

# КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Международная  
Стандартизация  
2009

## КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ

Технические условия

Dry sausages. Specifications

ГОСТ  
16131—86

МКС 67.120.10

ОКП 92 1341

Дата введения 01.01.88

## 1. АССОРТИМЕНТ

1.1. Сырокопченые колбасы вырабатывают следующих сортов и наименований:  
 высший сорт — брауншвейгская, зернистая, майкопская, московская, невская, особенная, свиная, сервелат, советская, столичная, суджук, туристские колбаски;  
 первый сорт — любительская.

1.2. Коды ОКП приведены в приложении.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1. Сырокопченые колбасы должны вырабатывать в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологической инструкции с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов и санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

2.2. Для выработки сырокопченых колбас применяют сырье и материалы:

говядину по ГОСТ 779 от взрослого скота;

говядину жилованную высшего сорта — мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой ткани;

говядину жилованную первого сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

баранину по ГОСТ 1935\*;

баранину жилованную односортную — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

свинину по ГОСТ 7724 первой, второй, третьей и четвертой категории;

свинину жилованную нежирную — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %;

свинину жилованную полужирную — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30—50 %;

свинину жилованную жирную — мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 50—85 %;

блоки из жилованного мяса (говядины, свинины) замороженные;

шпик хребтовый;

грудинку свиную с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;

жир-сырец говяжий подкожный;

жир-сырец бараний подкожный и курдючный;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830\*\*, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52843—2007.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;  
 натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7—3;  
 сахар-песок по ГОСТ 21;  
 перец черный;  
 перец белый;  
 перец душистый;  
 кардамон;  
 орех мускатный;  
 перец красный молотый;  
 корицу;  
 тмин;  
 коньяк по ГОСТ 13741\*;  
 мадера по ГОСТ 7208\*\*;  
 чеснок свежий по ГОСТ 7977;  
 чеснок, консервированный поваренной солью;  
 крута говяжья по ГОСТ 13460\*\*\*;  
 пикала говяжья по ГОСТ 16334\*\*\*;  
 черевы говяжьи по ГОСТ 13459\*\*\*;  
 черевы свиные по ГОСТ 16402\*<sup>4</sup>;  
 оболочку искусственную белковую «Белкозин» по ТУ 10—10—01—03 и другие искусственные оболочки для сырокопченых колбас, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;  
 шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 (0,84; 1,0 ктекс) или вискозный (0,80; 1,0 ктекс);  
 шпагат из вискозных технических крученых нитей;  
 нитки льняные по ГОСТ 14961;  
 нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «экстра» и «прима» в три сложения;  
 нитки швейные капроновые;  
 материал двухслойный термоформуемый полиамид-полиэтиленовый (политерм) по ТУ 6—49—020—34—31—171;  
 пленку полиэтиленцеллофановую и другие пленки, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;  
 скрепки металлические;  
 скобы металлические П-образные;  
 пленку полиамид-полиэтиленовую (полипен) по ТУ 6—19—371;  
 древесное сырье для копчения продуктов по ТУ 13—322, кроме опилок хвойных пород.
- Не допускается выработать сырокопченые колбасы из мяса, изменившего цвет на поверхности, замороженного более одного раза, замороженной свинины, хранившейся более трех месяцев, замороженной говядины, хранившейся более шести месяцев, шпика с пожелтением.
- 2.1, 2.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**  
 2.3. Сырокопченые колбасы должны выработываться по рецептурам, приведенным в табл. 1.  
 2.4. Допускается применять:  
 подкожный говяжий жир—сырец взамен бараньего подкожного или курдючного жира—сырца при выработке суджук;  
 чеснок, консервированный поваренной солью, взамен свежего в том же количестве (в первом полугодии);  
 коньяк взамен мадеры в том же количестве.
- Допускается уменьшение нормы закладки нитрита натрия до 7,5 г на 100 кг несоленого сырья.  
**(Измененная редакция, Изм. № 3).**  
 2.5. По органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям сырокопченые колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.  
**(Измененная редакция, Изм. № 1).**  
 2.6. Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 см, а при товарной отметке — не длиннее 7 см.  
 2.7. Допускается выработать колбасы в искусственной оболочке без поперечных перевязок при наличии на оболочке или на бандероли печатных обозначений: предприятия-изготовителя и его подчиненности, наименования и сорта колбасы.

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51618—2000.

\*\* На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52195—2003 и ГОСТ Р 52404—2005.

\*\*\* На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.148—91.

\*<sup>4</sup> На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.147—91.

Наименование сырья, приностей и материалов	Норма для колбас					
	браун-швейтской	зернистой	майкопской	московской	невской	особенной
	Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)					
Говядина жилованная высшего сорта	45	45	—	75	10	40
Говядина жилованная первого сорта	—	—	—	—	—	—
Свинина жилованная нежирная	25	—	25	—	55	10
Свинина жилованная полужирная	—	—	75	—	—	—
Свинина жилованная жирная	—	—	—	—	—	—
Баранина жилованная односортная или говядина жилованная первого сорта	—	—	—	—	—	—
Грудинка свиная	—	—	—	—	—	50
Шпик хребтовый	30	55	—	25	35	—
Жир-сырец бараний подкожный или курдючный	—	—	—	—	—	—

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, приностей и материалов	Норма для колбас						
	свиной	сервелата	советской	столичной	суджук	туристских колбасок	любительской
	Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)						
Говядина жилованная высшего сорта	—	25	20	35	—	40	—
Говядина жилованная первого сорта	—	—	—	—	—	—	65
Свинина жилованная нежирная	40	25	50	35	—	20	—
Свинина жилованная полужирная	—	—	—	—	—	—	—
Свинина жилованная жирная	—	50	—	—	—	—	—
Баранина жилованная односортная или говядина жилованная первого сорта	—	—	—	—	90	—	—
Грудинка свиная	60	—	—	—	—	40	35
Шпик хребтовый	—	—	30	30	—	—	—
Жир-сырец бараний подкожный или курдючный	—	—	—	—	10	—	—