

ГОСТ 12600—67

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

**КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ,  
ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА**

**ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

Издание официальное

Э



Москва  
Стандартинформ  
2009

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й      С Т А Н Д А Р Т****КОЛБАСЫ СЫРОКОПЧЕННЫЕ,  
ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ДЛЯ ЭКСПОРТА****Технические условия**

Dry sausages for export. Specifications

**ГОСТ  
12600—67**МКС 67.120.10  
ОКП 92 1341Дата введения **01.07.67**

Настоящий стандарт распространяется на сырокопченые колбасы: брауншвейгскую, московскую, невскую, особенную, польскую, советскую, столичную, суджук, туристские колбаски, любительскую, поставляемые для экспорта.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

**1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ**

1.1. Сырокопченые колбасы выпускают следующих сортов и наименований:

- а) высший сорт — брауншвейгская, московская, невская, особенная, польская, советская, столичная, суджук, туристские колбаски;
- б) первый сорт — любительская.

1.1а. Сырокопченые колбасы вырабатывают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной промышленности, утвержденных в установленном порядке.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

1.2. Для выработки колбас должны применяться следующее сырье и вспомогательные материалы:  
мясо-говядина по ГОСТ 779, охлажденная;  
мясо-свинина по ГОСТ 7724, первой, второй и третьей категории, охлажденная;  
мясо-баранина по ГОСТ 1935\*, охлажденная;  
грудинка свиная охлажденная;  
шпик свиной хребтовый охлажденный;  
жир-сырец бараний подкожный или курдючный, или жир-сырец говяжий подкожный;  
соль поваренная пищевая по ГОСТ 13830\*\*, выварочная или каменная самосадочная, садочная помолов № 0 и 2, не ниже первого сорта;  
натрий азотистокислый по ГОСТ 4197;  
натрий азотистокислый (натрий нитрит) марки ОСЧ 7—3;  
сахар-песок по ГОСТ 21;  
перец черный, белый и душистый;  
кардамон, мускатный орех или тмин;  
чеснок свежий по ГОСТ 7977;  
коньяк по ГОСТ 13741\*\*\*;

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52843—2007.

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51618—2000.

## С. 2 ГОСТ 12600—67

или мадера по ГОСТ 7208\*;  
черевы говяжьи по ГОСТ 13459\*\*, первого сорта;  
круга говяжьи по ГОСТ 13460\*\*, первого сорта;  
черевы свиные по ГОСТ 16402\*\*\*, первого сорта;  
гузенки свиные по ГОСТ 17284\*\*\*, первого сорта;  
шпагат из лубяных волокон по ГОСТ 17308 № 1,0, 1,2;  
нити льняные пошивочные 1,0; 0,84 КТЕКС;  
шпагат в вискозных технических крученых нитях;  
фольга алюминиевая для упаковывания пищевых продуктов по ГОСТ 745;  
целлюлозная пленка (целлофан) по ГОСТ 7730;  
пергамент по ГОСТ 1341.

1.3. Колбасы должны изготавливаться по рецептурам, указанным в табл. 1.

1.2—1.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

1.4. По органолептическим и физико-химическим показателям колбасы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

1.5. Батоны колбасы выпускают без шпагата с обрезанными за линией вязки свободными концами оболочки, обернутые в фольгу и целлофан или только в целлофан с обозначением наименования и сорта колбасы, на концах батонов целлофан должен быть перевязан шпагатом из вискозных нитей.

1.6. Не допускаются колбасы:

- с наличием плесени и слизи на оболочке;
- с наличием кусочков желтого шпика;
- с наличием на разрезе серых неокрашенных пятен;
- с уплотнением наружного слоя (заказ) более 3 мм.

1.2—1.6. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

1.7, 1.8. **(Исключены, Изм. № 1).**

## 2. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ И МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

2.1. Колбасы принимают партиями.

Под партиями понимают любое количество колбасы одного наименования, оформленное документом о качестве и ветеринарным свидетельством установленной формы.

2.2. В документе о качестве должно быть указано:

- наименование и товарный знак предприятия-изготовителя;
- наименование колбасы;
- масса нетто;
- количество и номера мест;
- вид тары;
- дата выработки;
- результаты испытаний;
- обозначение настоящего стандарта.

