

Колбасные изделия



Историческая справка



«Колбаса и политика: если хотите наслаждаться ими — не смотрите, как они делаются»

Отто фон Бисмарк

С (первоначально *кълб-*) известно с XII века; оно встретилось в новгородской берестяной грамоте где колбаса фигурирует в списке посланных продуктов.

По Коршу По Коршу слово колбаса образовано из тюрецкого *kul basti* («мясо, приготовленное особым способом»). С другой стороны слово возводят к евр. *kol basar* («всякая плоть» то есть обрезки). Фасмер («всякая плоть» то есть обрезки). Фасмер приходит к выводу, что судя по фонетическим вариантам этого слова в славянских языках, имеются основания думать о заимствовании. Источником мог быть тюркский: ср. тур. *külbasty* («мясо, жаренное на рашпере, жареные котлеты»), при этом *-т-* могло исчезнуть в прилагательном *колбасный*. Вполне возможно также, что слово *колбаса* образовано от тюркских слов *кул* (рука) и *басу* (давить), по способу её приготовления.

Колбаса известна с незапамятных времён. Упоминания о ней встречаются в источниках Древней Греции Колбаса известна с незапамятных времён.

Упоминания о ней встречаются в источниках Древней Греции, Вавилона и Древнего Китая. В России. В России мастерские по производству колбас появились в XVII веке

Историческая справка



Первое историческое упоминание о колбасе, вернее, о её прототипе, можно найти в «Одиссее». Женихи, набежавшие в дом Пенелопы ввиду долгого отсутствия её мужа-путешественника, в изобилии поглощали баранину, а слуги готовили себе из остатков туши похлебку и запекали над огнем наполненные кровью и жиром желудки.

Позже, письменные упоминания о колбасе можно встретить в китайских, вавилонских и греческих источниках примерно в 500 г. до н.э., например, Эпихарм даже написал комедию «Колбаса». Из Греции рецепт перекочевал в Рим, там тоже было жарко, а жара, как известно, очень быстро портит мясо. Для его сохранности очищенные кишки забивали рубленным мясом, специями и солью, связывали концы и подвешивали подвялиться в тени.

Историческая справка

Для его сохранности очищенные кишки забивали рубленным мясом, специями и солью, связывали концы и подвешивали подвялиться в тени. Такой продукт был намного «живучее». Шашлык и схожие блюда всегда были у тех, кто имел дело с мясом. А колбаски, подвешенные над дымом, сушились намного быстрее, пропитываясь ароматом вкусно пахнущих ветвей яблони и ольхи. Дым обеспечивал отсутствие мух и их личинок, такая колбаса кроме своего особенного вкуса и аромата была безопасней в плане гигиены, а значит, дольше хранилась. Римляне, как люди в пище неумеренные, кроме привычной баранины, говядины и свинины употребляли на колбасу даже дельфинов. Позже традиция помещать в колбасу разное мясо вошла в норму, что и подтверждает современный российский ГОСТ.



Сначала колбаса была безоболочечной: просто брали кусок мяса, хорошо его просаливали, а затем сушили — то есть вялили. Набив им сумки, воины персидских царей и монгольских ханов могли совершать далекие походы, не отягощая себе громадными продовольственными обозами.

Историческая справка

В южных районах Европы, а также в Азии, было выгоднее готовить сухие колбасы: колбаса просто высушивалась на солнце. В качестве примера этого метода приготовления могут служить сыровяленые колбасные изделия: суджук и бастурма. Тюркский суджук являлся наиболее дешевым вариантом, поскольку, для него используют не цельную вырезку, а рубленое мясо с разных частей туши. Но всё же самым старым и уважаемым является салями — сыровяленая колбаса из мелкорубленого фарша и сала со специями. Римляне больше уважали копченые луканские колбаски, наполненные мясным фаршем с огромным количеством пряных трав, жира и специального соуса. Сочные, пахнущие на целый квартал, они съедались сразу же, да и предназначались для пирушек, а не запасов. А их потомки в XVI веке создали один из самых популярных видов копченой колбасы — знаменитый сервелат, отличающийся методом приготовления и избытком восточных пряностей: перцев, гвоздики, мускатного ореха, кардамона.



Историческая справка

Признанными мастерами колбасного дела считаются немцы и австрийцы. Такого разнообразия сортов колбас, сарделек и сосисок нет ни в одной другой стране мира. До сих пор австрийский город Вена и германский Франкфурт-на-Майне спорят за право называться родиной сосисок. Дело в том, что «автор» этого изобретения Йохан Георг Ланер родился во Франкфурте, где учился колбасному ремеслу, а, переехав в Вену, открыл лавку, в которой торговал новым продуктом – сосисками. Вареные и вяленые, прикопченные и копченые, жареные и тушеные (консервированные) сосиски быстро стали главным блюдом немецкой и австрийской кухни. Все те же немцы стали первыми массово производить вареную колбасу, отличающуюся от своих копченых и вяленых собратьев очень мелко измельченным фаршем и очень коротким сроком хранения.



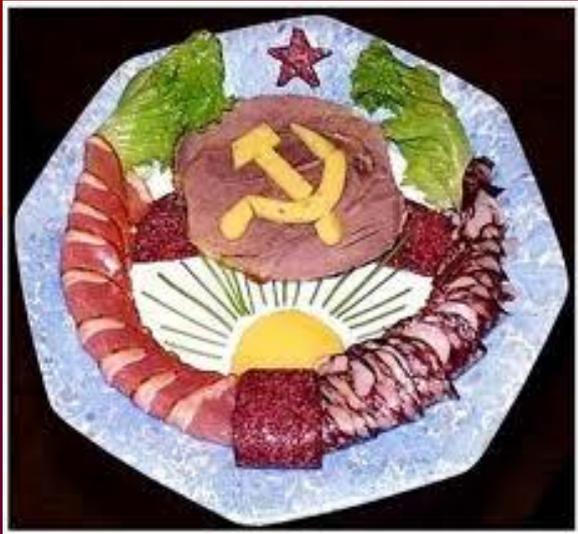
Историческая справка



В России колбаса до петровских времен – непримечательный продукт, в который каждый клал то, что ему заблагорассудится. Всё изменилось, когда из Европы вернулся насмотревшийся и напробовавшийся тамошних диковинок царь-реформатор. Он тут же выписал дюжину немцев-колбасников и заставил их не только готовить для дворцовой кухни нормальную мясную колбасу, но и обучать этому русских людей. Ученики намного превзошли учителей: в течение следующих двух столетий отечественная колбаса считалась лучшей в мире, и даже в самом глухом селе к праздникам непременно закладывали в печную трубу гроздь сочных мясных колец. История сохранила и название самой популярной в 18-м веке колбасы. Ею оказалась копченая колбаса «Углицкая». Она отличалась отменными вкусовыми качествами и могла храниться до двух лет. Происхождение этого названия следующее: когда в 1709 году немцы открыли в Петербурге первые колбасные мастерские, учениками в них оказались сплошь выходцы из города Углича.



Историческая справка



После 1910 года в колбасном производстве началось повсеместное техническое перевооружение с помощью немецких фирм, которые предлагали современное оборудование. К началу Первой мировой войны в Российской империи было порядка двух тысяч колбасных производств!

Вплоть до 1974 г. в советских колбасах высшего сорта, кроме мяса, ничего не было.

