

ДЕПАРТАМЕНТ ВНУТРЕННЕЙ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РАКИТЯНСКИЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

# **МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ**

**по МДК 03.01**

## **Технология производства колбасных изделий**

**Специальность: 19.02.08 Технология мяса и мясных  
продуктов**

**Тема: Органолептическая оценка изделий колбасных в  
соответствии ГОСТ (колбаса вареная Докторская ГОСТ Р  
52196-2011)**

**Количество часов: 2**

**Разработчик:**

**преподаватель ОГАПОУ «РАТТ»**

**Ерохина Светлана Алексеевна**

### **Аннотация**

Данный методический материал разработан для преподавателей средних и высших учебных заведений с целью формирования объективных знаний в области качества продукции.

В методической разработке представлена поэтапная работа по теме «Органолептическая оценка изделий колбасных в соответствии ГОСТ (колбаса вареная Докторская ГОСТ Р 52196-2011)» к учебно-методическому комплексу МДК 03.01 Технология производства колбасных изделий для групп специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

## Содержание

	Стр.
Аннотация	2
Введение	4
Основная часть	5
Заключение	13
Список использованных источников	14
Приложения	15

## **Введение**

Большую часть мясных изделий человек потребляет в виде консервированной продукции, основной частью которой стали колбасные изделия. Колбасные изделия – это продукты, изготовленные из мясного фарша с солью и специями, в оболочке или без нее и подвергнутые термической обработке или ферментации до готовности к потреблению.

За последнее время ассортимент и объемы реализации вареных колбасных изделий в России значительно увеличились. Колбасы выпускаются на основании технологических инструкций и условий стандартов предприятий, других нормативных документов, утвержденных в установленном порядке, с соблюдением санитарных правил для предприятий мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Однако, очень часто производители добавляют в состав фарша ингредиенты, которые не должны содержаться по стандартной рецептуре. На этикетках указывается состав продукта, но не все производители честно прописывают процентное содержание всех ингредиентов. И даже высокая цена на продукт не гарантирует его высокое качество. Все это определило актуальность выбранной темы методической разработки. Последовательное определение показателей качества согласно органолептической оценке, а также, лабораторное исследование колбасных образцов позволят дать практические рекомендации по применению того или иного вида продукции.

## Основная часть

**Тема урока:** Органолептическая оценка изделий колбасных в соответствии ГОСТ (колбаса вареная Докторская ГОСТ Р 52196-2011)

**Тип учебного занятия:** урок решения учебной задачи

**Целевая аудитория:** обучающиеся 4 курса по специальности 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

**Цели урока:**

- **Образовательные**
  - сформировать у обучающихся знания о государственном стандарте 52196-2011 вареных колбасных изделий;
  - сформировать у студентов умение проводить исследования лабораторного характера;
  - добиться усвоения обучающимися принципов и методов органолептической оценки качества колбасы вареной Докторский;
  - отработать навыки органолептической оценки качества.
- **Развивающие:**
  - развивать умение сравнивать, делать выводы, анализировать, проводить аналогию;
  - развивать умения выделять существенные признаки и различия, классифицировать факторы и делать обобщающие выводы
- **Воспитательные:**
  - прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
  - прививать интерес к выбранной специальности.
  - формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий

**Реализуемые педагогические технологии:** исследовательские технологии

**Методы обучения:** репродуктивный, проблемно- поисковый.

**Форма работы обучающихся:** индивидуальная, групповая

**Формируемые ПК и ОК:** ПК 3.1 – 3.4, ОК 1-9

**Общие компетенции 1-9**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### **Профессиональные компетенции 3.1 – 3.4**

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2. Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3. Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

**Межпредметная связь:** МДК 01.01, МДК 03.02, Биохимия

**Продолжительность занятия:** 3 часа

(Вводный инструктаж – 45 мин.,

Самостоятельная практическая работа обучающихся – 90 мин.;

Коррекция знаний и умений, оценка выполненных работ – 45 мин.)

**Оснащение занятия:** Мультимедийный проектор, компьютер.

На столах студентов: рабочие тетради, ГОСТ 52196-2011 Изделия колбасные вареные; методические указания для практических работ по междисциплинарному курсу.

Приборы: штатив с пробирками, чаша со ступкой, посуда (тарелки, вилки, ножи), разделочные доски, салфетки.

Продукты: образцы колбасы вареной Докторской различных производителей.

Выписка из стандарта Колбаса вареная Докторская.

**Информационные источники:**

ГОСТ 52196-2011. Колбасные изделия вареные;

Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / В.Г. Зонин. - СПб.: Профессия, 2007. — 224 с, ил.;

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала (с поправкой).

**Структура учебного занятия:** Линейная структура

**Место проведения:** кабинет Технологии мяса и мясных продуктов

**Ход учебного занятия:**

**1. Организационный момент:**

· Проверка студентов по журналу;

- Проверка наличия принадлежностей;
- Проверка готовности обучающихся к занятию

*Преподаватель*

Ребята, давайте еще раз поприветствуем друг друга!

Количество человек в группе? Готовы к занятию? Начнем. На сегодняшнем занятии вам предстоит определить качество вареной колбасы различных производителей согласно органолептическим признакам.

## **2. Сообщение темы и целей урока:**

*Преподаватель*

Для того, чтобы определить тему нашего занятия предлагаю вам выслушать фрагмент истории одного продукта.

Легенда о колбасе Докторской.

В 1936 году нарком пищевой промышленности СССР Анастас Микоян дал специалистам заказ на мясное изделие, подходящее для массового «откорма» больных, чье здоровье подорвали гражданская война и царский режим. На каждый килограмм изготовленной колбасы шло примерно 250 г. говядины, 700 г. полужирной свинины, 30 г. яиц, 20 г. цельного молока и соль. Основная задача, стоящая перед произведенным продуктом – максимум калорий и белка на минимум веса.

*Преподаватель*

Вы правильно определили название продукта. Действительно, речь идет о колбасе Докторской. А что нам, как будущим технологам необходимо знать об этой колбасе?

*Студенты*

Из чего сделано, какие компоненты входят в состав, режимы приготовления.

*Преподаватель*

Какие факторы мы обязательно должны учитывать при выборе колбасы вареной Докторской?

*Студенты*

Вкус, запах, цвет, консистенция, упаковка.

*Преподаватель*

Это есть ничто иное как органолептическая оценка качества. И мы с вами проведем это исследование.

**Всесторонняя проверка знаний по теме** Органолептическая оценка изделий колбасных в соответствии ГОСТ (колбаса вареная Докторская ГОСТ Р 52196-2011). Опрос:

*Преподаватель*

Может кто-то сможет пояснить технологию производства вареных колбасных изделий, состав рецептуры или режимы термической обработки, применяемые при производстве продукта?

*Студенты*

Всостав входит свинина жилованная, говядина, мясо птицы, мука, сухое молоко, крахмал, яичные продукты и т.д. применяют режим осадки продукции, варки и кратковременного копчения, а так же холодильную обработку колбасных изделий [3].

Обсуждение вопросов, возникающих у студентов.

*Преподаватель*

А теперь давайте обратимся к ГОСТ о вареных колбасных изделиях. Что же это за документ и какова его цель? Какие основные разделы входят в состав ГОСТа? Остановимся на разделе требования к качеству. Какие органолептические показатели учитываются при оценке вареных колбас?

*Студенты*

ГОСТ – нормативный документ, регламентирующий качественное производство продукции. Основные разделы: область применения, нормативные ссылки, термины и определения, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение.

**3. Подготовка к активному и сознательному усвоению нового материала по теме** Органолептическая оценка изделий колбасных в соответствии ГОСТ (колбаса вареная Докторская ГОСТ Р 52196-2011).

- педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий, инструктаж по выполнению методик;

- разъяснения о конечном результате практической работы: письменный отчет, устный опрос.

*Преподаватель*

Итак, ребята. Приступим к практической части нашего занятия.

Вам предстоит произвести органолептическую оценку качества 2 х образцов колбасы вареной Докторской производителей Сельские Традиции и АО «НОВАЯ СТОЛИЦА» согласно имеющегося Государственного стандарта на изделия колбасные вареные. Номинальная стоимость представленных видов продукции: 269 руб/кг и 248 руб/кг соответственно

*Преподаватель*

Работаем по плану, представленному в методических указаниях к практической работе (см. Приложение 1) и ГОСТ, которые находятся перед вами (см. Приложение 2, 3, 4, 5) [1].

В процессе выполнения исследований вам необходимо фиксировать полученные результаты в таблице (см. Приложение 6).

**1. Преподаватель**

Как вы считаете, что мы будем выполнять в первую очередь?