2.3. Объем выборки и отбор образцов — по ГОСТ 9792, методы испытаний — по ГОСТ 9793, ГОСТ 9957, ГОСТ 8558.1, ГОСТ 9958, ГОСТ 9959.

2.4. **(Исключен, Изм. № 2).**

## 3. УПАКОВКА, МАРКИРОВКА, ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

3.1а. Туристские колбаски укладывают по 4 шт. в два ряда и обертывают целлофаном, на котором обозначено наименование продукта.

**(Введен дополнительно, Изм. № 1).**

3.1. Колбасы упаковывают массой нетто не более 50 кг в дощатые плотные неразборные ящики по ГОСТ 10131.

\* На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 52195—2003 и ГОСТ Р 52404—2005.

\*\* На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.148—91.

\*\*\* На территории Российской Федерации действуют ТУ 10.02.01.147—91.

Т а б л и ц а 1

| Наименование сырья, пряностей и вспомогательных материалов                 | Норма для колбас        |                         |                                 |                                             |                                 |                                       |                         |                                  |                                 |                                          |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|
|                                                                            | браун-швейгской         | московской              | невской                         | особенной                                   | польской                        | советской                             | столичной               | суджук                           | туристских колбасок             | любительской                             |
| Сырье (в кг на 100 кг сырья)                                               |                         |                         |                                 |                                             |                                 |                                       |                         |                                  |                                 |                                          |
| Мясо говяжье высшего сорта                                                 | 45                      | 75                      | 10                              | 40                                          | 40                              | 20                                    | 35                      | —                                | 40                              | —                                        |
| То же, первого сорта                                                       | —                       | —                       | —                               | —                                           | —                               | —                                     | —                       | —                                | —                               | 65                                       |
| Мясо свиное нежирное                                                       | 25                      | —                       | 55                              | 10                                          | 30                              | 50                                    | 35                      | —                                | 20                              | —                                        |
| Мясо баранье или говяжье первого сорта                                     | —                       | —                       | —                               | —                                           | —                               | —                                     | —                       | 90                               | —                               | —                                        |
| Грудинка свиная с содержанием мышечной ткани не более 25 %                 | —                       | —                       | —                               | 50                                          | —                               | —                                     | —                       | —                                | 40                              | 35                                       |
| Шпик свиной хребтовый                                                      | 30                      | 25                      | 35                              | —                                           | 30                              | 30                                    | 30                      | —                                | —                               | —                                        |
| Жир-сырец бараний подкожный или курдючный, или жир-сырец говяжий подкожный | —                       | —                       | —                               | —                                           | —                               | —                                     | —                       | 10                               | —                               | —                                        |
| Итого:                                                                     | 100                     | 100                     | 100                             | 100                                         | 100                             | 100                                   | 100                     | 100                              | 100                             | 100                                      |
| Пряности и вспомогательные материалы (в г на 100 кг сырья)                 |                         |                         |                                 |                                             |                                 |                                       |                         |                                  |                                 |                                          |
| Мадера                                                                     | —                       | —                       | —                               | 250                                         | 250                             | —                                     | —                       | —                                | —                               | —                                        |
| Коньяк                                                                     | —                       | —                       | 250                             | —                                           | —                               | 250                                   | 250                     | —                                | —                               | —                                        |
| Соль поваренная пищевая                                                    | 3500                    | 3500                    | 3500                            | 3500                                        | 3500                            | 3500                                  | 3500                    | 3500                             | 3500                            | 3500                                     |
| Натрий азотистокислый в растворе                                           | 10                      | 10                      | 10                              | 10                                          | 10                              | 10                                    | 10                      | 10                               | 10                              | 10                                       |
| Сахар-песок                                                                | 200                     | 200                     | 200                             | 200                                         | 200                             | 200                                   | 200                     | 100                              | 200                             | 200                                      |
| Перец черный или белый                                                     | 100                     | 150                     | 100                             | 100                                         | 100                             | 100                                   | 150                     | 100                              | 100                             | 100                                      |
| Перец душистый                                                             | —                       | —                       | —                               | 50                                          | 50                              | 50                                    | 50                      | 50                               | —                               | 50                                       |
| Кардамон или мускатный орех                                                | 30                      | 25                      | —                               | 30                                          | 30                              | 30                                    | 50                      | —                                | —                               | 30                                       |
| Тмин                                                                       | —                       | —                       | —                               | —                                           | —                               | —                                     | —                       | 50                               | 100                             | —                                        |
| Корица                                                                     | —                       | —                       | 100                             | —                                           | —                               | —                                     | —                       | —                                | —                               | —                                        |
| Чеснок                                                                     | —                       | —                       | —                               | —                                           | —                               | —                                     | —                       | 200                              | 60                              | —                                        |
| Оболочка                                                                   | Говяжьи круга № 2, 3, 4 | Говяжьи круга № 1, 2, 3 | Говяжьи черевы экстра и широкие | Свинные гузенки, говяжьи круга № 3, 4, 5, 6 | Говяжьи черевы экстра и широкие | Свинные гузенки, говяжьи круга № 3, 4 | Говяжьи круга № 2, 3, 4 | Говяжьи черевы средние и широкие | Свинные черевы I и II категории | Говяжьи круга № 1, 2, 3, гузенки свинные |

