

Приложение №1
к Требованиям к качеству мясных
изделий и продуктов

Сенсорные характеристики

а) мясные изделия

Характеристики	Условия приемлемости для изделий:			
	из больших кусков мяса с костью/без кости (включая анатомические части)	из порционного мяса с костью/без кости	из небольших кусков мяса с костью/без кости	из фарша
Внешний вид	Куски мяса с костью/без кости, из определенных частей туши или анатомических частей туши, с натуральным или заданным содержанием мяса, различных форм и размеров, с кожей (шкуркой) или без нее, с маринадом/соусом/или без, с панировкой/ или без. Поверхность свежего среза влажная, чистая, без синяков, инородного мусора. Поверхность изделий в маринаде/соусе покрыта однородной массой, с ингредиентами согласно рецептуре. Допускается изготовление блюд из свинины с естественным соотношением мяса и кости, со шкуркой или с частичным ее наличием.			Однородная масса бескостных кусков мяса заданных размеров, разрезанных поперек мышечных волокон, разных форм, с панировкой/ или без.
	Куски мяса с костью/или без, вырезанные из определенных частей туши, или анатомические части туши, закрепленные сухожилиями и шероховатыми поверхностными пленками, оставляя соединительную и межмышечную жировую ткань или поверхностную пленку, сохраняющую естественную форму мышцы, с массой более 500 г, с наполнителем/ или без, с гладкой поверхностью, эластичной мышечной тканью, ровными краями, без глубоких надрезов (не более 10 мм).	Мышца или кусок мяса, вырезанные из определенных частей туши, круглые, овальные, овально-продолговатые, неправильной формы, массой от 70 г до 1000 г включительно, с начинкой или без, разрезанные поперек мышечных волокон, оставляя соединительную ткань и межмышечную жировую ткань или поверхностную пленку, сохраняющую естественную форму мышцы.	Куски мяса заданных размеров и весом от 10 г до 500 г, разрезанные поперек мышечных волокон, отделенные от определенных частей туши. Эластичная мышечная ткань без сухожилий, хрящей, соединительной ткани и сломанных костей. Допускается наличие тонкой поверхностной пленки, межмышечной и поверхностной жировой ткани. Для препаратов свиной грудки характерно естественное содержание жировой ткани.	
	В торговой упаковке допускается незначительное присутствие сока, удаленного из мясной заготовки. На упаковке должна быть указана информация для потребителей.			
Консистенция	Характеристика для свежего мяса. В охлажденно-мягком состоянии плотные эластичные мышцы, ямочка от надавливания пальцем быстро исчезает. Твердая замороженная консистенция.			
Внешний вид в разрезе	Для фаршированных изделий: в разрезе видна мясная прослойка и начинка из ингредиентов, используемых по рецепту.		-	-
Цвет	Определяет цвет мясного сырья, используемого при производстве данного ассортимента мясных изделий, и ингредиенты, используемые в соответствии с рецептами.			
Вкус и запах	Характерные для ассортимента мясных продуктов, с приятным вкусом и запахом, в зависимости от ингредиентов, используемых в соответствии с рецептами, с подходящим соленым вкусом, без постороннего привкуса и запаха. Вкус определяется после термической обработки мясных изделий.			