*Студент* - я считаю, что необходимо изучить внешний вид колбасного батона, чистоту поверхности и целостность упаковки

**2. Преподаватель**

Затем, что выполняем?



*Студент* - стоит определить вид колбасной оболочки.

**3. Преподаватель**

Как ты считаешь, какой показатель необходимо проанализировать следующим?

*Студент* - на мой взгляд необходимо рассмотреть вязку батонов

**4. Преподаватель**

Что далее определяем?

*Студент* - я считаю, следует изучить сроки хранения продукции.

**5. Преподаватель**

Как вы считаете, что мы определяем потом?

*Студент* - необходимо произвести анализ пищевой ценности и сравнить его со стандартом

**6. Преподаватель**

Как вы считаете какой показатель следует определить следующим?

*Студент* - на мой взгляд, необходимо изучить вид на разрезе колбасного батона.

**7. Преподаватель**

Что еще необходимо законстатировать?

*Студент* - следует рассмотреть консистенцию колбас

**8. Преподаватель**

На ваш взгляд, на что еще необходимо обратить внимание?

*Студент* - давайте оценим поверхность лезвия ножа

**9. Преподаватель**

Какой показатель будем определять следующим?

*Студент* - необходимо установить вкус и запах образцов

**10. Преподаватель**

На ваш взгляд, что необходимо еще проанализировать?

*Студент* - Определим цвет колбасного изделия

*Преподаватель*

Порой недобросовестные производители пытаются удешевить качество используемого сырья и добавляют в фарш недопустимые ингредиенты. Как вы считаете, наличие какого компонента следует проанализировать в настоящий момент в лабораторных условиях?

*Студент* - я считаю, что, следует определить наличие крахмала в изделии [2].

*Преподаватель*

Ребята, для того, чтобы сравнить образцы колбасных изделий друг с другом, можно посмотреть, какое количество фиксаторов окраски было добавлено в фарш. Стоит ли учитывать полученные результаты для того, чтобы дать практические рекомендации по выбору колбасного изделия?

*Студент* - я считаю, стоит, так как в ходе опыта будет наглядно продемонстрировано, какой из производителей не сэкономил на красителях.

**4. Применение новых знаний и способов действий:** самостоятельная работа студентов

### **Задачи:**

1. Изучить ход работы, показатели органолептической оценки качества продукции.
2. Определить показатели органолептической оценки качества для представленных образцов.
3. Зафиксировать полученные результаты в таблице, сделать вывод о качестве вареных колбас и дать практические рекомендации по применению данных видов продукции.
4. Оформить отчет письменно.

### *Преподаватель*

Работаем по плану.

В итоге, вы должны определить, соответствие образцов заданным требованиям ГОСТа согласно органолептической оценке качества продукции.

Приступайте к работе.

Работать будем в группах с 2-мя образцами колбасы Докторской.

Для определения 3 показателей нам поможет     (Ф.И. студента)    .

    (Имя)    , продемонстрируй всем группам образец №1.

Определить чистоту поверхности и целостности упаковки батончиков, вид колбасной оболочки, вязку батона. Результат запишите в таблицу.

Давай установим размер и вес батона.

    (Имя)    , продемонстрируй следующий образец. Определите 1 критерий для него. Установи пожалуйста размер и вес батона.

Я попрошу тебя разделить на равные части батончики каждого образца и передать группам.

Продолжайте работу над следующими показателями и записывайте результаты в таблицу.

Сделайте вывод: образцы №                      соответствуют ли заданным требованиям ГОСТ согласно органолептической оценке продукции. Проанализировать, какой показатель испытуемого образца имел отклонения от требований стандарта. Необходимо сравнить полученные показатели органолептической оценки качества всех образцов со стоимостью данной продукции.

Дайте практические рекомендации по выбору колбасы Докторской конкретного производителя.

*Выполнение студентом самостоятельной работы (письменный отчет)*

### **5. Контроль:**

*Целевые обходы:*

- проверить правильность выполнения работы;
- индивидуальное инструктирование отстающим студентам, дополнительное задание наиболее успевающим;

- проверить аккуратность и правильность ведения самоконтроля;
- Проверить правильность выполнения трудовых приемов.
- Оценивание.

*Преподаватель*

Закончили работу.

Группа №1, какие результаты исследований вы получили при работе с первым образцом?

Группа №1:

Образец № 1 не имел отклонений по органолептическим показателям качества от представленных в стандарте (цвет, внеш. вид, консистенция)

*Преподаватель*

Группа №2, согласны ли вы с суждениями ребят и можете ли вы дать практические рекомендации по использованию данного вида продукции и какое соотношение цены и качества?