| Показатель                                                      | Брауншвейгская                                                                                                                                                                    | Московская                                                             | Невская                                                   | Особенная                                                                                        | Польская                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид и консистенция<br>Вид фарша на разрезе              | Батоны колбас с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, слипов и наплывов фарша. Консистенция плотная<br>Фарш равномерно перемешан и содержит:                       |                                                                        |                                                           |                                                                                                  |                                                                           |
|                                                                 | Кусочки шпика размером 4—5 мм                                                                                                                                                     | Кусочки шпика размером не более 6 мм                                   | Кусочки шпика размером не более 6 мм                      | Кусочки грудинки в виде удлиненных прямоугольников длиной не более 12 мм и шириной не более 5 мм | Кусочки шпика размером не более 3 мм                                      |
| Вкус и запах                                                    | Вкус приятный, слегка острый, солоноватый, с выраженным ароматом копчения, пряностей и легкого запаха чеснока в суджукке, туристских колбасах, без постороннего привкуса и запаха |                                                                        |                                                           |                                                                                                  |                                                                           |
| Форма, размер и вязка батонов колбасы                           | Батоны прямые длиной до 50 см с двумя перевязками сверху                                                                                                                          | Батоны прямые длиной до 50 см с двумя перевязками посередине           | Батоны в виде колец с внутренним диаметром 8—15 см        | Батоны прямые длиной до 75 см, перевязанные поперек через каждые 10 см                           | Батоны в виде колец с внутренним диаметром 8—15 см                        |
| Массовая доля влаги, в %, не более                              | 27                                                                                                                                                                                | 30                                                                     | 27                                                        | 25                                                                                               | 27                                                                        |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) в %, не более | 6                                                                                                                                                                                 | 6                                                                      | 6                                                         | 6                                                                                                | 6                                                                         |
| Массовая доля нитрита, %, не более                              | 0,003                                                                                                                                                                             | 0,003                                                                  | 0,003                                                     | 0,003                                                                                            | 0,003                                                                     |
| Внешний вид и консистенция<br>Вид фарша на разрезе              | Батоны колбас с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, слипов и наплывов фарша. Консистенция плотная<br>Фарш равномерно перемешан и содержит:                       |                                                                        |                                                           |                                                                                                  |                                                                           |
|                                                                 | Кусочки шпика размером не более 3 мм                                                                                                                                              | Кусочки шпика размером не более 3 мм                                   | Кусочки бараньего и говяжьего жира размером не более 3 мм | Кусочки грудинки размером не более 4 мм                                                          | Кусочки грудинки размером не более 8 мм                                   |
| Вкус и запах                                                    | Вкус приятный, слегка острый, солоноватый, с выраженным ароматом копчения, пряностей и легкого запаха чеснока в суджукке, туристских колбасах, без постороннего привкуса и запаха |                                                                        |                                                           |                                                                                                  |                                                                           |
| Форма, размер и вязка батонов колбасы                           | Батоны прямые длиной до 50 см, перевязанные поперек через каждые 10 см отрезком шпагата снизу                                                                                     | Батоны прямые длиной до 50 см с тремя перевязками на равном расстоянии | Батоны прессованные в виде колец                          | Колбаски прессованные длиной 12—15 см                                                            | Батоны прямые длиной до 50 см с четырьмя перевязками на равном расстоянии |
| Массовая доля влаги, в %, не более                              | 25                                                                                                                                                                                | 27                                                                     | 30                                                        | 27                                                                                               | 30                                                                        |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) в %, не более | 6                                                                                                                                                                                 | 6                                                                      | 6                                                         | 6                                                                                                | 6                                                                         |
| Массовая доля нитрита, %, не более                              | 0,003                                                                                                                                                                             | 0,003                                                                  | 0,003                                                     | 0,003                                                                                            | 0,003                                                                     |

