктория Викторовна Насонова, тел.: +7(495)676-6161

---

ВОДЯНИСТОСТИ.

Инструкция может применяться научно-исследовательскими и учебными организациями, предприятиями и заводами (независимо от форм собственности) при оценке переработанного скота и мясного сырья в целях:

- сортировки сырья по свойствам с применением приемов клеймения;
- расчетов с поставщиками сырья;
- выбора направления использования сырья при производстве мясных продуктов;
- исследования поведения мясного сырья с разными свойствами в процессе его переработки и хранения.

#### **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБВАЛКЕ И ЖИЛОВКЕ МЯСА**

Предусматривает обвалку и жиловку мяса на костях говяжье, свиное, баранье в охлажденном, размороженном, парном и остывшем состоянии в виде туш, полутуш и четвертин.

Описаны этапы разделки полутуш (со схемами разделки), их обвалка (дифференцированная по отрубам), жиловка мяса (характеристика жилованного мяса, оптимальное соотношение показателей сортности жилованного мяса, рекомендуемые нормы выходов при жиловке мясной обрезки, контроль качества жилованного мяса). В приложениях документа приведены временные среднегодовые нормы выходов при комплексной разделке говядины, свинины к массе мяса на костях.

#### **5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСА ФАСОВАННОГО к ГОСТ 3739-89 (1990г.)**

Фасованное мясо изготавливают из определенных частей говяжьих, телячьих, свиных, бараньих и козьих туш порциями массой 500, 1000 г.

Разделку говяжьих полутуш или четверти производят в соответствии ГОСТ 7595 и выделяют следующие отруба и сорта: 1 сорт - тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный (лопатка и подплечевой край), плечевой, грудной; 2 сорт - шейный, пашина; 3 сорт - зарез, голяшка передняя, голяшка задняя.

Разделку свиных туш (полутуш) производят в соответствии ГОСТ 7597 и выделяют следующие отруба и сорта: 1 сорт - лопаточный, спинной (корейка), грудинка, поясничный с пашиной, тазобедренный; 2 сорт - предплечье (рулька), голяшка задняя.

Разделку туш баранины и козлятины производят в соответствии ГОСТ 7596 и выделяют следующие отруба и сорта: 1 сорт - тазобедренный, поясничный, лопаточно-спинной (включая грудинку и шею); 2 сорт - зарез, предплечье, голяшка задняя.

Разделку телятины производят в соответствии ГОСТ 23219 и выделяют следующие отруба и сорта: 1 сорт - тазобедренный, поясничный, спинной, лопаточный, подплечный край; 2 сорт - грудной с пашиной, шейный; 3 сорт - предплечье, голень.

Срок годности фасованного мяса при температуре от 2 до 6 °С - не более 36 часов, в том числе на предприятии-изготовителе при температуре от 0 до 2 °С - не более 12 часов.

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Виктория Викторовна Насонова, тел.: +7(495)676-6161

### **6. СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКТОВ ИЗ СВИНИНЫ**

Продукты из свинины выпускают следующих сортов и наименований:

- копчено-вареные высший сорт - окорок Тамбовский, окорок Воронежский, окорок Обезжиренный, рулет Ленинградский, рулет Ростовский, Шинка по-белорусски, Корейка, Грудинка, Балык свинной в оболочке; второй сорт - Щековина (баки);
- копчено-запеченные высший сорт - Окорок, Ветчина, Рулет, Корейка, Грудинка, бекон Столичный, бекон Любительский, Пастрома;
- запеченные или жареные высший сорт - Буженина запеченная или жареная, Карбонад запеченный или жареный, шейка Московская запеченная;
- сырокопченые высший сорт - окорок Тамбовский, окорок Воронежский, рулет Ленинградский, рулет Ростовский, Корейка, Грудинка, Грудинка бескостная (бекон), шейка Ветчинная, Филей в оболочке; второй сорт - Ребра свинные; третий сорт - Рулька, Голяшка.

Срок годности продуктов из свинины:

копчено-вареных, копчено-запеченных, запеченных или жареных, сырокопченых (ребра копченые) при температуре от 0 до 8 °С - не более 5 суток;

сырокопченых при температуре

от 0 до 4 °С - не более 30 суток,

от 4 до 8 °С - не более 15 суток,

от минус 7 до минус 9 °С - не более 120 суток.

