

Ковбаса лікарська варена в/с (ПАТ «Кременчукм'ясо» ТМ «Фарро»)

Найменування показника, одиниці виміру	Вимоги НД	Результати випробувань	Похибка випробувань	Позначення НД на методи випробувань	Відмітка про відповідність
1	2	3	4	5	6

Органолептичні показники:

1	2	3	4	5	6
Зовнішній вигляд	Батони варених ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.	Батони варених ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Пружна	Пружна	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Вигляд фаршу на розрізі	Ковбасні вироби з однорідною структурою – рожевий або світло рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям. У варених ковбасах другого, третього сортів з однорідною структурою можлива наявність дрібних часток сполучної тканини та прянощів. Ковбасні вироби з неоднорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш з шматочками сала білого кольору або з блідо-рожевим відтінком, жиру-сирцю яловичого або баранячого, язика, грудинки, свинини, яловичини тощо. На розрізі ковбас першого, другого сортів дозволено наявність одиничних шматочків сала з жовтуватим відтінком без ознак осалювання. На розрізі ковбасних виробів можлива наявність дрібної пористості	Мають однорідну структуру, світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Запах та смак	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

1	2	3	4	5	6
	присмаку	та присмаку			

Фізико-хімічні показники:

1	2	3	4	5	6
Масова частка жиру, %	Вищий 30 Перший, другий 32 Третій 35	17,3	± 0,01	ГОСТ 23042-86	Відповідає
Масова частка вологи, %	Вищий 70 Перший, другий 72 Третій 75	67,0	± 0,03	ГОСТ 9793-74	Відповідає
Масова частка крохмалю, %	Вищий - Перший 3 Другий 4 Третій 5	Не виявлено	-	ГОСТ 10574-91	Відповідає
Масова частка кухонної солі, %	2,5	0,09	± 0,02	ГОСТ 9957-73	Відповідає
Масова частка кісткових краплень (у разі використання м'ясної маси)	Вищий - Перший 0,2 Другий 0,4 Третій 0,6	Не виявлено	-	ДСТУ 4436:20058 (згідно з додатком В)	Відповідає

Мікробіологічні показники:

1	2	3	4	5	6
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	1x10 ³	9,7x10 ²	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Бактерії групи кишкової палички, в 0,1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Патогенні мікроорганізми у т. ч. бактерії роду Salmonella, в 25 г	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення Listeria monocytogenes в 25 г	Не допускається	Не виявлено	-	ДСТУ ISO 11290-1:2003	Відповідає
Сульфитредукувальні клостридії, в 0,01 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
S. aureus, в 1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає