

**Ковбаса лікарська варена в/с («Луганський м'ясокомбінат» ТМ «Луганські делікатеси»)**

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	Вироби з однорідною структурою, 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	Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає

1	2	3	4	5	6
	стороннього запаху та присмаку	стороннього запаху та присмаку			

**Фізико-хімічні показники:**

1	2	3	4	5	6
Масова частка кухонної солі, %	не більше ніж 2,5	0,10	± 0,04	ГОСТ 9957-73	Відповідає
Масова частка вологи, % не більше ніж	70	69	± 0,01	ГОСТ 9793-74	Відповідає
Сторонні домішки	не дозволено	не виявлено	-	ГОСТ 8756.4-70	Відповідає
Масова частка кісткових крапель, у разі використання м'ясної маси, %, не більше ніж	вищий сорт – перший сорт 0,2 другий сорт 0,4 третій сорт 0,6	не виявлено	-	ДСТУ 4436-2005	Відповідає
Масова частка крохмалю, % не більше ніж	вищий сорт - перший сорт 3 другий сорт 4	не виявлено	-	ГОСТ 10574-91	Відповідає
Масова частка жиру, %	не більше 30,0	12,3	± 0,01	ДСТУ 4941:2008	Відповідає

**Мікробіологічні показники:**

1	2	3	4	5	6
Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г	1x10 <sup>3</sup>	2,8 x10 <sup>3</sup>	-	ГОСТ 9958-81	Не відповідає
Бактерії групи кишкової палички, в 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
Сульфітредукувальні клостридії, в 1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
S. aureus, в 1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає