

Приложение № 2
к Требованиям к качеству
мясных изделий и продуктов

Физико-химические характеристики

а) натуральные мясные изделия

Характеристики	Ассортимент препаратов	Условия приемлемости
Толщина подкожно-жирового слоя (без кожи), мм, не более	крупные куски мяса с костями / или без:	
	- свинины;	25,0
	- прочее мясное сырье	10,0
	порционные куски с костями/или без	10,0
Содержание жировой ткани, % от массы изделия, не более	Маленькие кусочки мяса с костями /или без:	
	- свинины	20
	- прочее мясное сырье	10
Содержание белка, %, не менее	крупные куски с костями/и без, порционные куски с костями/ и без,	
	мелкие куски с / без костей, рубленное мясо:	
	- птицы	8
	- прочее мясное сырье	12
Температура продукта, поставляемого на продажу, °С	- охлажденное: 0...4 - замороженное: не более минус 12	

в) мясные изделия (в том числе с содержанием мяса)

Характеристики	Условия приемлемости для:			
	рубленого мяса	изделий из рубленого мяса	мяса в маринаде/соусе	изделия в тесте
Содержание белка: - мясо птицы,%, не менее - прочее мясное сырье, %, не менее - мясные изделия, %	8 12 -	8 12 5-9	8 12 -	8 12 5-9
Содержание жира, %: - мясные изделия, не более - мясные изделия	50,0 -	50,0 35,0	50,0 -	26,0 28,0
Содержание пищевой соли, %, не более: - с использованием пищевой соли - без использования пищевой соли	1,0 0,2	1,0-3,0 -		
Содержание крахмала: - мясные изделия, % - мясные изделия, %, не более	- -	2-5 6	- -	- -
Содержание хлеба (включая панировочные сухари), %, не более	-	20,0	-	-
Наполнение, %	-	-	-	45-50
Температура изделия, поставляемого на продажу, °С	- охлажденное: от 0 до 4 - замороженное: не более минус 12			

с) вареная колбаса

Характеристики	Условия допустимости для вареных колбасных изделий:				
	вареная колбаса	сардельки	сосиски	колбаски	мясной хлеб
Содержание влажности, %, не более	75,0				
Содержание пищевой соли, %	1,0-3,5				
Содержание жира, %, не более	35,0				
Содержание белка, %, не менее	8,0				
Содержание крахмала, %, не более	7,0				
Активность остаточной кислой фосфатазы, %, не более	0,006				
Температура изделия, поставляемого для продажи, °С	от 0 до 6				

d) колбасные изделия, изготовленные из ингредиентов, подвергнутых термической обработке

Характеристики	Условия приемлемости для:						
	ливерной колбасы	паштета	зельца	холодца	студеня	кровяных изделий	калтабоша
Содержание влажности, %, не более	75,0			-		75,0	
Толщина слоя холодца, мм	-	-	-	25,0-50,0	-	-	-
Толщина слоя жира на поверхности, мм, не более	-	-	-	1,5	-	-	-
Содержание пищевой соли, %	1,0-3,0						
Содержание жирности, %, не более	40,0	40,0	35,0	-	-	50,0	-
Содержание белка, %, не менее	7,0	7,0	8,0	-	-	6,0	-
Содержание крахмала, %, не более	8,0	10,0	10,0	-	-	10,0	-
Температура изделия, поставляемого для продажи, °С	от 0 до 6						

е) колбасы

Характеристики	Условия приемлемости для колбас:			
	полукопченые	варено-копченые	сырокопченые	сыровяленые
Содержание влажности, %, не более	60,0 -	50,0 -	35,0 40,0 (с использованием регуляторов кислотности)	40,0 45,0 (с использованием регуляторов кислотности)
Содержание пищевой соли, %, не более	1,0-6,0			
Содержание жира, %, не более	45,0	45,0	60,0	60,0
Содержание белка, %, не менее	10,0			
Содержание крахмала, %, не более	6,0		-	
Температура изделия, поставляемого для продажи, °С	от 0 до 12			

f) мясные деликатесы

Характеристики	Условия приемлемости для мясных деликатесов:
Толщина подкожного слоя сала при разрезании на части, см, для продуктов: - вареных, копченых, копчено-вареных, варено-копченых, сырокопченых, сыровяленых, соленых, сухих, не более - копчено-запеченных, не более - запеченных, жареных, не более - из сала, не менее	4,0 3,5 2,0 2,0
Содержание пищевой соли, %	1,0 - 6,0
Содержание белка, %, не менее: - для сала - для остальных ассортиментов	1,4 10,0
Активность остаточной кислой фосфатазы,%, не более (для вареных продуктов)	0,006
Температура изделия, поставляемого для продажи, °С: - для сырокопченых, сыровяленых, соленых, сушеных - для остальных ассортиментов	от 0 до 15 от 0 до 6

g) консервы и полуконсервы

Характеристики	Условия приемлемости для консервов и полуконсервов:						
	из кусков мяса	из измельчённого мяса	из рубленного мяса	из субпродуктов	паштетные	консервы мясные, смешанные с продуктами растительного происхождения	Консервы, смешанные из продуктов растительного происхождения и мяса
Отношение составных частей к массе нетто, %: - мясо, не менее - соус или желе с ингредиентами растительного происхождения, не более	45,0 55,0	45,0 55,0	55,0 45,0	-	-	60,0 -	30,0 -
Отношение массы пищевых субпродуктов (языка, печени или сердца) к массе нетто, %, не менее	-	-	-	55,0	-	-	-
Содержание жира, %, не более: - из свинины, со свиной, - из телятины, с телятиной, - из баранины, с бараниной, - прочее мясное сырье	35,0 18,0 25,0 18,0	40,0 18,0 18,0 25,0	80,0 18,0 18,0 25,0	18,0 (для всех видов пищевых субпродуктов)	35,0 (для всех видов сырья и пищевых субпродуктов)	20,0 (для всех видов сырья и пищевых субпродуктов)	20,0 (для всех видов сырья и пищевых субпродуктов)
Содержание белка, %, не менее	10,0						
Содержание пищевой соли, %	1,0-2,5						
Температура хранения, °С	от 0°С до 25°С						

h) консервы и полуконсервы из птицы

Характеристики	Условия приемлемости для консервов и полуконсервов из птицы:		
	из целых туш птицы	из птицы с костями	из птицы без костей
Отношение составных частей к массе нетто, %: - мясо, не менее - соус или желе с ингредиентами растительного происхождения, не более - кости, не более	65,0 (целые туши) 35,0 -	40,0 45,0 15,0	60,0 40,0 -
Содержание жира, %, не более	30,0	30,0	30,0
Содержание белка, %, не менее	10,0	10,0	10,0
Содержание пищевой соли, %	1,0-2,0		
Температура хранения, °С	от 0°С до 25°С		