Группа №2:

Мы согласны с мнением группы №1, Колбаса Докторская ТМ «Сельские Традиции» соответствует заявленным требованиям. Стоимость данной продукции составляет 268 руб/кг, что вполне приемлема для широкого класса населения.

*Преподаватель*

Группа №3, что вы можете сказать про второй образец вареной колбасы? Насколько точно колбаса производителя АО Новая Сталица соответствовала заявленным требованиям стандарта?

Группа №3:

Все показатели органолептической оценки качества испытуемого образца находились в пределах нормы, однако, в ходе лабораторных исследований было выявлено несоответствие представленной рецептуры заданным требованиям.

*Преподаватель*

Группа №4, согласны ли вы с результатами 3 группы?

Группа №4:

Мы сошлись во мнении с группой №3. Представленный образец является фальсифицированным продуктом, так как при проведении испытания по выявлению крахмала образец поменял окрас на синий. Это грубое нарушение требования ГОСТ (изменение рецептуры). Мы не рекомендуем данный образец к использованию.

*Преподаватель*

Я вижу, вы справились с практическим заданием.

Как вы считаете, достигли ли мы поставленных целей?

*Студент* -В ходе выполнения работы нами был изучен ГОСТ на вареные колбасные изделия, а так же сформированы практические знания при работе с ним.

*Преподаватель*

А ты как считаешь?

*Студент*— Да. Так как во время выполнения задания в лабораторных условиях был произведен анализ органолептических показателей качества продукции.

*Преподаватель*

Как ты думаешь?

*Студент*— В ходе работы мы изучили методы определения внешнего вида продукции, запаха и вкуса, содержания крахмала и красителей.

В рамках изучения модуля на практическом занятии мы провели анализ органолептической оценки качества вареных колбас.

**Контрольные вопросы:**

Какие виды колбасных изделий относят к категории вареных?

Назовите параметры органолептического контроля вареных колбас?

## ***6. Коррекция знаний по теме***

### ***7. Подведение итогов учебного занятия:***

Преподаватель проводит анализ деятельности студентов:

- Подводит итоги анализа работы каждого студента;
- Сообщает оценки с обоснованием;
- Разбирает и дает анализ наиболее характерным недочетам в работе обучающихся, указывает пути и методы их устранения;
- Подведение итогов занятия в целом;

*Преподаватель*

Я полностью согласна с вами.

Вы сегодня смогли определить соответствие представленных образцов заявленным требованиям стандарта. Хотелось бы отметить слаженную работу каждой из групп, правильность выполнения заданий и выставить отличные оценки.

***8.Информация о домашнем задании:*** прочитать и закрепить материал.

*Преподаватель*

Ребята, чтобы закрепить знания вам необходимо еще раз обратиться к ГОСТ на вареные колбасные изделия, а также изучить материал учебника Зонина В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий на страницах 179-184.

## ***9. Рефлексия***

*Преподаватель*

А сейчас оценим вашу работу на занятии. Возьмите оценочный лист, представленный на рисунке.

Оцените по 10 бальной шкале свою работу с позиции я, мы, дело. Посоветуйтесь и поместив смайлик на каждую шкалу – передайте мне оценочные листы. Ребята, я вижу, что занятие для вас прошло с пользой. Вы плодотворно работали в группах.

«10 БАЛЛОВ»

«Я»

0 10

«Мы»

0 10

«ДЕЛО»

The image shows a graphic evaluation sheet. At the top left is a logo consisting of four colored squares (yellow, red, blue, green) arranged in a 2x2 grid. To the right of the logo is the text «10 БАЛЛОВ» in blue. Below this are three horizontal scales. The first scale is labeled «Я» in red, with a '0' at the left end and a '10' at the right end. The second scale is labeled «Мы» in red, also with '0' and '10' markers. The third scale is labeled «ДЕЛО» in red and has no numerical markers.

Рис. Оценочный лист

## **Заключение**

Урок основывался на индивидуальной и групповой работе обучающихся с двумя образцами вареных колбасных изделий, в ходе которой были получены практические результаты, даны объективные выводы и практические рекомендации по потреблению вареной колбасы Докторской.

При выполнении практической работы обучающиеся изучили ГОСТ Р 52196-2011 Вареные колбасные изделия, методики и принципы определения органолептических показателей качества и дали объективную оценку исследуемым образцам.