б) фарш, изделия из фарша, изделия из мяса в тесте

Характеристики	Условия приемлемости для:		
	фарш	изделия из фарша	изделия в тесте
Внешний вид	Однородная масса, равномерно перемешанная, бескостная, грубая соединительная ткань, сгустки крови и пленки, с различным соотношением мышечной, соединительной и жировой ткани, в зависимости от рецепта, измельченная на сите с диаметром ячеек от 3 до 12 мм, с пищевыми ингредиентами/или без, кроме мяса. Допускается фасовка мясного фарша в искусственные оболочки.	Однородная масса, равномерно перемешанная, без костей, с грубой соединительной тканью, сгустками крови и пленок, измельченная на сите с диаметром ячеек от 3 до 12 мм, с пищевыми ингредиентами, кроме мяса, различных форм и размеров, с оболочкой /или без с панировкой /или без, в зависимости от ассортимента мясных изделий. Гладкая поверхность, без трещин, налипания, сломанных и деформированных краев.	Изделия различных форм и массы, в зависимости от ассортимента. В замороженном состоянии - без склейки, целые, недеформированные хорошо склеенные края, без следов начинки, выходящей из теста, поверхность чистая, сухая, слегка замороженная, с мукой. Тесто должно быть однородной толщины, с незначительным загустением на сгибе и краях приготовленной смеси. После термической обработки препараты не отслаиваются.
	Для изделий в оболочке - чистая поверхность, без повреждений оболочки и склеиваний. В торговой упаковке допускается незначительное присутствие сока, удаленного из мясной заготовки.		Замороженные продукты при встряхивании упаковки должны издавать четкий звук. Допускается незначительная деформация некоторых изделий. Допускается реализация продукции с рваным тестом в количестве не более 10% от количества партии.
	На упаковке должна быть указана информация для потребителей.		
Консистенция	Консистенция: в охлажденном состоянии – мягкая, в замороженном состоянии - твердая, в горячем состоянии - сочная.		
Цвет	Характерен цвету сырья – мяса, использованного при производстве данного ассортимента мясных продуктов, и ингредиентов, используемых в соответствии с рецептами.		Для теста - кремово-белый. Для начинки – характерный для данного вида начинки.
Внешний вид в разрезе	Однородная масса, равномерно перемешанная с ингредиентами, используемыми согласно рецепту.	Однородная масса, равномерно перемешанная с ингредиентами, используемыми согласно рецепту. Допускается незначительная пористость.	В разрезе виден слой теста, который покрывает начинку из ингредиентов, используемых по рецепту (фарш, куски мяса или смесь мяса и ингредиентов, кроме мяса, различной степени измельчения).
Вкус и запах	Вкус определяется после термической обработки мясных изделий. Характерные для ассортимента мясных изделий, с приятным вкусом и запахом для ингредиентов, используемых в соответствии с рецептами, с подходящим соленым вкусом, без постороннего привкуса и запаха.		

с) вареные колбасные изделия

Характеристики	Условия приемлемости для вареных колбасных изделий:				
	вареная колбаса	сардельки	сосиски	колбаски	мясной хлеб
Внешний вид	батоны	батончики			хлеб прямоугольной формы
	С чистой и сухой поверхностью				
	Без пятен и разрывов оболочки, отсутствие прилипания и оттоков состава	Без пятен и разрывов оболочки, отсутствие прилипания, подтеков бульона и жира			Гладкая, равномерно пропеченная
	С применением информации для потребителей на оболочке (поверхности): в виде надписи на оболочке, самоклеящейся этикетки на упаковке штучного продукта или на фасованном продукте, бандероль или этикетка, прикрепленная к одному концу батона или веревки (для сарделек, сосисок, колбасок, содержащих не более 20 единиц продукта).				
	Концы оболочек батонов фиксируются металлическими скобами, зажимами, клипсами, или перевязаны шнурком или ниткой.	Концы оболочек батончиков скручены или связаны веревкой или ниткой.			-
	Допускается наличие декоративных ингредиентов на поверхности изделия.	-			Допускается наличие декоративных ингредиентов на поверхности изделия.
	Для вареных колбасных изделий, без использования стабилизаторов цвета, в разрезе допускается светло-серый цвет со слабым оттенком розового. Для изделий, расфасованных в защитной атмосфере, допускается наличие конденсата в упаковке. Допускаются признаки прилипания оболочек изделий. Допускается незначительное сморщивание натуральных оболочек.				
Консистенция	Эластичная	Нежная, сочная (в горячем состоянии)	Эластичная, сочная (в горячем состоянии)	Эластичная	
Внешний вид в разрезе	Состав от светло-розового цвета до красного, мелко нарезанное или мелко измельченное с кусками сырья - мяса разных размеров и пищевых ингредиентов, кроме мяса, по рецептуре, равномерно перемешанных, без пробелов и серых пятен. Допускается наличие мелкой пористости в виде щелей и незначительное наличие грубой соединительной ткани в зависимости от типа изделия.				
Вкус и запах	Характерные для данного типа изделия, с ароматом специй, подходящим солоноватым вкусом, без постороннего привкуса и запаха. Допускается наличие вкусовой добавки, в случае использования, и тонкий аромат копчения - для изделий, подлежащих копчению.				