В 1974 г. в СССР начались временные перебои с сырьем (сказались последствия небывалой засухи 1972 г., когда из-за недостатка кормов пришлось пустить под нож сотни тысяч голов крупного рогатого скота), и в ГОСТы по производству колбас ввели некоторые послабления. В частности, в мясной фарш разрешалось добавлять до 2% крахмала или муки, или заменителя белка животного происхождения. Как правило, это было молоко или кровь. Никто из потребителей колбас не почувствовал каких-либо изменений. А недоложенные 2% мяса по стране давали огромную экономию. В 90-х, качество колбасы во многом оставляло желать лучшего, было много подделок и не качественной продукции, то к настоящему времени ситуация изменилась к лучшему. Возник цивилизованный рынок, качество продукции выросло и покупатель стал более избирательным.

Колбасные изделия

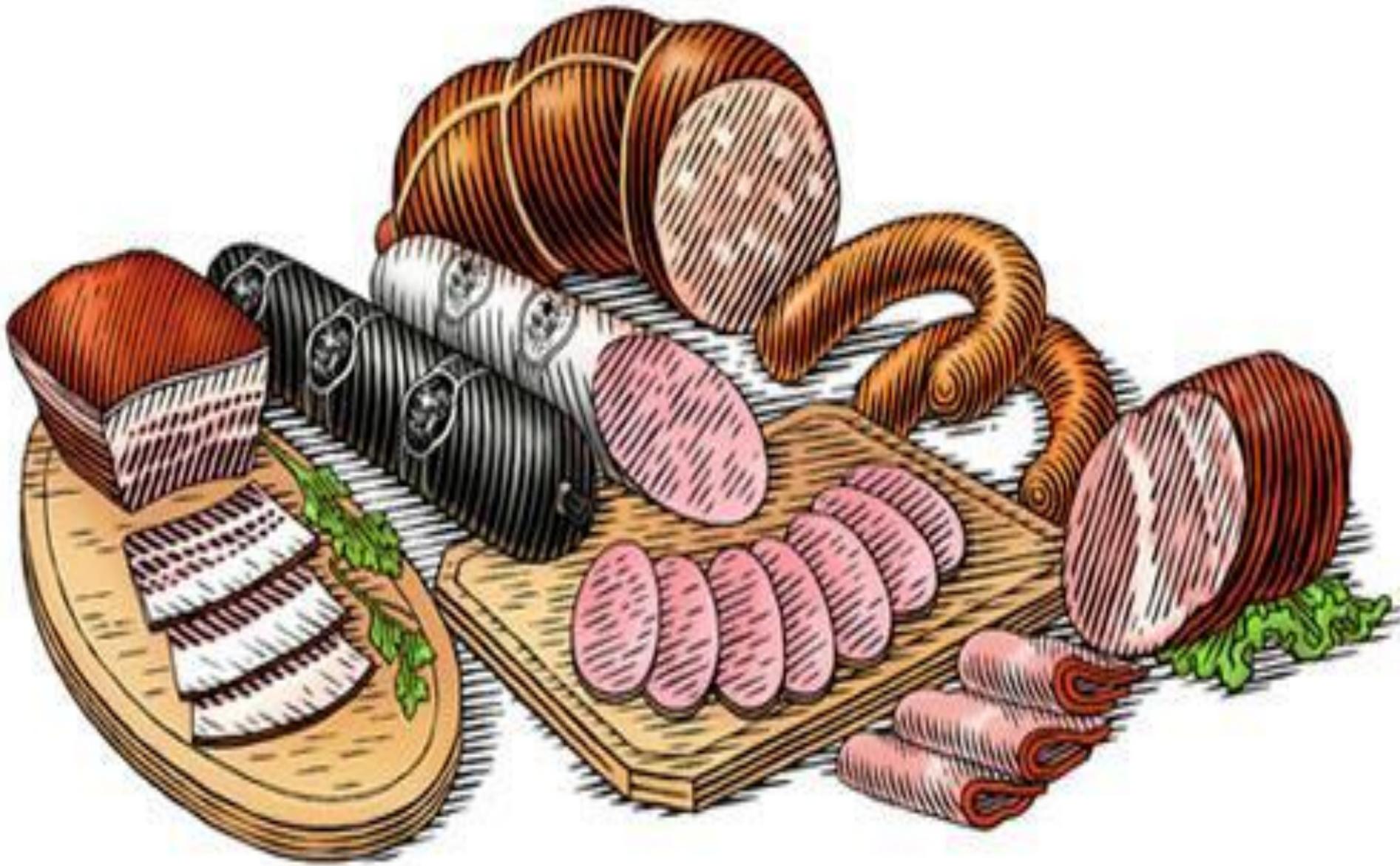
ПРЕДСТАВЛЯЮТ СОБОЙ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСНОГО ФАРША С РАЗРУШЕННОЙ КЛЕТОЧНОЙ СТРУКТУРОЙ, В ОБОЛОЧКЕ ИЛИ БЕЗ НЕЕ, ПОДВЕРГНУТЫЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ИЛИ ФЕРМЕНТАЦИИ ДО ГОТОВНОСТИ К УПОТРЕБЛЕНИЮ



Классификация и характеристика ассортимента

По комплексу признаков (по ступеням иерархической классификации):

- **Группы**, объединяющие продукты по содержанию (массовой доле) мясных ингредиентов и характеризующиеся предельными нормами их общего содержания: мясные (массовая доля мясных ингредиентов свыше 60%); мясо-растительные (свыше 30 до 60%); растительномясные (свыше 5 до 30%); мясосодержащие аналоги (до 5%).
- **Вид (подвид)** — систематические группировки, отражающие технологические особенности изготовления продукции (например вид — колбасы, подвид — полукопченые).
- **Категория мясной продукции** — систематическая совокупная качественная группировка продукции, объединяющая продукты по содержанию (массовой доле) мышечной ткани и характеризующаяся предельными нормами ее общего содержания.



Классификация и характеристика ассортимента

По виду мяса:

- говяжьи,
- свиные,
- бараньи,
- конские,
- верблюжьи,
- из мяса других животных и птиц,
- говяжьи, бараньи и конские в смеси со свининой и шпиком

По рисунку на разрезе:

- с однородной структурой (тонкоизмельченный фарш);
- с включением кусочков шпика, языка, крупно измельченной мышечной и жировой ткани, сыра, оливок, перца сладкого и жгучего и др.

По виду оболочки:

- в оболочках естественных (кишки, пузыри, пищеводы);
- искусственных (белковая, целлюлозная);
- без оболочки (мясной хлеб, студень, паштет)

По составу основного сырья :

- мясные,
- кровяные,
- субпродуктовые,
- диетические









Классификация и характеристика ассортимента

АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДВИДОВ

Фаршированное колбасное изделие — колбасное изделие, имеющее на разрезе особый рисунок, достигаемый путем ручной или механической формовки колбасного фарша.



Вареное колбасное изделие — колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят преимущественно сырые ингредиенты, в процессе приготовления подвергнутое подсушке, обжарке и последующей варке. Вареное колбасное изделие может быть приготовлено без подсушки и обжарки.



Классификация и характеристика ассортимента

АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДВИДОВ



Вареная колбаса (колбаска) — вареное колбасное изделие различной (цилиндрической или овальной) формы, диаметром или поперечным размером свыше 44 мм (не более 44 мм), предназначенное для употребления в пищу в охлажденном виде.

Сосиски — вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненную форму, диаметром или поперечным размером не более 30 мм, длиной не более 300 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде.