Срок годности вареных, копчено-вареных, копчено-запеченных, запеченных или жареных продуктов из свинины при температуре от 5 до 8 °С

при сервировочной нарезке - не более 5 суток;

при порционной - не более 6 суток;

сырокопченых продуктов из свинины

при сервировочной нарезке - не более 15 суток,

при порционной - не более 20 суток; при температуре от 12 до 14 °С - не более 10 и 15 суток соответственно.

### **7. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКТОВ ИЗ СВИНИНЫ ВАРЕННЫХ ПО ГОСТ Р 53643-2009**

Продукты из свинины изготавливают следующих категорий и наименований:

Категория А - «Свинина прессованная», «Ветчина для завтрака».

Категория Б - «Окорок тамбовский», «Окорок воронежский», «Окорок обезжиренный», «Рулет ленинградский», «Рулет ростовский», «Ветчина в оболочке», «Ветчина в форме».

Категория В - «Мясо свиных голов прессованное».

Категория Г - «Бекон прессованный».

Срок годности «Свинина прессованная», «Окорок тамбовский», «Окорок воронежский», «Окорок обезжиренный», «Рулет ленинградский», «Рулет ростовский»,

## Колбасное и полуфабрикатное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильовна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Виктория Викторовна Насонова, тел.: +7(495)676-6161

---

«Ветчина в форме». «Мясо свиных голов прессованное» «Бекон прессованный» - при температуре от 0 до 6 °С - не более - 4 суток

Целые изделия, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы - при температуре от 0 до 6 °С - не более 20 суток

Порционная нарезка, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы - при температуре от 0 до 6 °С - не более 10 суток

Сервировочная нарезка, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы - при температуре от 0 до 6 °С - не более 5 суток

«Ветчина в оболочке», Ветчина для завтрака»:

Целые батоны в искусственных барьерных оболочках - при температуре от 0 до 6 °С - не более 20 суток.

Порционная нарезка, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы- при температуре от 0 до 6 °С - не более 10 суток

Сервировочная нарезка, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы- при температуре от 0 до 6 °С - не более 5 суток

«Ветчина в оболочке», Ветчина для завтрака» (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326:

Целые батоны в искусственных барьерных оболочках - при температуре от 0 до 6 °С - не более 30 суток

Порционная нарезка, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы- при температуре от 0 до 6°С - не более 10 суток

Сервировочная нарезка, упакованные с применением вакуума или модифицированной атмосферы- при температуре от 0 до 6°С - не более 5 суток

## 8. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКТОВ ИЗ ШПИКА СВИНОГО ОСТ 49 38-85 с Изменениями 1, 2, 3, 4

Продукты из шпика свиного выпускают следующих наименований: шпик соленый, шпик копченый, шпик колбасный, шпик венгерский, шпик по-домашнему, сало белорусское, шпик слоеный копчено-запеченный, шпик закусочный (соленый и копченый), грудинка свиная (промпереработка изм 1).

Срок годности продуктов из шпика свиного при температуре от 0 до 8 °С и относительной влажности (75±5) % составляет:

шпика соленого, шпика колбасного соленого, шпика по-домашнему, сала белорусского - до 60 суток;

шпика слоеного копчено-запеченного - до 5 суток;

шпика копченого и шпика венгерского - до 30 суток;

шпика колбасного несоленого охлажденного - не более 3 суток;

шпика закусочного соленого и копченого - не более 30 суток.

Срок годности продуктов из шпика свиного замороженного при температуре минус 7 - минус 9 °С составляет: шпика соленого, шпика колбасного несоленого и соленого, шпика закусочного соленого и копченого - до 90 суток.

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсиловна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Виктория Викторовна Насонова, тел.: +7(495)676-6161

### **9. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ИЗДЕЛИЙ КОЛБАСНЫХ ВАРЕННЫХ по ГОСТ Р 52196-2003**

ГНУ ВНИИ мясной промышленности им. В.М. Горбатова разработал новый национальный стандарт ГОСТ Р 52196-2003, «Колбасные изделия вареные» срок введения - 01.01.2005 г. и «Технологическую инструкцию по производству изделий колбасных вареных».