Данная методическая разработка основана на практических исследованиях, проведенных в условиях лаборатории группой 4 курса специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и может являться аргументом при формировании субъективных выводов. Для предоставления более точной информации необходимо провести ряд физико-химических исследований.

### **Список использованных источников**

1. ГОСТ 52196-2011. Колбасные изделия вареные. Технические условия. – Взамен ГОСТ 52196-2003; введ. 2011-12-13. – М.: Изд-во стандартов, 2011. – 36 с.
2. ГОСТ 10574-91. Продукты мясные. Методы определения крахмала (с поправкой).– Взамен ГОСТ 10574-73; введ. 1993-01-01. - М.: Изд-во стандартов, 2009.
3. Зонин В.Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / В.Г. Зонин. - СПб.: Профессия, 2007. — 224 с, ил.

Ход работы:

- a) Установление внешнего вида колбасного батона. Определение наличия бульонно-жировых отеков, целостности упаковки. Определение формы батона и фиксированного размера (с помощью линейки).
- b) Определение вида колбасной оболочки (естественная / искусственная).
- c) Определение товарной отметки (вязки) батонов.
- d) Установление сроков хранения представленных образцов согласно заявленным видам оболочки.
- e) Анализ пищевой ценности продукта, содержания белка и жира. Установление внешнего вида поверхности на разрезе: структура, распределение ингредиентов.
- f) Установление консистенции: надавливанием, разрезанием, констатируя плотность, рыхлость, нежность, жесткость, крошливость. Вареные колбасы должны иметь упругую консистенцию.
- g) Обратите внимание на лезвие ножа. Остался ли мазаный след при разрезе (допустим только для ливерных колбас), остатки ингредиентов.
- h) Установление запаха, вкуса и сочности: Определить после нарезания, обращая внимание при этом на отсутствие или наличие постороннего запаха, привкуса, степени выраженности аромата пряностей, копчения, солености.
- i) Установление цвета: без ярких пятен, серого оттенка.
- j) Методика определения крахмала (согласно ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала (с поправкой)): приготовленный раствор Люголя по капле наносят на поверхность свежего среза продукт. Появление синей или черно-синей окраски указывает на присутствие крахмала.
- k) Для того, чтобы сравнить представленные образцы по количественному содержанию фиксаторов окраски необходимо 20 г растертой в ступке массы вареной колбасы смешать в пробирке с горячей водой. Содержимое перемешать стеклянной палочкой. На белом фоне чистого листа продемонстрировать отличительное содержание красителей в заявленных образцах.



## ВЫПИСКА

ГОСТ Р 52196 – 2011.

### НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

#### 3. Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1. Колбасное изделие категории А: колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре выше 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

3.2. Колбасное изделие категории Б: колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0% до 60,0%, без учета воды, потерянной при термической обработке.

#### 4. Технические требования

4.1. Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по их производству, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации.

#### 4.2. Характеристики

По органолептическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1 и 2.

Колбасы вареные упаковываются целыми батонами в натуральную, искусственную белковую, целлофановую или полиамидную барьерную оболочку. Рекомендуемый срок годности – от 5 до 75 суток в зависимости от вида упаковки (таблица 3).

Информация о пищевой ценности колбасы вареной «Докторской» (в 100 г продукта):

Белок – не менее 12,0 г;

Жир – не более 20,0 г;

Калорийность – не более 228 ккал.

Информационные данные о составе колбасы Докторской:

Свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль поваренная пищевая, сахар-песок, пряности (орех мускатный или кардамон).

Представительство: Белгородский ЦСМ 3125008748, абонент: МПК "Ясные Зори" филиал ООО "Белгранкорм", ИНН: 3116003662, дата печати 29-10-2015

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А					«Ветчинно-рубленой»	
	«Говяжьей»	«Московской»	«Долгорукой»	«Столичной»	«Краснодарской»		«Телячьей»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью						
Консистенция	Упругая						
Цвет и вид на разрезе	Розовый или светло-розовый						
	—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером не более 6 мм	—	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером не более 8 мм, свиный — от 8 до 12 мм	кусочки языка и грудки размером сторон не более 6 мм	кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 6 мм, фиш-ташки (при их использовании)	кусочки полужирной свиной стороной от 16 до 25 мм
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, с ароматом пряностей, в меру соленый						
	—	—	—	с ароматом копчения	—	—	—
Форма, размер и вязка батонов	Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см		Овальные батоны		Прямые или изогнутые батоны длиной от 10 до 50 см		
	—	или овальные батоны	—		или овальные батоны		—