Классификация и характеристика ассортимента

АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДВИДОВ

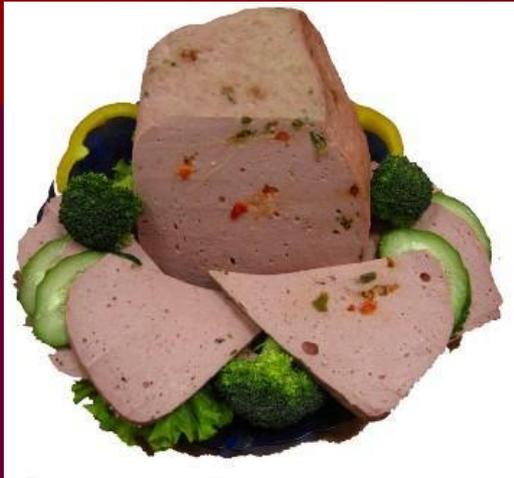
Сардельки — вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с однородной структурой, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром поперечного размера от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде.



Шпикачки — вареное колбасное изделие изготовленное из колбасного фарша с неоднородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром поперечного размера от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде.

Классификация и характеристика ассортимента

АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДВИДОВ



Колбасный хлеб — вареное колбасное изделие прямоугольной формы, в процессе изготовления подвергнутое запеканию или варке в форме.

Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов — колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша, в рецептуру которого входят вареные или бланшированные мясные ингредиенты, подвергнутое последующей термической обработке до готовности к употреблению.



Классификация и характеристика ассортимента

АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДВИДОВ

Паштет — колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, имеющее мажущую консистенцию.



Ливерная колбаса — колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов мягкой консистенции, сохраняющее форму при нарезании ломтиков, в рецептуру которого входят мякотные пищевые субпродукты.

Классификация и характеристика ассортимента

АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДВИДОВ



Студень — колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, изготовленное с добавлением более 100% бульона.

Холодец — колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, мягкой консистенции, изготовленное с добавлением не более 100% бульона.



Классификация и характеристика ассортимента

АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДВИДОВ



Зельц — колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов, сформованное в колбасную оболочку и имеющее неоднородную структуру, с включением кусочков мясных и немясных ингредиентов, в том числе пищевых субпродуктов, установленной формы и размера.

Кровяное изделие — колбасное изделие, изготовленное с добавлением пищевой крови, имеющее цвет на разрезе от темно-красного до темно-коричневого.



Классификация и характеристика ассортимента

АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДВИДОВ

Полукопченая колбаса (колбаска) — колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое обжарке, варке, копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм).



Жареная колбаса — колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое жарке.

Классификация и характеристика ассортимента

АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДВИДОВ



Варено-копченая колбаса (колбаска) — колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое предварительному копчению, варке, дополнительному копчению и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм).

Сырокопченая колбаса (колбаска) — колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое осадке, холодному копчению и продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм). Сырокопченая колбаса (колбаска) может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.



Классификация и характеристика ассортимента

АССОРТИМЕНТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДВИДОВ

Сыровяленая колбаса (колбаска) — колбасное изделие, в процессе изготовления подвергнутое продолжительной сушке и имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм). Может быть изготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.



Колбаса (колбаска) мажущейся консистенции — колбасное изделие, в процессе приготовления подвергнутое созреванию и холодному копчению или без копчения, предназначенное для намазывания, имеющее диаметр или поперечный размер свыше 32 мм (не более 32 мм). Может быть приготовлена с использованием микробиологических культур, разрешенных для применения.

Классификация и характеристика ассортимента

КАТЕГОРИИ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИМ НАИМЕНОВАНИЯ

Наименование подвидов	Категория А: изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0% без учета воды, потерянной при термической обработке.	Категория Б: изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% без учета воды, потерянной при термической обработке.
Колбасы	«Говяжья», «Московская», «Докторская», «Столичная», «Краснодарская», «Любительская», «Телячья», «Ветчинно-рубленая»	«Диабетическая», «Любительская свиная», «Русская», «Отдельная», «Отдельная баранья», «Свиная», «Столовая», «Обыкновенная», «Калорийная», «Молочная», «Закусочная», «Чайная», «Заказная»

Классификация и характеристика ассортимента

КАТЕГОРИИ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ И СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИМ НАИМЕНОВАНИЯ

Наименование подвидов	Категория А: изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60,0% без учета воды, потерянной при термической обработке.	Категория Б: изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0% без учета воды, потерянной при термической обработке.
Сосиски	«Говяжьи»	«Сливочные», «Любительские», «Молочные», «Русские», «Особые»
Сардельки	«Говяжьи»	«Свиные», «Обыкновенные»
Шпикачки		«Москворецкие»
Колбасные хлебы	«Ветчинный», «Говяжий», «Отдельный», «Любительский»	«Заказной», «Чайный»

Классификация и характеристика ассортимента

КАТЕГОРИИ ПОЛУКОПЧЕНЫХ КОЛБАС И СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИМ НАИМЕНОВАНИЯ

Наименование подвидов	Категория А: изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 80-100%	Категория Б: изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 60-80%	Категория Б: изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 40-60%
Полукопченые колбасы	«Говяжья»	«Армавирская», «Баранья», «Венгерская», «Дачная», «Краковская», «Крестьянская» «Одесская», «Польская», «Сервелат Московский», «Столичная», «Таллинская», «Украинская»	«Алтайская», «Ветчинная», «Городская», «Застольная», «Закусочная», «Краснодарская», «Любительские колбаски», «Охотничьи колбаски», «Пикантная», «Покровская», «Полтавская», «Ростовские колбаски», «Русская», «Свиная», «Сервелат Российский», «Уральская»

Классификация и характеристика ассортимента

КАТЕГОРИИ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ КОЛБАС И СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИМ НАИМЕНОВАНИЯ

Наименование подвидов	Категория А: изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60%	Категория Б: изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 40-60%
Варено-копченые колбасы	«Баранья», «Деликатесная», «Любительская», «Московская», «Мускатная», «Русская», «Сервелат», «Сервелат Губернский», «Славянская»	«Свинные колбаски»

Классификация и характеристика ассортимента

КАТЕГОРИИ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС И СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИМ НАИМЕНОВАНИЯ

Наименование подвидов	Категория А: изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 60%	Категория Б: изделия с массовой долей мышечной ткани в рецептуре 40-60%
Сырокопченые колбасы	«Брауншвейгская», «Московская»; «Еврейская»; «Любительская»; «Туристские колбаски»; «Суджук»; «Особенная»; «Сервелат»; «Советская»; «Столичная»; «Майкопская» «Брауншвейгская полусухая», «Московская полусухая», «Еврейская полусухая», «Любительская полусухая», «Туристские колбаски полусухие», «Суджук полусухой», «Особенная полусухая», «Сервелат полусухой», «Советская полусухая», «Столичная полусухая», «Майкопская полусухая»	«Свиная»; «Невская»; «Российская»; «Сервелат коньячный»; «Зернистая»; «Минская»; «Свиная полусухая», «Невская полусухая», «Российская полусухая», «Сервелат коньячный полусухой», «Зернистая полусухая», «Минская полусухая».

Классификация и характеристика ассортимента

ОСОБЕННОСТИ КЛАССИФИКАЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ АССОРТИМЕНТА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Колбасные изделия подразделяют на подвиды:

- колбасы;
- колбаски;
- сосиски;
- сардельки;
- хлебы.

Колбасные изделия могут быть *фаршированными* и/или *потрошковыми*.

Потрошковое колбасное изделие: изделие колбасное вареное из пищевых потрохов птицы с добавлением ингредиентов согласно установленной рецептуре.

