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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32784—2014

ХОЛОДЦЫ И СТУДНИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45)

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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 августа 2014 г. № 981-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32784—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 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

© Стандартинформ, 2015

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 Технические требования 3
5 Правила приемки 8
6 Методы контроля 8
7 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г холодцов и студней 10
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о составе холодцов и студней 11
Приложение В (справочное) Пример определения группы и категории холодца «Говяжий» 12
Библиография 13

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ХОЛОДЦЫ И СТУДНИ

Технические условия

Meat jellies in casings and broth jellies. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные холодцы и мясосодержащие студни, выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Холодцы выпускают следующих наименований: «Говяжий», «Свиной», «Закусочный», «Сельский».

Студни выпускают следующих наименований: «Говяжий», «Пряный», «Сельский», «Домашний».

Требования к качеству холодцов и студней указаны в 4.2.2, безопасности — в 4.2.3, 4.2.4, к маркировке — в 4.4, к упаковке — в 4.5.

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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

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

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 6309—93 Нитки швейные, хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

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

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ ISO 8588—2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» — «Не А»

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 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9958—81** Колбасные изделия и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315—2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

Издание официальное

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

ГОСТ 11293—89 Желатин. Технические условия

ГОСТ 13513—86* Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13830—97** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

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 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29050—91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

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

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 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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 31746—2012 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясная промышленность. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463—2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия
ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия
ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков
ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые. Метод отбора проб для микробиологических испытаний
ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)
ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий *Listeria monocytogenes*
ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия
ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137
ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137
ГОСТ 32244—2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия
ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

Примечание — 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1

холодец: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением не более 100 процентов бульона.
[[1], раздел II, пункт 5]

3.2 **мясной холодец:** Холодец с массовой долей мясных ингредиентов более 60 %.

3.3

студень: Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее консистенцию от мягкой до упругой и изготовленное с добавлением более 100 процентов бульона.
[[1], раздел II, пункт 5]

3.4 **мясосодержащий студень:** Студень с массовой долей мясных ингредиентов от 5 % до 60 % включительно.

3.5 **категория холодцов и студней:** Подразделение холодцов и студней в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре.

Примечание — Массовую долю мышечной ткани в рецептуре определяют с учетом общего количества добавленной воды (бульона), за исключением воды, потерянной при термической обработке.

4 Технические требования

4.1 Холодцы и студни должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции по производству холодцов и студней с соблюдением рецептур и требований*, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Холодцы, изготовленные по настоящему стандарту, относят к категории А (массовая доля мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0 %).

* В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству холодцов и студней», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии.

Студни, выработанные по настоящему стандарту, подразделяют на следующие категории:
- категория Б — массовая доля мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 40,0 % включительно;
- категория В — массовая доля мышечной ткани в рецептуре менее 20,0 %.

4.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям холодцы и студни должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для холодцов категории А			
	«Говяжий»	«Свиной»	«Закусочный»	«Сельский»
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без поврежденной оболочки			
Консистенция	От мягкой до упругой			
Вид и цвет на разрезе	Равномерно перемешанный фарш, серого цвета, содержащий кусочки с размером сторон не более 25 мм			
	вареной говядины, субпродуктов, хрящевой и соединительной ткани	вареной свинины, субпродуктов, в том числе свиной шкурки, хрящевой и соединительной ткани		вареных говядины и свинины, субпродуктов, в том числе свиной шкурки, хрящевой и соединительной ткани
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом чеснока, черного или белого перца и			
	душистого перца			лаврового листа
Форма и размер	Батоны прямые или слегка изогнутые длиной до 50 см с вязкой или клипсованием на концах, с наложением петли или без нее, диаметром от 60 до 130 мм			
Массовая доля жира, %, не более	20,0	25,0	22,0	22,0
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	9,0	9,0	9,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5			
Примечание — Допускается незначительное количество жира и желе под оболочкой по всей длине батона.				