Представительство: Белгородский ЦСМ 3125008748, абонент: МПК "Ясные Зори" филиал ООО "Белгранкорм", ИНН: 3116003662, дата печати 29-10-2015

Фрагмент ГОСТ Р 52196 – 2011 Изделия колбасные вареные  
ГОСТ Р 52196—2011

Представительство: Белгородский ЦСМ 3125008748, абонент: МПК "Ясные Зори" филиал ООО "Белгранкорм", ИНН: 3116003662, дата печати 29-10-2015

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас категории А							
	«Говяжьей»	«Московской»	«Докторской»	«Столичной»	«Краснодарской»	«Любительской»	«Телячьей»	«Ветчинно-рубленой»
Товарная отметка батонов (вязка)	Прямые батоны с верхним концем батона с отрезком шпалата внизу	Два батоны на нижнем конце батона	Два батоны на верхнем конце батона	в пузырьках — перевязанные шпалатом крестообразно	Прямые батоны с поперечными перевязками	трем батонам с отрезком шпалата внизу	трем батонам с отрезком шпалата внизу	трем батонам с отрезком шпалата внизу
	Два батоны на верхнем конце батона с отрезком шпалата внизу	в синюгах и проходниках — с поперечными перевязками через каждые 10 см	в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см с петлей шпалата внизу		в синюгах — с поперечными перевязками через каждые 5 см	трем батонам с отрезком шпалата внизу	трем батонам с отрезком шпалата внизу	трем батонам с отрезком шпалата внизу
Массовая доля жира, %, не более	15,0	22,0	20,0	32,0	20,0	28,0	30,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	13,0	11,0	12,0	13,0	13,0	12,0	12,0	12,0

Представительство: Белгородский ЦСМ 3125008748, абонент: МПК "Ясные Зори" филиал ООО "Белгранкорм", ИНН: 3116003662, дата печати 29-10-2015

6.12 Определение массы нетто продуктов проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НМПВ в зависимости от массы продукции и ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью.

6.13 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик методов, указанных в данном разделе.

### 7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасные изделия выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре в центре батона от 0 °С до 6 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

7.2 Вареные колбасные изделия, отправляемые в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, транспортируют по ГОСТ 15846.

7.3 Сроки годности колбасных изделий устанавливает изготовитель.

7.4 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не выше 75 % (кроме колбасных изделий в полиамидных барьерных оболочках, а также упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере) приведены в таблице 6.

Таблица 6

Вид продукта	Способ упаковки	Вид упаковки	Вид оболочки	Рекомендуемый срок годности, сут
Колбасы	Цельными батонами	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы (с применением регуляторов кислотности E262, E325, E326)		8
		С применением вакуума или модифицированной атмосферы		30
		С применением модифицированной атмосферы и регулятора кислотности E325		35
		Без применения вакуума или модифицированной атмосферы		Полиамидная барьерная
	Порционная нарезка	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	—	30
Сервировочная нарезка	10			
Сосиски	—	Без применения вакуума или модифицированной атмосферы	Натуральная, искусственная белковая, целлофановая	5
			Полиамидная проницаемая	10
			Полиамидная барьерная	15

Представительство: Белгородский ЦСМ 3125008748, абонент: МПК "Ясные Зори" филиал ООО "Белгранкорм", ИНН: 3116003662, дата печати 29-10-2015

Представительство: Белгородский ЦСМ 3125008748, абонент: МПК "Ясные Зори" филиал ООО "Белгранкорм", ИНН: 3116003662, дата печати 29-10-2015

Таблица результатов практической работы  
Колбаса Докторская

Исследуем ый показатель	Характеристика испытуемого образца	Соответствие требованиям регламентиру ющего документа	Характеристика испытуемого образца	Соответствие требованиям регламентиру ющего документа
Внешний вид. Форма, размер и вес батона				
Вид колбасной оболочки				
Вязка батона				
Срок хранения				
Пищевая ценность.				
Содержание белка и жира.				
Вид на разрезе				
Консистенц ия				
Наличие остатка используем ых ингредиент ов на ноже				
Запах, вкус				
Цвет				
Наличие крахмала				
Наличие фиксаторов окраски				

Вывод: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Практические рекомендации: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_