В зависимости от используемого мяса и пищевых субпродуктов различных видов птицы колбасные изделия подразделяют:

- колбасные изделия с указанием конкретного вида птицы (например сосиски куриные);
- колбасные изделия без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы (например сосиски из мяса птицы).



ЧП Гурман

Куринная

Первый сорт

ЧП Гурман колбасный

Гурман

ЦСЗ



Куринная

Первый сорт

Колбаса вареная

Жиры - 24,6 г,
Белки - 1,5 г,
Энергетическая ценность - 243 ккал.

ООО «Гурман», г. Брест, плошча Свабоды, 10
Тэл.: (8(3337) 43-53-29

Состав: говядина 1с, БЖЗ,
соль, специи, эмульгаторы,
экстракт чеснока, вода.

Классификация и характеристика ассортимента

ОСОБЕННОСТИ КЛАССИФИКАЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ АССОРТИМЕНТА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

По качеству подразделяют на следующие сорта:

- **Экстра** - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого не менее 50%;
- **Высший** - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%;
- **Первый** - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%;
- **Второй** - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 70%;
- **Третий** - колбасное изделие, при производстве которого в рецептуре предусмотрено измельченное мясо и/или пищевые потроха птицы с массовой долей не менее 50%.



Классификация и характеристика ассортимента

ОСОБЕННОСТИ КЛАССИФИКАЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ АССОРТИМЕНТА ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

В зависимости от термического состояния:

□ **Похлажденные** с температурой в толще продукта от 2 °С до 8 °С включительно;

□ **Замороженные** с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С.



Классификация и характеристика ассортимента

ОСОБЕННОСТИ КЛАССИФИКАЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ АССОРТИМЕНТА ПОЛУКОПЧЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

В зависимости от используемого мяса и пищевых субпродуктов различных видов птицы колбасные изделия подразделяют:

- колбасные изделия с указанием конкретного вида птицы (например, колбасы куриные);
- колбасные изделия без указания конкретного вида птицы при использовании мяса двух или более видов птицы (например, колбасы из мяса птицы).

В зависимости от термического состояния:

- **Охлажденные** с температурой в толще продукта не ниже 0 °С и не выше 6 °С;
- **Замороженные** с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С.

Классификация и характеристика ассортимента

ОСОБЕННОСТИ КЛАССИФИКАЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ АССОРТИМЕНТА ПОЛУКОПЧЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

По качеству подразделяют на следующие сорта:

- **Экстра** - колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого - не менее 50%;
- **Высший** - колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%;
- **Первый** - колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 50%;
- **Второй** - колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 70%;
- **Третий** - колбаса, при производстве которой в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты птицы с массовой долей не менее 50%.



ЛЮБИ ДОМИНА

КАСАЧЬЯ

КОБАСА

ИНДИВИДУАЛЕН

100% ПАРВАРТ

100% ПАРВАРТ

100% ПАРВАРТ

Сиротка, масло тропич. езера,
сирек, яйца преработ. сир.,
ацетилсалицилова киселина,
натриевият фосфат, Е 302, олеи-
ни киселини, натриев бикарбонат,
Диацетил и запахови.
Бертоле - не повече 14,5 г/кг
калоричност - 200 kJ/100g
Срок годности в готов вид
15-сиротка, индивидуален
температура от 2°C до 8°C
Завършен от: 10/2012
Тел: 9213-002-8887

Классификация и характеристика ассортимента

ОСОБЕННОСТИ КЛАССИФИКАЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ АССОРТИМЕНТА СЫРОКОПЧЕННЫХ И СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

В зависимости от используемого мяса и/или пищевых субпродуктов конкретного вида птицы колбасные изделия подразделяют :

- изделия из мяса (пищевых субпродуктов) кур, индеек, уток, гусей, цесарок, перепелов и страусов.
- при использовании мяса и/или пищевых субпродуктов двух и более видов птицы продукт называют "Колбасное изделие из мяса птицы".

В зависимости от диаметра или поперечных размеров :

- колбасы;
- колбаски.

Классификация и характеристика ассортимента

ОСОБЕННОСТИ КЛАССИФИКАЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ АССОРТИМЕНТА СЫРОКОПЧЕННЫХ И СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

По качеству подразделяют на следующие сорта:

- **Экстра** - в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%, в том числе белого - не менее 50%;
- **Высший** - в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 80%;
- **Первый** - в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 51%;
- **Второй** - в рецептуре предусмотрено мясо птицы механической обвалки и/или пищевые субпродукты с массовой долей не менее 70%;
- **Фирменный** - выработанный по оригинальной технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей конкретного предприятия, при производстве в рецептуре предусмотрено кусковое мясо птицы с массовой долей не менее 40%.

Классификация и характеристика ассортимента

ОСОБЕННОСТИ КЛАССИФИКАЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ АССОРТИМЕНТА СЫРОКОПЧЕНЫХ И СЫРОВЯЛЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

В зависимости от термического состояния:

- **Похлажденные** с температурой в толще продукта от 0 °С до 15 °С включительно;
- **Подмороженные** с температурой в толще продукта от минус 4 °С до 0 °С включительно;
- **Замороженные** с температурой в толще продукта от минус 9 °С до минус 4 °С включительно.



Потребительские свойства

Колбасные изделия традиционного ассортимента являются источником полноценного мясного белка, но в них, как правило, относительно высоко содержание жира. В процессе производства колбас из мяса удаляют кости, хрящи, грубую соединительную ткань.

Тонкое измельчение сырья при получении вареных колбас способствуют лучшему усвоению жира, который переходит в эмульгированное состояние. Витамины мяса разрушаются незначительно, так как тепловая обработка достаточно мягкая.

Благодаря использованию пряностей и копчению колбасы отличаются специфическим вкусом, возбуждающим аппетит.

Лечебными свойствами обладают кровяные колбасы, а также ливерные колбасы, в состав которых входит печень как источник железа.

Студни и холодцы также рекомендуют при некоторых заболеваниях. Однако эти продукты не должны полностью заменять натуральное мясо.

В их производстве (за редким исключением) используются токсичные нитриты и другие пищевые добавки. В копильном дыме содержатся токсические и канцерогенные вещества. Данная продукция содержит излишнее количество животных жиров, которые в вареных колбасах, сосисках и сардельках "невидимы", так как находятся в тонкоэмульгированном состоянии.



Потребительские свойства

Наименование продуктов	Массовая доля, %				Энергетическая ценность 100 г продукта
	воды	белков	жиров	минеральных веществ	
Колбасы вареные	55-72	10-14	14-30	1,5-3,1	711-1322
Колбасы полукопченые	40-52	18-23	15-45	4,3-4,9	1084-1950
Колбасы сырокопченые	25-30	21-28	42-48	6,0-6,6	1979-2151
Колбасы варенокопченые	39-40	17-28	27-39	4,6-4,7	1506-1757
Сосиски	55-60	12-13	20-31	1,8-2,0	620-1356
Зельцы	50-80	10-16	10-30	2,0-3,0	838-1676

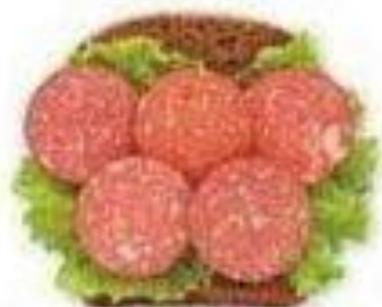
Калорийность 100 г колбас от 170 до 560 ккал.

Говяжье мясо является связующим материалом для колбасного фарша.

