

ГОСТ 16290—86

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

---

# КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

**КОЛБАСЫ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫЕ****Технические условия**

Cooked and smoked sausages.  
Specifications

**ГОСТ  
16290—86**

МКС 67.120.10  
ОКП 92 1342

Дата введения 01.01.88

**1. АССОРТИМЕНТ**

1.1. Варено-копченые колбасы вырабатывают следующих сортов и наименований:  
высший сорт — деликатесная, московская, сервелат;  
первый сорт — любительская, баранья.

1.2. Коды ОКП приведены в приложении.

**2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

2.1. Варено-копченые колбасы должны вырабатываться 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 варено-копченых 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 категорий;

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, баранины) замороженные;

шпик хребтовый;

шпик боковой с массовой долей мышечной ткани не более 25 %;

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

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.

## С. 2 ГОСТ 16290—86

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;  
чеснок свежий по ГОСТ 7977;  
экстракт чеснока, разрешенный к применению Министерством здравоохранения СССР;  
чеснок, консервированный поваренной солью;  
круга говяжьи по ГОСТ 13460\*;  
пикала говяжьи по ГОСТ 16334\*;  
синюги бараньи по ГОСТ 16406\*\*;  
гузенки бараньи по ГОСТ 16405\*\*;  
оболочку искусственную белковую «Белкозин» по ТУ 10—10—01—03 и другие искусственные оболочки для варено-копченых 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;  
пленку комбинированную материал двухслойный термоформуемый полиамид-полиэтиленовый (политетрим) 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;  
чеснок сущеный по ГОСТ 16729\*\*\*;  
пленку полиамид-полиэтиленовую (полиплен) по ТУ 6—19—371;  
древесное сырье для копчения продуктов по ТУ 13—322, кроме опилок хвойных пород.

Не допускается вырабатывать варено-копченые 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. Варено-копченые колбасы должны вырабатываться по рецептограм, приведенным в табл. 1.

### (**Измененная редакция, Изм. № 1**).

2.4. Допускается применять:

боковой шпик взамен бараньего подкожного или курдючного жира-сырца;

чеснок, консервированный поваренной солью, взамен свежего в том же количестве с января по август, для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей — в течение года;

экстракт чеснока взамен натурального;

сущеный чеснок взамен свежего в уменьшенном наполовину количестве для районов Крайнего Севера и приравненных к ним местностей — в течение года.

Допускается уменьшение нормы закладки нитрита натрия до 7,5 г на 100 кг несоленого сырья.

2.5. По органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям варено-копченые колбасы должны соответствовать требованиям, приведенным в табл. 2.

2.6. Свободные концы оболочки и шпагата должны быть не длиннее 2 см.

### (**Измененная редакция, Изм. № 3**).

2.7. Допускается вырабатывать колбасы в искусственной оболочке без поперечных перевязок с нанесением на оболочку или бандероли печатных обозначений: предприятия-изготовителя и его подчиненности, наименования и сорта колбасы.

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

\*\* На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.149—91.

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52622—2006.

Таблица 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас				
	деликатесной	московской	сервелата	бараньей	любительской
	Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)				
Говядина жилованная высшего сорта	40	75	25	—	—
Говядина жилованная первого сорта	—	—	—	15	65
Свинина жилованная нежирная	—	—	25	—	—
Свинина жилованная полужирная	35	—	—	—	—
Свинина жилованная жирная или грудинка свиная	—	—	50	—	—
Баранина жилованная односортная	—	—	—	75	—
Грудинка свиная или шпик боковой	25	—	—	—	35
Шпик хребтовый	—	25	—	—	—
Жир-сырец бараний подкожный или курдючный	—	—	—	10	—
	Пряности и материалы, г (на 100 кг несоленого сырья)				
Соль поваренная пищевая	3000	3000	3000	3000	3000
Нитрит натрия	10	10	10	10	10
Сахар-песок	200	200	200	200	200
Перец черный или белый молотый	100	150	150	100	100
Перец душистый молотый	—	—	—	—	50
Кардамон или мускатный орех молотые	30	30	30	—	30
Чеснок свежий очищенный измельченный	—	—	—	100	—
Оболочка	Говяжьи круга № 3, 4, 5, искусственные оболочки диаметром 45—65 мм	Говяжьи круга № 1, 2, 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45—65 мм	Говяжьи круга № 3, 4, 5, глухие концы бараньих синяг, искусственные оболочки диаметром 45—65 мм	Говяжьи круга № 1, 2, 3, 4, 5, говяжьи пикала, бараньи гузенки, искусственные оболочки диаметром 45—65 мм	Говяжьи круга № 1, 2, 3, 4, искусственные оболочки диаметром 45—65 мм