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для студней			
	категории Б			категории В
	«Говяжий»	«Пряный»	«Сельский»	«Домашний»
Внешний вид	Продукт в виде застывшей, равномерно перемешанной массы, образованной желе с включением рецептурных компонентов. Поверхность продукта ровная			
Консистенция	От мягкой до упругой			
Вид и цвет на разрезе	Равномерно перемешанная масса, содержащая желе и кусочки вареной			
	говядины, субпродуктов, соединительной и хрящевой ткани	свинины, субпродуктов, в том числе свиной шкурки	говядины, свинины, субпродуктов, в том числе свиной шкурки, соединительной и хрящевой ткани	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с выраженным ароматом чеснока, черного или белого перца, душистого перца			
	—		и гвоздики	
Форма и размер	Любой геометрической формы			

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для студней			
	категории Б			категории В
	«Говяжий»	«Пряный»	«Сельский»	«Домашний»
Массовая доля жира, %, не более	14,0	16,0	15,0	15,0
Массовая доля белка, %, не менее	8,0	8,0	8,0	7,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	2,5			
Примечание — Допускается: - незначительное количество жира на поверхности продукта; - наличие включения моркови, паприки, петрушки и сельдерея (коренья), лаврового листа, гвоздики и других пряностей.				

4.2.3 По микробиологическим показателям холодцы и студни не должны превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, антибиотиков, радионуклидов и диоксинов в холодцах и студнях не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления холодцов и студней применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ 31797 и полученные при ее разделке, обвалке и жиловке:
  говядину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
  говядину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;
  говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
  соединительную ткань, хрящи;
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученные при ее разделке:
  свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %;
  свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55 %;
  свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;
  соединительную ткань, хрящи, шкуру и межсосковую часть (обезжиренные);
- блоки из жилованного мяса говядины и свинины и субпродуктов говяжьи и свиные (диафрагма, хвосты, обрезь мясная, мясо голов, срезки с языка, калтыки, трахеи, мясо пищевода, уши, губы, ноги и путовый сустав, шкурка и межсосковая часть) замороженные;
- субпродукты мясные обработанные: говяжьи (диафрагма, хвосты, обрезь мясная, мясо голов, срезки с языка, калтыки, трахеи, мясо пищевода, уши, губы, ноги и путовый сустав) и свиные (диафрагма, хвосты, мясная обрезь, мясо голов, срезки с языка, калтыки, трахеи, мясо пищевода, уши и ноги, шкурка и межсосковая часть) по ГОСТ 32244;
- воду питьевую;
- бульон;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830 выварочную или каменную, садочную, самосадочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- глюкозу по ГОСТ 975;
- перец черный или белый по ГОСТ 29050;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- чеснок свежий ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- лист лавровый по ГОСТ 17594;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;

- петрушку, сельдерей (коренья) сушеные по ГОСТ 32065;
- паприку (хлопья);
- желатин по ГОСТ 11293;
- пищевые добавки:
  усилитель вкуса и аромата Е621;
  консерванты Е200—Е203, Е210—Е215, Е218, Е219;
  регуляторы кислотности Е260—Е263, Е325—Е326;
- экстракты пряностей;
- оболочки искусственные непроницаемые (полиамидные, полиэфирные, поливинилиденхлоридные и другие);
- шпагат из лубяных волокон и шпагат вискозный по ГОСТ 17308;
- нитки хлопчатобумажные, швейные по ГОСТ 6309, ГОСТ 14961;
- проволоку из алюминия по ГОСТ 14838;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

4.3.2 При производстве холодцов и студней:

- сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу, сопровождаться ветеринарными документами и соответствовать требованиям, установленным [1], [2] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты и пищевые добавки) должно соответствовать требованиям, установленным [1], [3] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.3.1.

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [4] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием «мясной» или «мясосодержащий»;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- состав в соответствии с приложением Б;
- категорию*;
- наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);
- информацию о наличии ГМО;
- массу нетто;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» (в случае упаковки под вакуумом) или «Упаковано в защитной атмосфере» (в случае использования защитной атмосферы);
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- знак обращения на рынке.

Пример маркировки продукта: «Холодец мясной «Говяжий», категории А».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркированной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки или частично наносить на чековую ленту.

Разрешается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

4.4.2 Транспортная маркировка — по [1], [4], ГОСТ 14192 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры».

---

* Пример определения группы и категории холодца «Говяжий» приведен в приложении В.

На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку, характеризующую продукцию, при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом с указанием следующей информации:

- наименования продукта с указанием «мясной» или «мясосодержащий»;
- категории;
- наименования и местонахождения изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства) и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- даты изготовления;
- массы нетто в транспортной упаковке;
- массы брутто;
- числа упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- условий хранения;
- срока годности;
- обозначения настоящего стандарта;
- сведений, позволяющих идентифицировать партию пищевой продукции.