д) колбасные изделия, изготовленные из пищевых ингредиентов, подвергнутых термической обработке

Характеристики	Условия приемлемости для колбасных изделий, изготовленных из ингредиентов, подвергнутых термической обработке:						
	ливерная колбаса	паштет	зельц	холодец	студень	кровяные изделия	калтабош
Внешний вид	Батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен, прилипания и разрывов оболочки, с нанесением на оболочку информации для потребителей (в виде надписи на оболочке, клейкой этикетки на упаковке штучного продукта или фасованного продукта, бандероли или этикетки, прикрепленных к одному концу батона). Концы оболочек батонов фиксируются металлическими скобами, зажимами, клипсами, или перевязываются шнурком либо ниткой. Для изделий, предварительно расфасованных в защитной атмосфере, допускается наличие конденсата в упаковке. Допускаются признаки прилипания оболочек изделий. Допускается незначительное сморщивание натуральных оболочек.						
	-	-	-	В виде, соответствующей формы заливки	-	-	-
Консистенция	Смазочная	Нежная, смазочная	Эластичная	Компактная, эластичная, при нажатии на поверхность не должны оставаться вдавливания, трещины.	От эластичной до жирной		
Внешний вид в разрезе	Состав от серого до бледно-розового цвета, мелко нарезанный или мелко нарезанный с кусочками мясного сырья и/или пищевых ингредиентов. Допускается тонкий слой смазки под оболочкой по периметру изделия и наличие мелкой пористости в виде пустот.	Однородная, мелко нарезанная масса, рассыпчатая, от серого до бледно-розового цвета, на поверхности изделия под оболочкой допускается тонкий слой жира и желе не более 0,5 см.	Состав темно-красного цвета, серого, серого с оттенком розового или бледно-розового цвета, равномерно перемешанный и содержащий кусочки съедобных органов и/или пищевых ингредиентов.	Эластичная масса, в состав которой входят кусочки разной формы и размера отварного сырья, пищевых ингредиентов и не более 100% бульона – для холодца и более 100% бульона для студня	Состав от темно-красного цвета до коричневого, равномерно перемешанный с кусочками сырья/или без него и растительных ингредиентов либо круп, с добавлением крови не более 50%.	Состав от серого до бледно-розового, мелко нарезанный или мелко нарезанный с кусочками мясного сырья и /или пищевых ингредиентов, с добавлением отварного риса.	
	Допускается наличие мелкой пористости, в случае использования сала, допускается наличие кусочков желтого оттенка, в единичных случаях без признаков прогорклости. Допускается наличие в составе пищевых продуктов, кроме мяса, согласно рецепту.						
Вкус и запах	Вкус, характерный для соответствующего вида продукта, достаточно сального, с ярко выраженным пряным ароматом, с тонким дымным ароматом - для продуктов, подвергнутых копчению, без постороннего вкуса и запаха.						

е) колбасы

Характеристики	Условия приемлемости для колбас:			
	полукопченые	варено-копченые	сырокопченые	сыровяленые
Внешний вид	<p>Батоны (батончики) с чистой сухой поверхностью, без пятен, прилипаний, скоплений состава и разрывов оболочки, с нанесением на оболочку информации для потребителя: в виде надписи на оболочке, самоклеящейся этикетки на упаковке штучного продукта или фасованного продукта, бандероль или этикетка, прикрепленная к одному концу батона или веревки (для колбас), которые содержат не более 20 единиц продукта. Концы оболочек батончиков фиксируются металлическими скобами, зажимами, клипсами или перевязываются шнурком либо ниткой. Концы оболочек батончиков скручиваются или связываются веревкой или ниткой. Допускается наличие декоративных ингредиентов на поверхности изделия.</p> <p>Для продукции, предварительно расфасованной в защитной атмосфере, допускается наличие конденсата в упаковке. Признаки прилипания оболочек изделий допускаются.</p> <p>Допускается незначительное сморщивание натуральных оболочек.</p>			
Консистенция	Эластичная	Компактная	Компактная	Эластичная
Внешний вид в разрезе	<p>Состав от розового до темно-красного или коричневого цвета, мозаичного или мелкого (грубого) типа, с кусочками мясного сырья и/или пищевых ингредиентов, кроме мяса, согласно рецептуре, равномерно перемешанный, без пустот и серых пятен. Допускается наличие мелкой пористости, в случае использования сала допускается наличие кусочков желтого оттенка, в единичных случаях без признаков прогоркания, незначительное наличие крупных включений соединительной ткани, в зависимости от вида изделия.</p>		<p>Состав от розового до темно-красного цвета, мозаичного или мелкого (грубого) типа, с кусочками мясного сырья и / или пищевых ингредиентов, кроме мяса, согласно рецептуре, равномерно перемешанный, без серых пятен, без пустот.</p>	
Вкус и запах	<p>Характерные для соответствующего типа изделия, с пряным ароматом, с ароматом копчения/ ли без, со слегка пряным вкусом/или без, пригодно для засолки, без постороннего привкуса и запаха.</p>			

