

**Изменение № 2 ГОСТ 23670—79 Колбасы вареные, сосиски и сардельки, хлеба мясные. Технические условия**  
**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 09.04.84 № 1238 срок введения установлен**

**с 01.09.84**

Пункт 2.2. Заменить слова: «натрий азотистокислый (нитрит натрия) особо чистый по нормативно-технической документации» на «натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ-7—3 по нормативно-технической документации»;

*(Продолжение см. стр. 230)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 23670—79)*

«кислоту аскорбиновую по ГОСТ 4815—76» на «кислоту аскорбиновую по ГФ-Х» «оболочку искусственную для колбас и сосисок, разрешенную Министерством здравоохранения СССР» на «оболочку искусственную для колбас, сосисок сарделек, разрешенную Министерством здравоохранения СССР»;

после слов «нити льняные по ГОСТ 2350—73, ГОСТ 14961—77, ГОСТ 6146—78» дополнить словами: «и другой нормативно-технической документации»;

дополнить абзацем: «пленку упаковочную поливинилиденхлоридную «Повиден»».

Пункт 2.4. Таблица 2. Графа «Норма для сосисок любительских и сливочных». Для материала «Оболочки» заменить слова: «Черевы говяжьи, свиные и

*(Продолжение см. стр. 231)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 23670—79)*

бараньи диаметром 27—32 мм» на «Черевы говяжьи, свиные и бараньи, искусственные оболочки диаметром 27—32 мм»;

таблица 3. Графа «Нормы для сарделек свиных, первого сорта и говяжьих». Для материала «Оболочки» заменить слова: «Черевы говяжьи и свиные диаметром 32—44 мм» на «Черевы говяжьи и свиные, искусственные оболочки диаметром 32—44 мм».

Раздел 2 дополнить пунктами — 2.11—2.13: «2.11. Не допускаются для реализации колбасы вареные:

имеющие загрязнения на оболочке;

с лопнувшими или сломанными батонами;

с рыхлым фаршем;

с наплывами фарша над оболочкой (нарушающими целостность батона) или слипами на колбасах высшего сорта — длиной более 5 см; на колбасах I сорта — длиной более 10 см, на колбасах II сорта — длиной более 30 см; для колбас длиной менее 30 см размер слипов соответственно уменьшается наполовину;

*(Продолжение см. стр. 232)*

*(Продолжение изменения к ГОСТ 23670—79)*

с наличием серых пятен и крупных пустот;  
с наличием бульонно-жировых отеков: в колбасах высшего сорта более 2 см;  
в колбасах I сорта — более 5 см, в колбасах II сорта — более 5 см.

2.12. Не допускаются для реализации сосиски и сардельки:

с серым цветом батонов и серыми пятнами на разрезе;  
со слипами по всей длине батонов (более 10 % от всей партии);  
имеющие загрязнения на оболочке;  
с отеками жира и бульона.

2.13. Не допускаются для реализации мясные хлебы:

имеющие загрязнения на поверхности;  
с рыхлым фаршем;  
с наличием в фарше серых пятен;  
с наличием оплавленного шпика, бульонных и жировых отеков».

Пункты 3.4—3.6 исключить.

Пункт 4.1. Заменить ссылку: ГОСТ 11354—77 на ГОСТ 11354—82.

(ИУС № 7 1984 г.)