В новом стандарте уточнен ассортимент изделий колбасных вареных и их сортность с учетом сортности используемого сырья и предусмотрен выпуск следующих видов, сортов и наименований изделий колбасных вареных:

колбасы вареные:

высшего сорта - «Говяжья», «Диабетическая», «Докторская», «Краснодарская», «Любительская», «Любительская свиная», «Телячья», «Русская», «Столичная»;

первого сорта - «Московская», «Отдельная», «Отдельная баранья», «Свиная», «Столовая», «Обыкновенная», «Ветчинно-рубленая», «Калорийная», «Молочная»;

второго сорта - «Закусочная», «Чайная», «Заказная»;

сосиски:

высшего сорта - «Особые», «Сливочные»;

первого сорта - «Любительские», «Молочные», «Русские», «Говяжьи»;

сардельки первого сорта - «Говяжьи», «Свиные», «Обыкновенные»;

шпикачки высшего сорта - «Москворецкие»;

хлебы мясные:

высшего сорта - «Заказной», «Любительский»;

первого сорта - «Отдельный», «Говяжий», «Ветчинный»;

второго сорта - «Чайный».

Ассортимент стандарта дополнен новыми наименованиями колбас первого сорта - «Ветчинно-рубленая» и «Калорийная», и второго сорта - «Закусочная» и «Заказная».

Шпикачки в стандарте выделены в отдельную группу однородной продукции. Кроме того из ассортимента национального стандарта исключены колбасы - «Эстонская» и «С сорбитом», которые не пользовались широким спросом у населения.

В рецептурах изделий колбасных вареных дополнительно предусмотрено использование говядины жилованной односортной, говядины жилованной колбасной, свинины жилованной колбасной и односортной, крахмала кукурузного, лактата натрия, пищевой фосфатной добавки «АРВИК», нитритно - посолочной смеси «Нисо».

Также в национальном стандарте предусмотрено использование вновь разработанных пряных смесей для вареных колбасных изделий.

В стандарте предусмотрено использование натуральных и искусственных оболочек, а также барьерных парогазонепроницаемых оболочек и многослойной термоусадочной пленки.

Срок годности при температуре от 0 до 6 °С колбас вареных высшего, первого и второго сорта не более:

в натуральной и искусственной оболочке типа «Белкозин» - не более 5 суток;

в парогазонепроницаемых оболочках в зависимости от вида от 20 до 60 суток;

упакованных под вакуумом в термоусадочные пленки: батонами - 15 суток, при порционной нарезке - 5 суток.

## Колбасное и полуфабрикатное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильовна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Виктория Викторовна Насонова, тел.: +7(495)676-6161

Срок годности при температуре от 0 до 6 °С сосисок высшего и первого сорта не более: в натуральной оболочке - 3 суток;

в парогазонепроницаемых оболочках в зависимости от вида от 4 до 15 суток;

упакованных под вакуумом - 20 суток.

Срок годности при температуре от 0 до 6 °С сарделек первого сорта и шпикачек высшего сорта не более:

в натуральной оболочке - 3 суток;

в парогазонепроницаемых оболочках в зависимости от вида от 5 до 15 суток;

упакованных под вакуумом - 20 суток.

Срок годности при температуре от 0 до 6 °С хлебов мясных высшего, первого и второго сорта не более 72 часов; в том числе упакованных под вакуумом - 6 суток.

К стандарту прилагается «Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных».

## 10. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПОСОЛОЧНЫХ СМЕСЕЙ «НИСО» И НИТРИТА НАТРИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСОПРОДУКТОВ с Изменением № 1

Настоящая технологическая инструкция разработана взамен «Инструкции по применению посолочных смесей «НИСО» для производства мясопродуктов» и «Инструкции по применению и хранению нитрита натрия» (Приложение 2 к технологической инструкции по производству вареных колбасных изделий, 1994 г.) и предусматривает использование нитрита натрия в составе посолочных смесей и в виде растворов.

В инструкции подробно описаны правила приемки, подготовки и работы с посолочными смесями «НИСО» и нитритом натрия при производстве мясных продуктов, даны примеры расчета норм внесения посолочных ингредиентов в зависимости от рецептуры мясопродукта, рекомендуемые формы журналов поступления, учета и расхода посолочных ингредиентов, методики определения нитрита натрия и калия железистосинеродистого в посолочных смесях.

Обращаем Ваше внимание, что посолочные смеси «НИСО» вошли в рецептуры колбас вареных, сосисок, сарделек, хлебов мясных, вырабатываемых по «Технологической инструкции по производству изделий колбасных вареных по ГОСТ Р 52196-2003».

## 11. ТИ ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ПРИМЕНЕНИЮ БЕЛКОВОГО СТАБИЛИЗАТОРА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Настоящая технологическая инструкция распространяется на изготовление и применение белкового стабилизатора, приготавливаемого в процессе производства мясных продуктов, для которых предусмотрено его использование.

Инструкция подробно описывает способы приготовления белкового стабилизатора из свиной шкурки (сырой или вареной), жилок, сухожилий свиных или говяжьих, губ говяжьих.

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Виктория Викторовна Насонова, тел.: +7(495)676-6161

---

Отдельный раздел инструкции посвящен приготовлению белкового стабилизатора из животных белков марок «Сканпро» и «Эмульпро».

Описаны способы по изготовлению белкового стабилизатора из животных белков, свиной шкурки и воды.

### **12. Изменение 1 к ТИ по производству изделий колбасных вареных по ГОСТ Р 52196-2003**

Изменение предусматривает использование оболочек для сосисок и сарделек «Амицел».

Рекомендуемые сроки годности сосисок высшего и первого сорта, суток, не более:

5 - в оболочке «Амицел» (полиамидной проницаемой).

Рекомендуемые сроки годности сарделек первого сорта и шпикачек высшего сорта, суток, не более:

7 - в оболочке «Амицел» (полиамидной проницаемой).

### **13. Изменение 2 к ТИ по производству изделий колбасных вареных по ГОСТ Р 52196-2003**

Изменение предусматривает дополнение в раздел 9 ТИ, соответствующий разделу 7 ГОСТ Р 52196-2003.

Пункт 7.10 Рекомендуемые сроки годности вареных колбас высшего и первого сортов с лактатом натрия «Арлак С» фирмы АДМ (США) в искусственной белковой оболочке «Белкозин» - 10 суток, в целлофановой оболочке - 8 суток.

Пункт 7.11 Рекомендуемые сроки годности сосисок и сарделек с лактатом натрия «Арлак С» фирмы АДМ (США) в целлофановой оболочке - 8 суток.

### **14. Изменение 3 к ТИ по производству изделий колбасных вареных по ГОСТ Р 52196-2003**

Изменение предусматривает использование оболочек полиамидных для сосисок «Каралон», колбас - «Лексалон», «Слава Люкс», пакетов вакуумных «Слава».

Изменение вносит дополнение в раздел 9 ТИ, соответствующий разделу 7 ГОСТ Р 52196-2003.

Рекомендуемые сроки годности вареных колбас высшего, первого, второго сортов:

не более 75 суток - в оболочке «Лексалон» (полиамидной барьерной);

не более 30 суток - в оболочке «Слава Люкс» (полиамидной проницаемой);

упакованных под вакуумом в многослойные пакеты «Слава»: батонами и при порционной нарезке - не более 30.

Рекомендуемые сроки годности сосисок высшего и первого сортов:

не более 7 суток - в оболочке «Слава Люкс» (полиамидной проницаемой);

не более 15 суток - в оболочке «Каралон» (полиамидной барьерной);

не более 30 суток - упакованных под вакуумом в многослойные пакеты «Слава».

## Колбасное и полуфабрикатное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Виктория Викторовна Насонова, тел.: +7(495)676-6161

---

Рекомендуемые сроки годности сарделек первого сортов:

- не более 7 суток - в оболочке «Слава Люкс» (полиамидной проницаемой);
- не более 15 суток - в оболочке «Каралон» (полиамидной барьерной);
- не более 30 суток - упакованных под вакуумом в многослойные пакеты «Слава».

### **15. Изменение 4 к ТИ по производству изделий колбасных вареных по ГОСТ Р 52196-2003**

Изменение предусматривает применение колбасных оболочек «Натурекс», «Экстрафлекс», «Фибросмок».

Рекомендуемые сроки годности вареных колбас высшего, первого, второго сортов:

- не более 60 суток - в оболочке «Натурекс» (полиамидной барьерной);
- не более 60 суток - в оболочке «Экстрафлекс» (полиамидной барьерной);
- не более 30 суток - в оболочке «Фибросмок» (полиамидной проницаемой).

### **16. Изменение 5 к ТИ по производству изделий колбасных вареных по ГОСТ Р 52196-2003**

Изменение предусматривает применение колбасных оболочек «Фибролюкс», «ЛексалонС» и многослойных пакетов из полимерных материалов типа «Криовак».