Свинина придает колбасным изделиям нежную консистенцию и приятный вкус.

Баранину используют для производства колбас в ограниченном количестве в связи с ее специфическим запахом и вкусом.

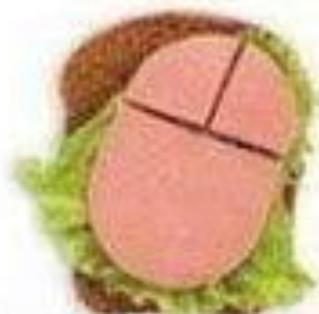
Свиной шпик улучшает пластичность фарша и повышает питательную ценность колбас



ЗАВТРАК СПОРТСМЕНА



ЗАВТРАК ВОДИТЕЛЯ



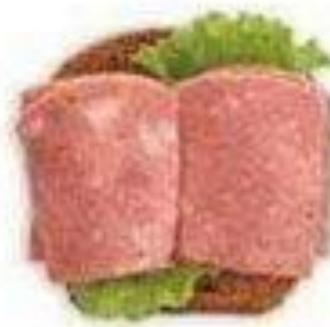
ЗАВТРАК ПРОГРАММИСТА



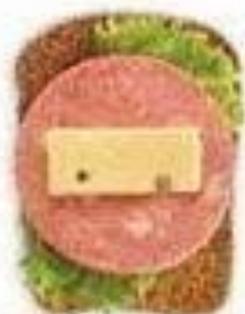
ЗАВТРАК СТРОИТЕЛЯ



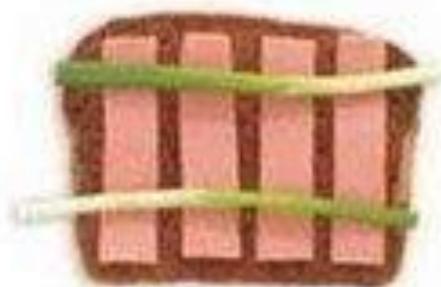
ЗАВТРАК ГРИБНИКА



ЗАВТРАК УЧИТЕЛЯ



ЗАВТРАК ИНСПЕКТОРА



**ЗАВТРАК
ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНИКА**



ЗАВТРАК НАТУРАЛИСТА

Потребительские свойства

Для придания цвета свежего мяса в технологии колбасного производства используется свойство миоглобина активно связывать окись азота в устойчивое соединение, не разрушающееся при высоких температурах.

Нитрит натрия, входящий в состав посолочных смесей (обладает свойством подавлять развитие микроорганизмов), после химических превращений образует нитрозомиоглобин характерного цвета. Интенсивность и устойчивость окраски зависит от количества нитрита натрия — 10 мг на 100 г сырья достаточно для хорошей фиксации окраски мясных изделий.

Для ускорения процесса окрашивания мяса нитритом может добавляться аскорбиновая кислота, которая восстанавливает нитрит до окиси азота.

Фосфаты повышают сочность и нежность вареных колбас. Так, натрийтриполифосфат увеличивает влагосвязывающую способность мышечной ткани, выполняет роль эмульгатора и антиокислителя. Вкус и аромат колбас формируется добавлением пряностей, чеснока и лука.



Факторы, формирующие качество

СЫРЬЕ

Основным мясным сырьем являются говядина и свинина, реже используются баранина и другие виды мяса. Категория колбасы определяется в основном качеством и количеством используемой говядины и количеством нежирной свинины.

Во многие колбасы (с неоднородной структурой фарша) добавляют шпик, нарезанный на кусочки определенного размера. Лучшим для этих целей является хребтовый (твердый) шпик; используется также боковой (полутвердый) шпик.

В производстве вареных колбас используют также мясную обрезь, мясную массу, которую получают при механической дообвалке костей, белковые препараты из соединительной ткани (свиной шкурки, сухожилий) в тонко измельченном, эмульгированном или сухом виде, продукты переработки крови.

В колбасах, вырабатываемых по ТУ, широко используют соевые белковые препараты: соевый изолят с содержанием белка 90%, концентрат — 70%, текстурат из обезжиренной соевой муки — 54%.



Факторы, формирующие качество

СЫРЬЕ

Белковые препараты обладают хорошими технологическими свойствами, повышают влагосвязывающую способность фарша, являются эмульгаторами, повышают содержание белка в колбасах. Вместе с тем они ухудшают вкус и аромат колбас, а используемые в количестве более 12% (в гидратированном виде) к массе сырья снижают биологическую ценность белков.

Из белковых препаратов на молочной основе применяют казеинат натрия. Он, как и соевые белки, улучшает технологические свойства колбасного фарша, используется в производстве колбас, вырабатываемых по ТУ.

В последние годы в производстве вареных колбас для массового потребителя (вырабатываемых по ТУ) широко используется мясо птицы механической обвалки.

Для повышения влагосвязывающей способности колбасного фарша в вареных колбасах категории В, ливерных и некоторых других, вырабатываемых по ГОСТ Р и по ТУ, используют крахмал или пшеничную муку в количестве от 2 до 5% в зависимости от категории колбасы.



Факторы, формирующие качество

СЫРЬЕ

Развитие нежелательных микробиологических процессов тормозится благодаря консервирующим свойствам хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия (NaNO_2), полезной молочнокислой микрофлоры — антагониста гнилостной бактерии.

Нитриты при выдержке в посоле и последующей термической обработке в присутствии восстановителей превращаются в оксид азота (NO), который, присоединяясь к миоглобину, образует пигмент розового цвета, устойчивый при нагревании. Так как нитриты являются токсичными веществами и предшественниками канцерогенных нитрозаминов, их ДУ в готовых продуктах в 70-х гг. XX в. был снижен в 4 раза до 0,005-0,003%.

В состав посолочной смеси входят: сахар — смягчает соленый вкус и является питательной средой для молочнокислой микрофлоры; глюкоза, аскорбиновая кислота — восстановители; фосфаты (E450) — повышают влагосвязывающую способность мяса, используют в производстве в основном вареных изделий. Их добавляют в колбасный фарш в начале куттерования (вторичного измельчения).



Факторы, формирующие качество

СЫРЬЕ

В колбасах, вырабатываемых по ТУ, но не по ГОСТ Р, широко используются дополнительно другие пищевые добавки.

Стабилизаторы консистенции (кроме фосфатов) включают каррагинан (Е407) — полисахарид из водорослей, различные камеди, например рожковую из рожкового дерева (Е410), и др.

В качестве консервантов используют сорбат калия (Е202) и молочную кислоту (Е270); природные и синтетические красители; кислотообразователь в производстве сырокопченых колбас — глюконо-дельта-лактон (Е575).

В вареных колбасах, выработанных по ГОСТ Р и по ТУ, широко применяют усилитель вкуса глутаминат натрия (Е621);

антиокислители: аскорбиновую кислоту Е300, аскорбат натрия Е301; аскорбилпальмитат Е304, токоферолы Е306; регуляторы кислотности: ацетат натрия Е262, лактат натрия Е325, лактат калия Е326, лимонную кислоту Е330, цитрат натрия Е331.



ОХОТНИЙ
Испанская
1/2

ОХОТНИЙ РЯБ
Испанская
1/2

Факторы, формирующие качество

СЫРЬЕ

В колбасы добавляют пряности (перец черный, душистый, белый, мускатный орех, кардамон и др.) и пряные овощи (чеснок, лук и др.). Кориандр широко применяют в колбасных изделиях более низких категорий.