f) мясные деликатесы

Характеристики	Условия приемлемости для мясных деликатесов:			
	деликатесные продукты с костью/или без	ветчина	рулеты	изделия из сала
Внешний вид	<p>Чистая поверхность, со шкуркой/или без, без разрывов, бахромы, остатков волос, ровно обрезанные края, с перевязкой шпагатом (нитью) /или без, с петлями для подвешивания/или без, с оболочкой/или без, с сеткой/или без (либо в оболочке, поверх которой надевается сетка).</p> <p>В оболочке (целлофан или другие пленки) – чистая, сухая поверхность, оболочка без повреждений, с перевязкой шпагатом (нитью) /или без, с петлями для подвешивания/или без, с креплением металлическими скобами, зажимами, клипсами/или без. Допускается наличие декоративных ингредиентов на поверхности изделия.</p> <p>Для продуктов без использования стабилизаторов цвета допускается окраска в светло-сером сечении с легким оттенком розового.</p> <p>Для продукции, предварительно расфасованной в защитной атмосфере, допускается наличие конденсата в упаковке.</p> <p>Допускаются признаки прилипания продуктов.</p>			
Консистенция	Эластичная	Компактная	Компактная	Компактная
Внешний вид в разрезе	Мышечная ткань из различных частей туши животного или отдельных мышц, с костью/или без, со слоем сала/или без, со шкуркой/или без, с межмышечным жиром или кусочками мышечной ткани, со свиным салом или без него, различных форм и размеров. Мышечная ткань равномерно окрашена, без серых пятен, от светло-розового до красного цвета.	Мышечная ткань из различных частей туши животного или отдельных мышц, со слоями сала или кусочками бескостного мяса, мелко или крупно нарезанными/или без, со шкуркой/и без, со свиным салом/или без, с оболочкой, разной формы и размера/ или без, однородной окраски, без серых пятен от светло-розового до красного цвета.	Мышечная ткань из различных частей туши животного или отдельных мышц, со шкуркой/или без, со слоями свиного сала или кусками мышечной ткани/или без, с межмышечным жиром или кусками бескостного мяса/или без, мелко либо крупно нарезанные, с салом/или без, с оболочкой разной формы и размеров/или без, однородного цвета, без серых пятен, от светло-розового до красного цвета.	Белый или розовый либо желтовато-дымчатый цвет.
	-	Допускается наличие в составе пищевых продуктов, кроме мяса, согласно рецепту.	-	-
Вкус и запах	Характерные для соответствующего типа продукта с ароматом специй, копчения/и без, достаточно солёный вкус, без постороннего вкуса и запаха.			Характерные для сала, с ароматом специй, копчения/или без, умеренно достаточно солёный, без постороннего вкуса и запаха.