Рекомендуемые сроки годности вареных колбас высшего, первого и второго сортов:

- не более 30 суток - в оболочке «Фибролюкс»,
- не более 75 суток - в оболочке «Лексалон С»,
- не более 30 суток - упакованных в модифицированной газовой среде в многослойные пакеты из полимерных материалов типа «Криовак», в натуральной или искусственной оболочке типа «Белкозин».

Рекомендуемые сроки годности сосисок высшего и первого сортов:

- не более 10 суток - в оболочке «Слава-Люкс» типов GP (полиамидной проницаемой),
- не более 30 суток - упакованных в модифицированной газовой среде в многослойные пакеты из полимерных материалов типа «Криовак», в натуральной или целлюлозной оболочке типа «Вискофан».

Рекомендуемые сроки годности сарделек сорта первого сорта и шпикачек высшего сорта:

- не более 10 суток - в оболочке «Слава-Люкс» типа GP (полиамидной проницаемой),
- не более 30 суток - упакованных в модифицированной газовой среде в многослойные пакеты из полимерных материалов типа «Криовак», в натуральной и оболочке.

Рекомендуемые сроки годности мясных хлебов высшего, первого и второго сортов:

- не более 30 суток - упакованных в модифицированной газовой среде в многослойные пакеты из полимерных материалов типа «Криовак».

### **17. Изменение 6 к ТИ по производству изделий колбасных вареных по ГОСТ Р 52196-2003**

## **Колбасное и полуфабрикатное производство**

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Виктория Викторовна Насонова, тел.: +7(495)676-6161

---

Изменение допускает применение оболочки целлюлозной колбасной «Nalo» и многослойных пакетов для вакуумной упаковки «Амивак».

Рекомендуемые сроки годности вареных колбас высшего, первого и второго сортов: в целлюлозной оболочке типа «Nalo» - не более 10 суток;

упакованных под вакуумом в пакеты «Амивак»:

батонами - не более 30 суток,

при порционной нарезке - 20 суток.

## **18. ДОПОЛНЕНИЕ К ТИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ИЗДЕЛИЙ КОЛБАСНЫХ ВАРЕННЫХ ПО ГОСТ Р 52196-2003**

Дополнение состоит из 2 частей:

Часть 1 включает в себя нормы расхода сырья и материалов.

Часть 2 включает в себя экономические показатели (расчет себестоимости) производства изделий колбасных вареных.

## **19. Реестр комплексных пищевых добавок импортного производства, разрешенных для использования при выработке вареных колбасных изделий по ГОСТ Р 52196-2003**

Реестр предназначен для специалистов мясной промышленности в качестве периодического информационного издания, ориентирующего производителей колбасных изделий при выборе поставщиков.

Настоящий реестр распространяется на комплексные пищевые добавки импортного производства, предназначенные для применения при выработке вареных колбасных изделий по ГОСТ Р 52196-2003 в качестве вкусо - ароматических и функциональных добавок, улучшающие органолептические свойства продукции. В реестр включены комплексные пищевые добавки, разрешенные к применению и апробированные специалистами ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова, на применение которых разработаны и утверждены соответствующие технологические инструкции.

Реестр отражает артикул, наименование, состав, направление аромата, а также контактную информацию о поставщиках и производителях комплексных пищевых добавок. В реестр включены 15 поставщиков и более 130 наименований комплексных пищевых добавок.

Реестр издается в печатном и электронном виде.

## **20. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУКОПЧЕННЫХ КОЛБАС ПО ГОСТ Р 53588-2009**

Колбасы полукопченые вырабатывают следующих сортов и наименований:

Категория А - «Говяжья».

Категория Б - «Армавирская», «Баранья», «Венгерская», «Дачная», «Краковская»,

## Колбасное и полуфабрикатное производство

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильовна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Виктория Викторовна Насонова, тел.: +7(495)676-6161

«Крестьянская», «Одесская», «Польская», «Сервелат Московский», «Столичная», «Таллинская», «Украинская».

Категория В - «Алтайская», «Ветчинная», «Городская», «Застольная», «Закусочная», «Краснодарская», «Любительские колбаски», «Охотничьи колбаски», «Пикантная», «Покровская», «Полтавская», «Ростовские колбаски», «Русская», «Свиная», «Сервелат Российский», «Уральская».