В отдельные сорта колбас включают такие компоненты как крупно измельченная мышечная ткань, ткани субпродуктов, сыр, перец жгучий и сладкий, молоко, сливки, яичные продукты, фисташки, вина, коньяк.

Бактериальные препараты широко используются в производстве сырокопченых колбас за рубежом, а в последние годы и в отечественной промышленности.

В некоторых европейских странах (Венгрия, Румыния, Италия, Болгария и др.) традиционными являются сыровяленые колбасы, при созревании которых на поверхности батонов выращиваются доброкачественные дрожжи в виде сплошного белого налета. Дрожжи подавляют плесневые грибы и обладают антиокислительными свойствами. Они задерживают образование твердого пересохшего поверхностного слоя, способствуют улучшению запаха и препятствуют обесцвечиванию фарша.



Факторы, формирующие качество

СЫРЬЕ

Колбасными оболочками являются: натуральные кишечные; искусственные на основе коллагена (отечественная — белкозин), на основе целлюлозы (целлофан, вискозные); синтетические. Из синтетических наибольшее применение получили оболочки на основе полиамида. Они непроницаемы для газов, поэтому не пригодны для копченых колбас, но благодаря барьерным свойствам, механической прочности и термостойкости позволяют продлить сроки годности колбас. Оболочки на основе коллагена зарубежного производства носят названия кутизин, натурин и др.

Кроме полиамидных из синтетических полимерных оболочек используются отечественная оболочка «Повиден», обладающая хорошими барьерными свойствами, получаемая на основе поливинилиденхлорида (ПВДХ), и импортные — на основе полиэтилентерефталата (ПЭТФ).

В колбасном производстве используются увязочные материалы: шпагат и нитки льняные пошивочные для придания колбасным изделиям формы, а также для нанесения товарной отметки в случае применения немаркированной оболочки, нитки швейные суровые хлопчатобумажные для перевязки сосисок и сарделек.

Алюминиевые и пластмассовые скобы (клипсы) предназначены для плотного зажима свернутых в жгут концов маркированных искусственных оболочек при формовке колбасных батонов.



Факторы, формирующие качество

ТЕХНОЛОГИЯ

РАЗДЕЛКА - представляет собой расчленение туш или полутуш на более мелкие отрубы в соответствии с установленными схемами.



Обвалка. При обвалке от костей отделяют мышечную, жировую и соединительную ткани.



Жиловка. От мяса отделяют грубую соединительную ткань кровеносных сосудов, хрящей, мелких косточек. При жиловке одновременно мясо сортируется по качеству.



Измельчение и посол. Мясо для вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов измельчают до фарша или шрота на волчках, для полукопченых и варено-копченых — до шрота. Для сырокопченых колбас — измельчают на куски 300...600 г. В фарш добавляют рассол, в мясо в кусках — сухую поваренную соль, нитрит в виде раствора низкой концентрации.

Факторы, формирующие качество

ТЕХНОЛОГИЯ

Особенности технологии вареных колбас: фарш после посола вторично измельчают на куттере, составляют рецептуру в куттере или мешалке, формируют батоны, проводят тепловую обработку (осадку, обжарку, варку) и охлаждают.

Особенности технологии полукопченых колбас: в отличие от вареных полукопченые колбасы после обжарки и варки подвергают горячему копчению и сушке, поэтому в них содержится значительно меньше влаги.

Особенности технологии варено-копченых колбас: технология этих колбас отличается от технологии полукопченых более продолжительными выдержкой в посоле, осадкой, режимами копчения и сушкой.

Особенности технологии сырокопченых колбас: при изготовлении этих колбас после осадки батоны подвергаются холодному копчению, минуя процесс варки, а затем продолжительной сушке. Их готовность обусловлена созреванием мясного фарша в процессе посола, осадки, копчения, сушки.

Факторы, формирующие качество

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

К органолептическим показателям колбасных изделий относятся:

- внешний вид,
- цвет фарша на разрезе,
- запах и вкус,
- консистенция,
- форма,
- размер,
- вязка батонов.

Батоны должны иметь чистую сухую поверхность, без повреждений оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков, без серых пятен на разрезе.

Не допускаются для реализации: колбасы, имеющие загрязнения, слизь или плесень на оболочке, мясные хлебы — на поверхности; колбасы с лопнувшими или поломанными батонами; сосиски с серым цветом батончиков.

Оболочка должна плотно прилегать к фаршу (за исключением целлофановой). В вареных колбасах не допускаются крупные пустоты (размером более 5 мм), у мясных хлебов (размером более 12 мм). В этих изделиях не допускается рыхлый фарш. В колбасных изделиях не допускается нарушение целостности упаковки под вакуумом или в модифицированной газовой среде.



Факторы, формирующие качество

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Цвет фарша на разрезе у вареных колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов розовый или светло-розовый; у ливерных колбас и паштетов — серый или светло-коричневый (допускается розовый оттенок); у полукопченых и сырокопченых колбас — от розового до темно-красного.

Запах должен быть приятным с ароматом пряностей, без признаков затхлости, кислотности, осаливания.

Вкус у вареных колбас в меру соленый, у полукопченых колбас — солоноватый, острый, с выраженным ароматом копчения.

Не допускаются посторонние привкусы и запахи.

Консистенция вареных, фаршированных, полукопченых колбас, сосисок, сарделек, мясных хлебов упругая; ливерных колбас и паштетов — мажущаяся; варено-копченых и сырокопченых колбас (по ГОСТу) — плотная; копченых (по ТУ) — упругая.



Факторы, формирующие качество

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Из физико-химических показателей для каждого наименования нормируется :

- **массовая доля влаги** (кроме вареных колбас, сосисок, сарделек, шпикачек, мясных хлебов, колбас жареных, ливерных, кровяных),
- **для всех колбасных изделий — поваренной соли, крахмала, нитритов** (не более 0,005%), для сырокопченых — не более 0,003%),
- **остаточная активность кислой фосфатазы** (для вареных, фаршированных колбас, сосисок, сарделек),
- **температура в центре батона** (в каждой группе колбасных изделий).

В колбасах, в производстве которых используются полифосфаты, их количество ограничивается (не более 1% (в пересчете на P_2O_5), внесенного фосфора не более 0,5% (в пересчете на P_2O_5)).

Требования к пищевой ценности: массовая доля белка (не менее) и жира (не более) установлены национальными стандартами и ТУ, а для остальных колбасных изделий — в СанПиН 2.3.2.1078-01.



Факторы, формирующие качество

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Требования к показателям безопасности.

