

**Сардельки І с (СТОВ «Дружба Народів»)**

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	Батончики сардельок з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків	Батончики сардельок з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків	-	ДСТУ 4823.2:2007	Відповідає
Консистенція	Пружна, соковита	Пружна, соковита	-	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 солодкий, 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	0,11	± 0,04	ГОСТ 9957-73	Відповідає
Масова частка вологи, % не більше ніж	75	60	±0,01	ГОСТ 9793-74	Відповідає
Масова частка кісткових краплень, у разі використання м'ясної маси, %, не більше ніж	перший сорт 0,2	0,01	-	ДСТУ 4436-2005	Відповідає
Масова частка крохмалю, % не більше ніж	3,0 (для І с)	не виявлено	-	ГОСТ 10574-91	Відповідає
Масова частка жиру, %	не більше 32,0	25,7	± 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	$1 \times 10^3$	$4 \times 10^1$	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Бактерії групи кишкової палички, в 1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 9958-81	Відповідає
Патогенні мікроорганізми у т. ч. бактерії роду <i>Salmonella</i> , в 25 г	Не допускаються	Не виявлено	-	ДСТУ EN 12824-2004	Відповідає
Виявлення <i>Listeria monocytogenes</i> 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
<i>S. aureus</i> , в 1 г	Не допускається	Не виявлено	-	ГОСТ 10444.2-94	Відповідає