

НИФСчТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

ГОСТ 16351—86

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

# КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ

## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

**КОЛБАСЫ ПОЛУКОПЧЕННЫЕ****Технические условия**Semi-smoked sausages.  
Specifications**ГОСТ  
16351—86**МКС 67.120.10  
ОКП 92 1331Дата введения **01.01.88****1. АССОРТИМЕНТ**

- 1.1. Полукопченые колбасы вырабатывают следующих сортов и наименований:  
высший сорт — армавирская, краковская, охотничьи колбаски, полтавская, таллинская, украинская жареная;  
первый сорт — одесская, свиная, украинская;  
второй сорт — баранья, польская.
- 1.2. Коды ОКП приведены в приложении.

**2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

2.1. Полукопченые 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.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

- 2.2. Для выработки полукопченных колбас применяют сырье и материалы:
- говядину по ГОСТ 779;
  - говядину жилованную первого сорта — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;
  - говядину жилованную второго сорта — 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 % или составленную из 60 % свинины жилованной нежирной и 40 % свинины жилованной жирной;
  - баранину по ГОСТ 1935\*;
  - баранину жилованную односортную — мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
  - мясо лося;
  - мясо лося жилованное односортное;
  - 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;

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

блоки из жилованного мяса (говядины, свинины, баранины) замороженные;  
 соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830\*, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помолов № 0, 1 и 2, не ниже первого сорта;  
 натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;  
 натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7—3 по нормативно-технической документации;  
 сахар-песок по ГОСТ 21;  
 глюкозу кристаллическую по ГОСТ 975;  
 перец черный;  
 перец белый;  
 перец душистый;  
 кориандр;  
 тмин;  
 смесь пряностей с сахаром № 3, 6 и 7;  
 экстракты перца черного горького, перца душистого, кориандра, тмина и другие экстракты пряностей, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР;  
 чеснок свежий по ГОСТ 7977;  
 чеснок сушеный по ГОСТ 16729\*\*;  
 чеснок, консервированный поваренной солью;  
 чеснок замороженный измельченный;  
 экстракт чеснока, разрешенный к применению Министерством здравоохранения СССР;  
 черевы говяжьи по ГОСТ 13459\*\*\*;  
 круга говяжьи по ГОСТ 13460\*\*\*;  
 синюги говяжьи по ГОСТ 13461\*\*\*;  
 пикала говяжьи по ГОСТ 16334\*\*\*;  
 черевы свиные по ГОСТ 16402\*4;  
 черевы бараньи и козы калиброванные по ГОСТ 15084\*5;  
 синюги бараньи по ГОСТ 16406\*5;  
 оболочку искусственную белковую «Белкозин» по ТУ 10—10—01—03 и другие искусственные оболочки для полукопченых 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.

Не допускается выработывать полукопченые колбасы из мяса, изменившего цвет на поверхности, замороженного более одного раза, замороженной свинины, хранившейся более шести месяцев; охотничьи колбаски — из свинины, хранившейся более трех месяцев, шпика с пожелтением; гузенки бараньи по ГОСТ 16405\*5;  
 гузенки свиные по ГОСТ 17284\*4;  
 пленку полиамид-полиэтиленовую (полипен) по ТУ 6—19—371;  
 древесное сырье для копчения продуктов по ТУ 13—322, кроме опилок хвойных пород.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).**

2.3. Полукопченые колбасы должны выработывать по рецептурам, приведенным в табл. 1.

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

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

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

\*4 На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.147—91.

\*5 На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.149—91.

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас				
	армавирской	краковской	охотничьих колбасок	полтавской	таллинской
Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)					
Говядина жилованная первого сорта	20	30	30	30	55
Говядина жилованная второго сорта	—	—	—	—	—
Свинина жилованная не- жирная	20	—	10	—	—
Свинина жилованная по- лужирная	30	40	35	30	20
Баранина жилованная односортная	—	—	—	—	—
Грудинка свиная	30	30	—	40	—
Шпик боковой	—	—	25	—	25
Шпик боковой, грудин- ка или жир-сырец бараний подкожный или курдючный	—	—	—	—	—
Шпик хребтовый	—	—	—	—	—

Продолжение табл. 1

Наименование сырья, пряностей и материалов	Норма для колбас					
	украинской жареной	одесской	свиной	украинской	бараньей	польской
Несоленое сырье, кг (на 100 кг сырья)						
Говядина жилованная первого сорта	—	—	—	—	—	—
Говядина жилованная второго сорта	—	65	—	50	10	67
Свинина жилованная нежирная	—	—	—	—	—	—
Свинина жилованная полужирная	100	10	100	25	—	15
Баранина жилованная односортная	—	—	—	—	80	—
Грудинка свиная	—	—	—	25	—	—
Шпик боковой	—	—	—	—	—	—
Шпик боковой, грудин- ка или жир-сырец бараний подкожный или курдюч- ный	—	—	—	—	10	18
Шпик хребтовый	—	25	—	—	—	—