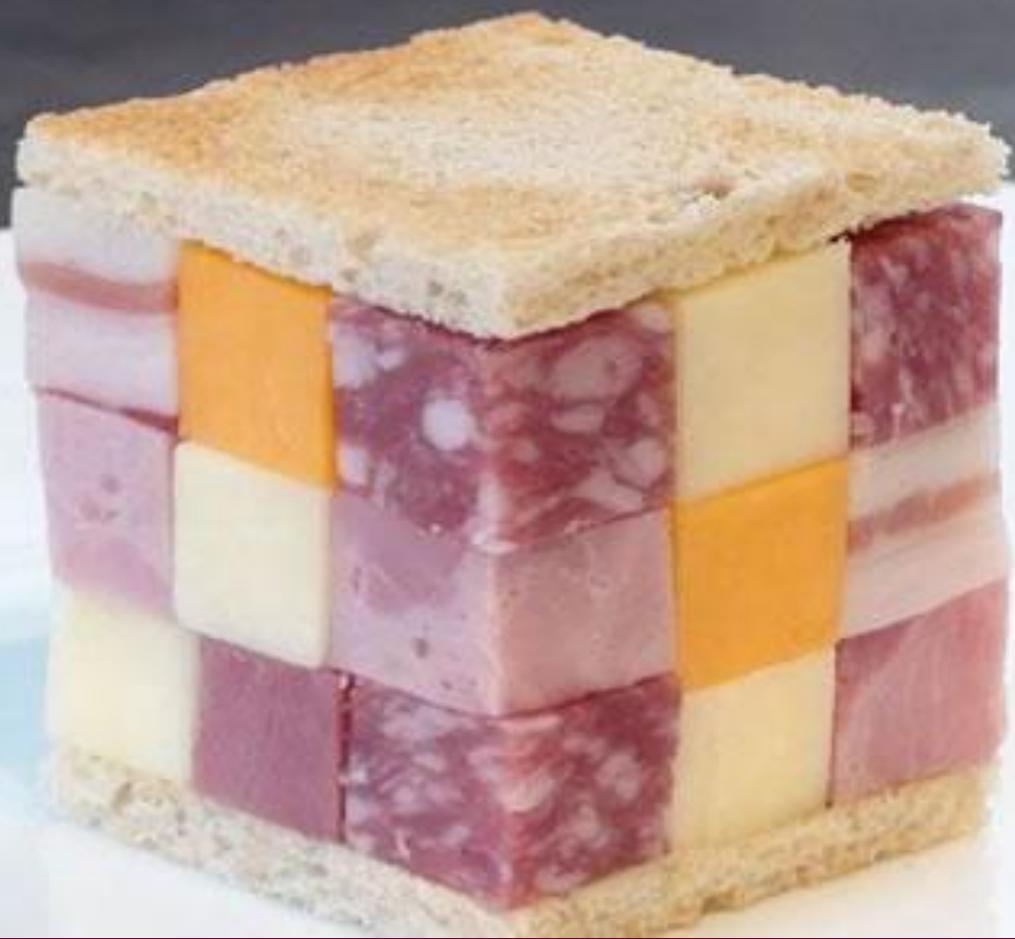
Допустимые уровни токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов соответствуют требованиям для мяса убойных животных.

Дополнительно в колбасных изделиях, в производстве которых используются нитриты, определяются нитрозамины, ДУ которых в копченых изделиях в 2 раза выше, чем в других.

В копченых продуктах определяется также бенз(а)пирен. ДУ токсичных элементов для колбас, в сырье которых входит мясо птицы или субпродукты, соответствуют требованиям к данному сырью.

С 2010 г. введен контроль мясной продукции по диоксидам. Контроль в колбасных изделиях проводится в случае ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду.

Микробиологические показатели для колбасных изделий представлены в СанПиН 2.3.2.1078-01.



Факторы, сохраняющие качество

УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ

При междугородном сообщении колбасные изделия перевозятся рефрижераторным, в основном автомобильным и железнодорожным, транспортом.

При внутригороднем — рефрижераторным и изотермическим автотранспортом.

Скоропортящиеся вареные колбасы (со сроком годности не более 3 сут.) в междугородном сообщении перевозятся только автотранспортом, при этом продолжительность перевозки не должна превышать 24 ч.

Продолжительность перевозок **особоскоропортящихся колбасных изделий** в летний период изотермическим транспортом не должна превышать 3 ч при наличии в кузове льда и 1 ч без льда.

Температурный режим в кузове автотранспорта при междугородных перевозках должен быть (°С) для колбас:

- ✓ вареных 0...6,
- ✓ полукопченых, варено-копченых 0...-3,
- ✓ сырокопченых 8... 10.

Ящики должны быть с просветами.

Не допускается перевозить копченые колбасные изделия вместе с другими продуктами (кроме мясных копченостей).



THERMO KING



THERMO KING



SLTCT

SLTCT

BL-300

BL-2

THERMO KING



Факторы, сохраняющие качество

УСЛОВИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ

Железнодорожным транспортом перевозятся полукопченые, варено-копченые и сырокопченые колбасы.

При приемке к перевозке температура продукта должна быть (°C):

- ✓ сырокопченых колбас не выше 12,
- ✓ полукопченных и варено-копченных -4...-9.

Для полукопченных и варено-копченных колбас допускается температура продукта 0...-4°C, при этом сокращается продолжительность перевозки.

Температурный режим при перевозке всех колбасных изделий составляет 0...-3 °C, вентиляция при этом не предусматривается.

Предельные сроки перевозки железнодорожным транспортом :

- ✓ для полукопченных и варено-копченных колбас 10...25 сут.
- ✓ сырокопченных 15... 30 сут.

Срок перевозки зависит:

- ✓ от температуры продукта при погрузке,
- ✓ периода года
- ✓ использования охлаждения (отепления) в зимний период.

Three black and white cows are standing in a row against a plain white background. Each cow is holding a large, rectangular white sign in front of its chest. The signs contain Russian text. The cow on the left is looking slightly to the right, the middle one is looking forward, and the one on the right is looking to the left.

БОЛЬ
ШЕ

СОИ

В
КОЛЬ
АСУ

Факторы, сохраняющие качество

ХРАНЕНИЕ

Рекомендуемые сроки годности вареных колбасных изделий, ливерных и кровяных колбас, зельцев, паштетов при температуре от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха от 75 до 78%:

- целыми батонами в проницаемых оболочках (натуральной, белковой, искусственных) без применения вакуума или модифицированной газовой среды (МГС), без применения консервантов (регуляторов кислотности):
 - ✓ вареные колбасы — 5 сут.;
 - ✓ сосиски, сардельки, шпикачки — 5 сут.;
 - ✓ ливерные и кровяные колбасы — 3 сут.;
 - ✓ хлебы, мясные (целое изделие) — 3 сут.
- ✓ колбасные изделия в проницаемой оболочке, без применения вакуума и МГС, но с использованием консервантов (регуляторов кислотности) E262, E325, E326:
 - ✓ вареные колбасы — 8 сут.;
 - ✓ ливерные — 8 сут.;
 - ✓ кровяные — 5 сут.



Факторы, сохраняющие качество

ХРАНЕНИЕ

- колбасные изделия в проницаемой оболочке без консервантов, но с применением вакуума или МГС (каждого батона колбасы или в групповой упаковке колбасных изделий):
 - ✓ вареные колбасы — 20 сут.; порционная нарезка — 15 сут.; сервировочная нарезка — 10 сут.;
 - ✓ сосиски, сардельки, шпикачки — до 30 сут.;
 - ✓ мясные хлебы (целые изделия) — 15 сут.; порционная нарезка — 10 сут.; сервировочная нарезка — 6 сут.;
 - ✓ ливерные колбасы с применением вакуума или МГС и с применением консервантов E262, E325, E326 — 30 сут.;
 - ✓ кровяные (с аналогичными характеристиками) — 5 сут.
- ✓ колбасные изделия в полиамидной оболочке (без консервантов, вакуума и МГС):
 - ✓ вареные колбасы — до 60 сут.;
 - ✓ сосиски, сардельки, шпикачки — 15 сут.



Факторы, сохраняющие качество

ХРАНЕНИЕ

- ливерные и кровяные колбасы в барьерной оболочке без вакуума и МГС с применением консервантов E262, E325, E326:
 - ✓ ливерные — 30 сут.,
 - ✓ кровяные — 5 сут.
- ✓ ливерные и кровяные колбасы в барьерной оболочке (без использования вакуума и МГС без консервантов):
 - ✓ ливерные — 15 сут.,
 - ✓ кровяные — 5 сут.

