

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»

Технологический факультет

Кафедра «Технология производства, переработки и стандартизации
сельскохозяйственной продукции»

Дисциплина: «Технико-химический контроль на предприятиях мясной
отрасли»

Презентация

на тему: Качество и безопасность мясопродуктов
Колбасы жаренные «По-домашнему»

Выполнила: Куулар С.Х

Группа 3405

Проверила: Залуцкая Е.В

Улан-Удэ

2019

Содержание

- 1) Определение продукта
- 2) Требования к органолептическим показателям
- 3) Физико-химические показатели
- 4) Токсикологические показатели
- 5) Микробиологические показатели

ГОСТ 31501-2012 Колбасы жареные. Технические условия

- **группа мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризуемая предельными нормами их общего содержания.
- **Вид (подвид) мясной продукции:** Систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции.
- **Категория мясной продукции:** Систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризуемая предельными нормами ее общего содержания.
- **Жареная колбаса:** Колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое жарке.[1]

Технические требования

- **Жареные колбасы** должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции изготовителя по производству жареных колбас с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.
- **По органолептическим и физико-химическим показателям** жареные колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.[1]

• **Таблица 1 Органолептические показатели**


Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасы
«По-домашнему»	
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, наплывов фарша
Консистенция	Плотная
Цвет и вид на разрезе	От светло-серого до серого с розоватым оттенком Фарш равномерно перемешан, без пустот и содержит: кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм и жирной свинины от 6 до 8 мм
Запах и вкус	Батоны в свиных черевах, свернутые спиралью в 2-4 витка, перевязанные крестообразно 

Таблица 2 Физико-химические показатели

Наименование показателя	Нормы	Методы определения
Массовая доля жира, %, не более	45,0	ГОСТ 23042-86. Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.
Массовая доля белка, %, не менее	18,0	ГОСТ 25011-81. Мясо и мясные продукты. Методы определения белка.
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	2,5	ГОСТ 9957-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины. Методы определения хлористого натрия.
Массовая доля крахмала*, %, не более	3,0	ГОСТ 10574-91. Продукты мясные. Методы определения крахмала.

Массовая доля крахмала предусмотрена для колбас в случае применения пшеничной хлебопекарной муки или гречневой вареной крупы.

Примечание

1. Допускается на разрезе батонов колбас отклонения отдельных кусочков компонентов фарша не более чем 1,5 раза.
2. Не допускается для реализации жареные колбаски, имеющие загрязнения на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой; с лопнувшими или поломанными батонами, с наличием жировых отеков, крупных пустот на разрезе, с рыхлым фаршем.

- **Микробиологические показатели жареных колбас** не должны превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, указанным в Таблице 3.

Таблица 3 Микробиологические показатели

Наименование продукции	Показатели	Допустимые уровни
Сульфитредуцирующие клостридии	0,01	Не допускается
E.coli,	1,0	Не допускается
S.aureus	1,0	Не допускается

- **Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов в жареных колбасах не должно превышать норм, установленных санитарными правилами и нормами, гигиеническими нормативами или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, указанным в Таблице 4.[2]**

Таблица 4 Токсикологические показатели

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Методы определения
Токсичные элементы		
Ртуть	0,03	ГОСТ 26927-86.
Мышьяк	0,1	ГОСТ 26930-86.
Свинец	0,5	ГОСТ 26932-86.
Кадмий	0,05	ГОСТ 26933-86
Олово	200,0	ГОСТ 30178-96
Хром	0,5	ГОСТ 30538-97
Пестициды		
ГХЦГ (а, в, у -изомеры)	0,1	ГОСТ 32308-2013
ДДТ и его метаболиты	0,1	ГОСТ 32308-2013

Рецептура жареной колбасы по-домашнему:

Фарш свиной 100 кг

Чеснок измельченный 1000 гр.

Черный перец размолотый 250 гр.

Соль 1800 гр.

Сахар 200 гр.

Таблица 5 Определение органолептических показателей

Показатели	Характеристика и значение показателя для колбасы	Метод определения
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, повреждений оболочки, наплывов фарша	ГОСТ 31501-2012 Колбасы жареные. Технические условия. Гост 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки.
Консистенция	Плотная	
Цвет и вид на разрезе	От светло-серого до серого с розоватым оттенком Фарш равномерно перемешан, без пустот и содержит:	
Запах и вкус	Батоны в свиных черевах, свернутые спиралью в 2-4 витка, перевязанные крестообразно	

- Отбор проб для органолептической оценки, физико-химического и микробиологического контроля, указанным в Таблицах 5, 6, 7, 8[1]

Таблица 6 Определение физико-химических показателей

Показатели	Нормы в%	Методы определения
массовой доли крахмала	Не более, 3,0	ГОСТ 10574-91. Продукты мясные. Методы определения крахмала.
массовой доли белка	Не менее, 18,0	ГОСТ 25011-81. Мясо и мясные продукты. Методы определения белка.
массовой доли влаги	Не более, 45,0	ГОСТ 33319-2015. Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги.

Таблица 7 Определение микробиологических показателей

Показатели	Нормы %	Методы определения
Сульфитредуцирующие клостридии	0,01	ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
E.coli,	1,0	ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli
S.aureus	1,0	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

Таблица 8 Определение токсикологических показателей

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Метод определения
Ртуть	0,03	ГОСТ 26927-86. Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути.
Мышьяк	0,1	ГОСТ 26930-86. Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка.
Свинец	0,5	ГОСТ 26932-86. Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
Кадмий	0,05	ГОСТ 26933-86. Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

Список использованной литературы

1. ГОСТ 31501-2012 Колбасы жареные. Технические условия (<http://docs.cntd.ru/document/1200096964>)
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (<http://docs.cntd.ru/document/902320560>)
3. ГОСТ 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира.
4. ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка (с Изменением N 1)
5. ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия (с Изменениями N 1, 2)
6. ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала (с Поправкой)
7. ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути (с Изменением N 1)
8. ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка (с Изменением N 1)
9. ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия (с Изменением N 1)
10. ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

11. ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом
12. ГОСТ 32308-2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии
13. ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки
14. ГОСТ 33319-2015 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги
15. ГОСТ 29185-91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
16. ГОСТ 30726-2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*
17. ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*