g) консервы и полуконсервы

Характеристики	Условия приемлемости для консервов и полуконсервов:						
	из кусков мяса	из измельченного мяса	из рубленого мяса	из субпродуктов	паштетные	Консервы мясные, смешанные с продуктами растительного происхождения	Консервы, смешанные из продуктов растительного происхождения и мяса
Внешний вид и консистенция	<p>Кусочки мяса массой не менее 50 г, без костей, сухожилий, сосудов, грубой соединительной ткани и крупных кусков желез. Сочное сырое мясо, равномерно нарезанное целыми кусками. При осторожном извлечении из упаковки не крошится. Для консервов высшего качества допускается частичное дробление кусков. Бульон в нагретом состоянии от желтого до желто-коричневого цвета, с наличием осадка после охлаждения в течение 3 минут; допускается незначительное замутнение бульона.</p>	<p>Кусочки мяса массой до 50 г, без костей, сухожилий, сосудов, грубой соединительной ткани и крупных кусков желез. Допускается частичное измельчение кусков. Бульон или желе в нагретом состоянии от желтого до желто-коричневого цвета, с наличием осадка после охлаждения в течение 3 минут; допускается незначительное замутнение бульона.</p>	<p>Кусочки рубленого мяса, без кости, хрящей, сухожилий и грубой соединительной ткани. Однородный соус или желе, без сгустков. Кусочки мяса, сала, мясного сока или желе в холодном состоянии при аккуратном извлечении из упаковки сохраняют форму упаковки, порезаны на куски, не крошатся. Желе от светло-коричневого до коричневого цвета.</p>	<p>Кусочки съедобных органов, достаточно эластичные, рыхлые (для языка), не намазываются. Для других видов съедобных органов допускается незначительная проварка. Цвет в бело-сером сечении.</p>	<p>Однородная масса, мелко нарезанная, пастообразная, мажевая, без зернистости, с незначительным количеством топленого жира в объеме упаковки. Серо-коричневый или розовый оттенок, а для паштетов из мяса птицы - желто-коричневый цвет.</p>	<p>Мясо, нарезанное небольшими кусочками, без синяков, грязи, перьев (для мяса птицы). Характерный цвет жареного или тушеного мяса, без видимых пятен и частичек соединительной ткани. Допускается незначительная проварка мяса. Овощи, нарезанные дольками, кубиками или кусочками прямоугольной формы, недоваренные, плотной консистенции. Хорошо сваренные крупы. Допускаются клейкие зерна. Характерный цвет для данного вида овощей и/или круп.</p>	<p>Хорошо прожаренная рассыпчатая масса, без комков, с кусочками мяса. Допускается полувязкая консистенция. Однородный белый цвет с желтоватым оттенком, для риса - кремовый или желтый цвет либо характерный для данного вида овощей и / или круп.</p>
	Допускается наличие пищевых ингредиентов, кроме мяса, согласно рецепту.				-	Допускается наличие пищевых	

			ингредиентов, кроме мяса, согласно рецепту.
Запах и вкус	Характерные для данного вида продукта, с ароматом специй, без постороннего привкуса и запаха.		

h) консервы и полуконсервы из птицы

Характеристики	Условия приемлемости для консервов и полуконсервов из мяса птицы:		
	из туши птицы целые	из мяса птицы с костями	из мяса птицы без костей
Внешний вид и консистенция	Туши чистые на поверхности, без остатков перьев и синяков, мясо мягкое и непереваренное, при аккуратном извлечении из ящика мясо не отделяется от костей. Холодный бульон получается компактным, с образованием желе. Целые туши кладутся шейей вниз; ноги согнуты в бедренном суставе и плотно прижаты к груди. Шея и внутренние органы (печень и сердце) допускаются для повторного взвешивания. Цвет тушек характерен для вареного мяса птицы этого вида. Прозрачный бульон золотисто-желтого цвета (в подогретом состоянии). Желе светло-желтого цвета. Допускается незначительное замутнение.	Куски мяса с косточкой, с чистой поверхностью, без остатков перьев и синяков, мясо грубое и невредимое, легко отделяется от кости. Не допускается одинаковое количество внутренних органов, крыльев и кожи, наличие легких, несъедобных внутренних органов, костей без мяса и перьев. Сочное непереваренное мясо. Цвет мяса желтовато-кремовый или розово-серый. Бульон в разогретом состоянии прозрачный, от светло-желтого до темно-желтого.	Кусочки птицы размещаются компактно с подкожным слоем на дне коробки и у крышки - в металлических коробках и на стенках - в стеклянных банках. Между большими кусками кладутся маленькие куски мяса. Наличие костей не допускается. Мясо компактное, мягкое, непереваренное. Цвет мяса желтовато-кремовый или розово-серый; нагретый бульон (желе) – прозрачный от от светло-желтого до темно-желтого цвета.
	Допускается наличие в составе пищевых продуктов, кроме мяса, согласно рецепту.		
Запах и вкус	Характерные для данного вида продукта, с ароматом специй, без постороннего привкуса и запаха.		