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка, упаковочные и скрепляющие материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.5.2 Холодцы и студни выпускают весовыми и фасованными.

4.5.3 Холодцы выпускают целыми батонами или куском (порционная нарезка) массой не менее 100 г, упакованными в потребительскую упаковку: лотки, подложки или другие емкости из полимерных материалов с последующей оберткой полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354, полимерными многослойными пленками, в пакеты из многослойной термоусадочной пленки и другие виды упаковочных материалов.

4.5.4 Студни упаковывают целым куском массой нетто от 150 до 1000 г в потребительскую упаковку:

- лотки с крышками из полимерных материалов;
- лотки, подложки или другие емкости из полимерных материалов с последующей оберткой полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 10354;
- пакеты из многослойной термоусадочной пленки;
- другие виды упаковочных материалов.

4.5.5 Упаковку холодцов и студней проводят под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в упаковочные материалы:

- полимерные многослойные пленки (ламинаты);
- многослойную термоформуемую пленку;
- пакеты из многослойной термоусадочной пленки;
- многослойные пакеты для вакуумной упаковки;
- пакеты из ламинатов;
- жесткие лотки;
- другие виды упаковочных материалов.

4.5.6 Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.7 Весовые и фасованные холодцы и студни укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые ящики, контейнеры или тару-оборудование и другие упаковочные материалы и виды упаковки, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество продукции при транспортировании и хранении.

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

4.5.9 Многооборотная транспортная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается транспортную упаковку для местной реализации накрывать подпергаментом или пергаментом, или оберточной бумагой по ГОСТ 8273, или полимерной пленкой.

Допускается использовать многооборотную транспортную упаковку без крышки при условии сохранения целостности потребительской упаковки.

Допускается использование многооборотной упаковки, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

4.5.10 Упаковку из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или другими скрепляющими материалами, разрешенными к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

4.5.11 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают холодцы и студни одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковывание более одного наименования продукции в один ящик или контейнер по согласованию с потребителем.

4.5.12 Масса брутто продукции в многооборотной упаковке не более 30 кг, масса нетто в упаковке из гофрированного картона не более 20 кг, в контейнерах — не более 250 кг.

5 Правила приемки

5.1 Холодцы и студни принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок и отбор проб — по ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

5.2 Приемо-сдаточные испытания проводят для каждой партии холодцов и студней по органолептическим показателям (внешнему виду, вкусу, запаху и цвету), по определению массы нетто одной упаковочной единицы, правильности упаковывания и маркирования с применением выборочного контроля. Отбор упаковочных единиц в выборку осуществляют в соответствии с ГОСТ 18321.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

5.4 В случае необходимости проводят идентификацию сырьевого состава холодцов и студней по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796 и контроль на наличие компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля и подготовка проб к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [6].

6.2 Определение органолептических показателей — ГОСТ ISO 8588, ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, [7], [8];
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 31659, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, [9].

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

6.5 Определение содержания токсичных элементов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также:

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

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

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903, [10] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

6.10 Определение отклонений массы нетто продуктов проводят по ГОСТ 8.579.

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

6.12 Температуру готовых холодцов и студней определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Холодцы и студни выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в любой точке измерения от 0 °С и до 6 °С включительно.

7.2 Холодцы и студни транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0 °С до 6 °С, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.3 Сроки годности холодцов и студней устанавливает изготовитель.

7.4 Рекомендуемые сроки годности холодцов (целыми батонами) при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно в непроницаемых оболочках — не более 15 сут.

Рекомендуемые сроки годности холодцов, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С — не более 10 сут.

7.5 Рекомендуемые сроки годности студней при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С — не более 7 сут.

Рекомендуемые сроки годности студней, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С — не более 10 сут.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г холодцов и студней

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г холодцов и студней приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование холодцов и студней	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность	
			ккал, не более	кДж, не более
Холодец «Говяжий»	9,0	20,0	216,0	904,0
Холодец «Свиной»	9,0	25,0	261,0	1093,0
Холодец «Закусочный»	9,0	22,0	234,0	980,0
Холодец «Сельский»	9,0	22,0	234,0	980,0
Студень «Говяжий»	8,0	14,0	158,0	659,0
Студень «Пряный»	8,0	16,0	176,0	737,0
Студень «Сельский»	8,0	15,0	167,0	699,0
Студень «Домашний»	7,0	15,0	163,0	682,0

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о составе холодцов и студней

Информационные сведения о составе холодцов и студней приведены в таблицах Б.1—Б.2.