На ящиках должны быть установлены дополнительные крепления в виде деревянных планок.

Дошечки и планки ящиков должны быть строгаными со всех сторон, соединение дошечек производят в четверть по ГОСТ 9330.

Ящики должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха.

Ящики перед укладыванием в них колбас должны быть выстланы пергаментом.

В каждый ящик упаковывают колбасу одного наименования. Допускается в одном ящике укладка колбасы различных наименований в соответствии с заказом-нарядом Всесоюзного внешнеторгового объединения «Продинторг».

3.2. Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.3. **(Исключен, Изм. № 2).**

3.4. Удостоверение о качестве и ветеринарное свидетельство должны быть составлены на русском и иностранном языках в соответствии с заказом-нарядом Всесоюзного внешнеторгового объединения «Продинторг».

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

3.5. Транспортирование колбас производят транспортом всех видов в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, а в пакетированном виде — по ГОСТ 26663.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

3.6. Колбасы должны храниться при температуре воздуха 12 °С и относительной влажности воздуха 75—78 % не более четырех месяцев от минус 2 до минус 4 °С — не более шести месяцев; от минус 7 до минус 9 °С — не более девяти месяцев со дня выработки.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

## С. 6 ГОСТ 12600—67

### ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Министерством мясной и молочной промышленности СССР

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 06.02.67 № 280

**3. ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

#### 4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта | Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|-----------------------------------------|--------------|-----------------------------------------|--------------|
| ГОСТ 21—94                              | 1.2          | ГОСТ 9957—73                            | 2.3          |
| ГОСТ 745—2003                           | 1.2          | ГОСТ 9958—81                            | 2.3          |
| ГОСТ 779—55                             | 1.2          | ГОСТ 9959—91                            | 2.3          |
| ГОСТ 1341—97                            | 1.2          | ГОСТ 10131—93                           | 3.1          |
| ГОСТ 1935—55                            | 1.2          | ГОСТ 13459—68                           | 1.2          |
| ГОСТ 4197—74                            | 1.2          | ГОСТ 13460—68                           | 1.2          |
| ГОСТ 7208—93                            | 1.2          | ГОСТ 13741—91                           | 1.2          |
| ГОСТ 7724—77                            | 1.2          | ГОСТ 13830—97                           | 1.2          |
| ГОСТ 7730—89                            | 1.2          | ГОСТ 14192—96                           | 3.2          |
| ГОСТ 7977—87                            | 1.2          | ГОСТ 16402—70                           | 1.2          |
| ГОСТ 8558.1—78                          | 2.3          | ГОСТ 17284—71                           | 1.2          |
| ГОСТ 9330—76                            | 3.1          | ГОСТ 17308—88                           | 1.2          |
| ГОСТ 9792—73                            | 2.3          | ГОСТ 26663—85                           | 3.5          |
| ГОСТ 9793—74                            | 2.3          |                                         |              |

**5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)**

**6. ИЗДАНИЕ (март 2009 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июне 1981 г., июне 1984 г., октябре 1987 г. (ИУС 9—81, 10—84, 1—88)**