Срок годности

Охлажденные:

Целыми батонами без применения вакуума или модифицированной газовой среды при температуре не выше 20 °С - не более 3 суток

Целыми батонами без применения вакуума или модифицированной газовой среды при температуре не выше 12 °С - не более 10 суток

Целыми батонами без применения вакуума или модифицированной газовой среды при температуре от 0 до 6 °С - не более 15 суток

Целыми батонами без применения вакуума или модифицированной газовой среды ( с применением регуляторов кислотности Е262,Е326) при температуре от 0 до 6 °С - не более 30 суток

Целыми батонами с применением вакуума или модифицированной газовой среды при температуре от 0 до 6 °С - не более 30-60 суток

Порционная нарезка с применением вакуума или модифицированной газовой среды при температуре от 0 до 6 °С - не более 12-45 суток

Сервировочная нарезка с применением вакуума или модифицированной газовой среды при температуре от 0 до 6 °С - не более 10-20 суток

Замороженные:

Целыми батонами без применения вакуума или модифицированной газовой среды при температуре не выше минус 10 °С - не более 90 суток.

## 21. ДОПОЛНЕНИЕ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ИНСТРУКЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПОЛУКОПЧЕНЫХ КОЛБАС ПО ГОСТ Р 53588-2009

Нормы расхода сырья и материалов

## 22. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ к ГОСТ Р 53515-2010

Жареные колбасы выпускают следующих категорий и наименований:

Категория Б - «С грудинкой», «Баранья с луком», «Русская жареная», «Баранья».

Категория В - «Свиная», «Жареная по-домашнему», «С луком», «Пряная», «Украинская жареная».

Категория Г - «С печенью».

В состав рецептур колбас жареных входит говядина жилованная первого, второго сорта, свинина жилованная нежирная, полужирная, жирная, обрезь свинья жилованная, баранина жилованная от тазобедренной и поясничной частей, баранина жилованная односортная, грудинка свиная, лук репчатый (свежий и жареный), специи и

## **Колбасное и полуфабрикатное производство**

Written by По вопросам приобретения обращаться - Наталья Марсильевна Шилова, тел.: +7(495)676-6521, заявки на приобретение отправлять по факсу: +7(495)676-6851; по вопросам консультирования и разработки обращаться - Виктория Викторовна Насонова, тел.: +7(495)676-6161

---

др. Для повышения стойкости жареных колбас при хранении предусмотрено использование лактата натрия (калия) и комплексной пищевой добавки «Баксолан». В Технологической инструкции предусмотрено три способа термической обработки жареных колбас, а также выпуск жареных колбас в охлажденном и замороженном виде. Охлажденные жареные колбасы допускается упаковывать под вакуумом или в газовой модифицированной атмосфере, в различные упаковочные материалы. Предусмотрен выпуск жареных колбас, залитых жиром, упакованными в емкости от 1,5 до 5,0 дм<sup>3</sup> из керамики или других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами. Срок годности жареных колбас в зависимости от термического состояния (охлажденные или замороженные), способа и вида упаковки составляют:

- для охлажденных колбас без использования вакуума или модифицированной газовой среды - 5 сут;
- для охлажденных колбас без использования вакуума или модифицированной газовой среды с применением пищевых добавок лактата натрия или «Баксолан» - 10 сут;
- для охлажденных колбас с использованием вакуума или модифицированной газовой среды - 15 сут;
- для охлажденных колбас залитых жиром в емкостях - 15 сут;
- для замороженных колбас без использования вакуума или модифицированной газовой среды - 30 сут.

### **23. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО УПАКОВЫВАНИЮ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПОД ВАКУУМОМ В ПОЛИМЕРНЫЕ ПЛЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **24. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО УПАКОВЫВАНИЮ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА В ПОЛИМЕРНЫЕ ПЛЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ В МОДИФИЦИРОВАННОЙ АТМОСФЕРЕ**

Настоящие технологические инструкции распространяются на процесс упаковывания колбасных изделий и продуктов из мяса под вакуумом и в модифицированной атмосфере в полимерные пленочные материалы. Упакованная продукция предназначена для реализации в торговой сети и сети общественного питания.

Технологическая инструкция устанавливает требования к характеристикам упакованной продукции, упаковочным материалам и упаковочным средствам, порядку проведения технологических процессов и операций по упаковыванию, маркированию, условиям транспортирования и хранения, контролю производства, санитарно-гигиеническому обеспечению безопасности производства и охране окружающей среды.