Таблица Б.1

Наименование холодца	Состав холодца
«Говяжий»	Говядина, субпродукты, бульон, соль, желатин, пряности
«Свиной»	Свинина, субпродукты, бульон, соль, желатин, пряности
«Закусочный»	Говядина, свинина, субпродукты, бульон, соль, желатин, пряности
«Сельский»	Свинина, говядина, субпродукты, бульон, соль, желатин, пряности
Примечание — Информация о пищевых добавках, замене мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье, применяемых по 4.3.1, изготовитель указывает в маркировке с учетом фактически применяемого сырья.	

Таблица Б.2

Наименование студня	Состав студня
«Говяжий»	Бульон, говядина, субпродукты, соль, желатин, пряности
«Домашний»	Бульон, субпродукты, свинина, говядина, соль, желатин, пряности
«Пряный»	Бульон, субпродукты, свинина, говядина, соль, желатин, пряности
«Сельский»	Бульон, субпродукты, свинина, соль, пряности
Примечание — Информация о пищевых добавках, замене мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье, применяемых по 4.3.1, изготовитель указывает в маркировке с учетом фактически применяемого сырья.	

Приложение В
(справочное)

Пример определения группы и категории холодца «Говяжий»

В.1 Данные по морфологическому составу применяемых мясных ингредиентов (массовая доля мышечной ткани)

Массовая доля мышечной ткани в вареных мясных ингредиентах, используемых при изготовлении холодца «Говяжий» по настоящему стандарту, указана в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование мясного ингредиента	Массовая доля мышечной ткани, %, не менее
Говядина жилованная односортная	90
Соединительная ткань и хрящи, полученные от жиловки говядины	5
Субпродукты обработанные (говяжья обрезь, мясо говяжьих голов, мясо от говяжьих хвостов, мясо от ног и путового сустава)	В соотношении, обеспечивающем массовую долю мышечной ткани не менее 80

В.2 Определение группы и категории холодца «Говяжий», вырабатываемого по рецептуре, приведенной в таблице В.2

Таблица В.2

Наименование ингредиента	Масса ингредиента по рецептуре, кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина жилованная односортная	30,0	Мясной
Субпродукты обработанные (говяжья обрезь, мясо говяжьих голов, мясо от говяжьих хвостов, мясо от ног и путового сустава)	40,0	Мясной
Соединительная ткань и хрящи, полученные от жиловки говядины	30,0	Мясной
Бульон	40,0	Немясной
Соль поваренная пищевая	2,5	Немясной
Желатин пищевой	0,8	Немясной
Пряности	0,2	Немясной
Чеснок свежий или замороженный очищенный измельченный	0,3	Немясной
Масса рецептурной смеси	143,8	—

а) Определение группы

Масса мясных ингредиентов = 100 кг.

Масса немясных ингредиентов = 43,8 кг.

Так как содержание мясных ингредиентов в рецептуре колбасы составляет 100 · 100/143,8 = 69,5, т. е. более 60 %, то продукт относят к группе «Мясной».

б) Определение категории

Масса мышечной ткани = (30 · 90 + 30 · 5 + 40 · 80)/100 = 60,5 кг.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре 100 · 60,5/143,8 = 42 %.

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре превышает 40 %, то ее относят к категории А.

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[4] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[5] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[6] ИСО 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[7] ИСО 1841-2:1996 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 2. Потенциометрический метод

[8] ИСО 1841-1:1996 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда

[9] ИСО 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

[10] ИСО 13493:1998 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

УДК (637.525:636.294):006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: холодцы и студни, технические требования, консистенция, вид на разрезе, холодец «Говяжий», холодец «Свиной», холодец «Закусочный», холодец «Сельский», студень «Говяжий», студень «Пряный», студень «Сельский», студень «Домашний»

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.М. Малахова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 23.03.2015. Подписано в печать 08.04.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,75. Тираж 57 экз. Зак. 1537.

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