Как видно, из представленных колбас самыми нестойкими в хранении являются кровяные колбасы. Известно, что кровь является хорошей средой для развития патогенных микроорганизмов (питательные вещества в растворимой форме и высокое pH). Ливерные колбасы также являются хорошей средой для развития микроорганизмов, поэтому с целью удлинения сроков хранения в их производстве чаще используются консерванты. Плохо хранятся также холодцы и студни, выпускаемые в полимерных непроницаемых упаковках. Сроки годности устанавливает изготовитель.

Срок годности зельцев и паштетов при указанных режимах 3 сут., "Русского копченого" зельца — 5 сут. без консервантов, без вакуума и МГС.



Факторы, сохраняющие качество

ХРАНЕНИЕ

Хранение охлажденных полукопченых колбас может производиться при разных температурных режимах при относительной влажности воздуха 75-78% от 0 до 20 °С.

- ✓ при 20 °С рекомендуемый срок годности 3 сут.,
- ✓ при 12 °С — 10 сут.
- ✓ при температуре от 0 до 6 °С без применения вакуума и МГС — 15 сут., с применением — 30-60 сут. (целые батоны); 12-45 сут. — порционная нарезка; 10-20 сут. — сервировочная нарезка; при использовании консервантов E262, E325, E326 без вакуума и МГС— 30 сут.
- ✓ замороженная продукция при температуре не выше минус 10 °С без вакуума и МГС имеет срок годности 90 сут.



ЮГАМЫШСКИЕ КОЛБАСЫ

ЮГАМЫШСКИЕ КОЛБАСЫ

ЮГАМЫШСКИЕ КОЛБАСЫ

ЮГАМЫШСКИЕ КОЛБАСЫ

Факторы, сохраняющие качество

ХРАНЕНИЕ

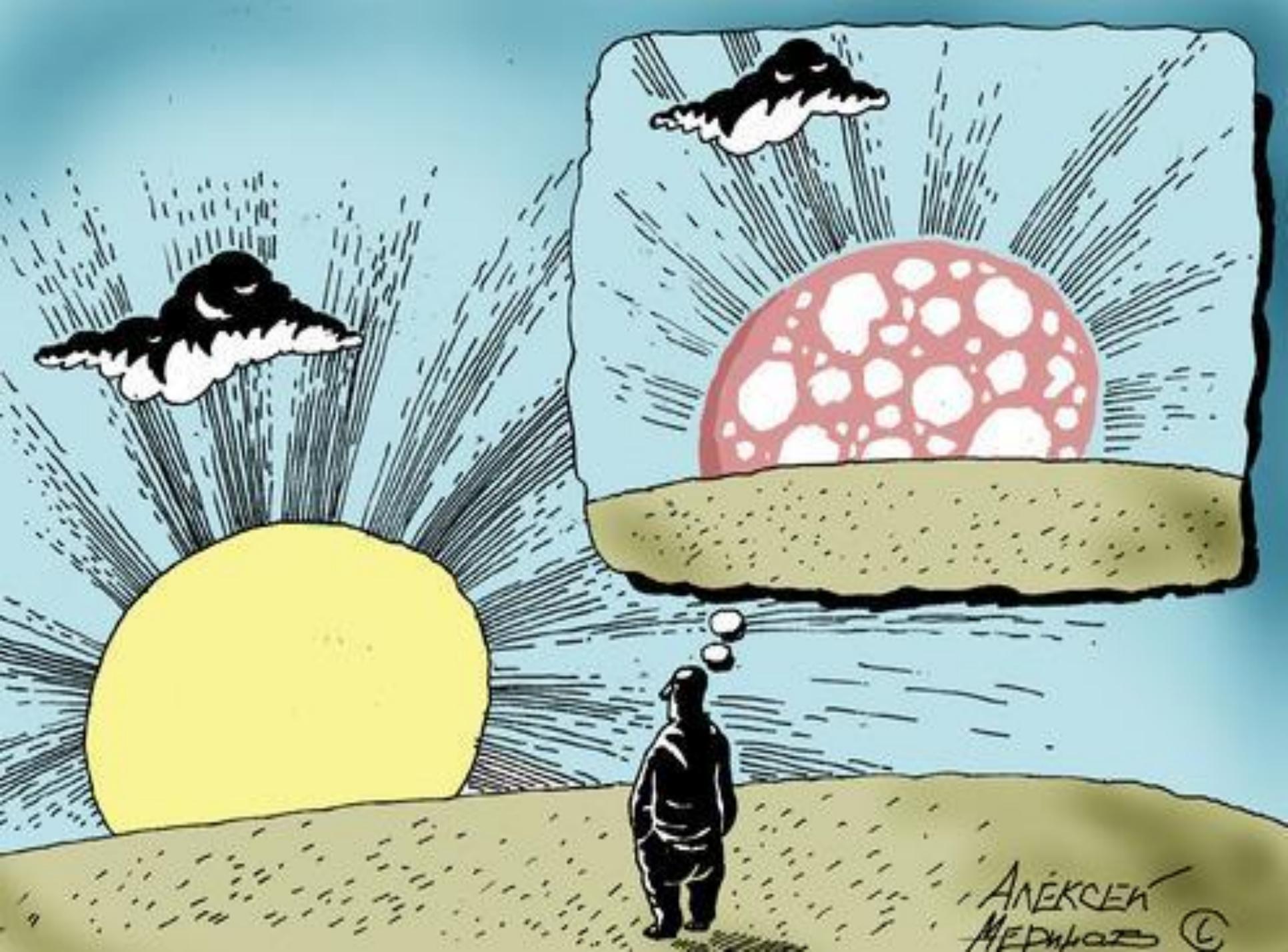
Жареные колбасы имеют меньший срок годности. Их хранят только при температурах охлаждения (от 0 до 6 °С) или в замороженном виде (не выше минус 10 °С).

Срок годности охлажденных колбас :

• целыми батонами:

- ✓ без использования вакуума или МГС — 5 сут.,
- ✓ с применением консервантов E262, E325, E326 — 10 сут.,
- ✓ с использованием вакуума или МГС — 15 сут.,
- ✓ залитые жиром в емкостях без использования вакуума и МГС — 15 сут., замороженные — 30 сут.

Варено-копченые и сырокопченые колбасы неупакованные в непроницаемые упаковочные материалы хранят при относительной влажности воздуха от 75 до 78%.



АЛЕКСЕЙ
МЕДИНОВ ©

Рекомендуемые сроки хранения варено- копченых колбас

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут.
От 6 до 12	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	15
От 0 до 6			30
От 0 до 6		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением пищевых добавок E262, E325, E326)	45-75
От 0 до 6	Целыми батонами	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	30-60
	Порционная нарезка		12-45
	Сервировочная нарезка		10-20
От минус 7 до минус 9	Целыми батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120

Рекомендуемые сроки хранения сырокопченых колбас

Температура хранения, °С	Способ упаковки	Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сут.
От 0 до 6	Целыми батонами (батончиками)	Любой	180
	Порционная нарезка	С применением вакуума	90
	Сервировочная нарезка		45
	Порционная нарезка	С применением модифицированной атмосферы	35
	Сервировочная нарезка		30
От 0 до 12	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	120
		С применением вакуума	150
	Порционная нарезка	С применением вакуума	17
	Сервировочная нарезка		15
От 0 до 18	Сервировочная нарезка	С применением вакуума	6
От минус 2 до минус 4	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	180
От минус 7 до минус 9	Целыми батонами (батончиками)	Без применения вакуума или модифицированной	270

