

«Докторская», вариант переработанный и дополненный

С 1 июня 2012 года в Беларуси вступит в действие новый стандарт на вареные колбасы

Госстандарт Беларуси утвердил и принял решение о введении в действие СТБ 126-2011 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия». О разработке этого документа «Гастроном» ранее неоднократно писал, а появление данного стандарта так или иначе затрагивает интересы сотен тысяч белорусов, перешедших в последние месяцы с сыровяленых и сырокопченых колбас на «Докторскую» и им подобные

— Датой введения СТБ 126-2011 названо 1 июня 2012 года, — сообщили корреспонденту «Гастронома» в РУП «Институт мясо-молочной промышленности» НПЦ по продовольствию НАН Беларуси — организации-разработчике данного документа. — Стандарт официально издан и, в соответствии с действующими в РБ правилами, стандарт может применяться досрочно — до введения

его в действие. Так что мясокомбинаты уже сегодня, при желании, могут развернуть работу по изготовлению народной продукции в соответствии с обновленными техническими условиями. К тому же в секторе стандартизации и нормирования мясной отрасли института разработаны, согласованы и утверждены Технологические документы к СТБ 126-2011, в том числе и сборник, включающий 158 рецеп-

тур и охватывающий все виды, сорта и группы колбасных изделий, изготовление которых предусматривается стандартом.

Как сообщала ранее заведующая сектором стандартизации мясной отрасли РУП «Институт мясо-молочной промышленности» **Татьяна ДЕМЧИНА**, до появления нового документа в Беларуси действовал стандарт СТБ 126 «Изделия колбасные вареные». Но он со временем потребовал пересмотра.

— В новом стандарте более четко прописаны понятия и термины, чтобы избежать разногласия среди производителей и контролирующих органов, — говорит Татьяна Демчина. — Кроме того, в соответствии с СТБ 126-2011 на этикетке продукции состав вареных колбас-

ных изделий должен быть достаточно полным, хорошо читаться. В составе указываются все ингредиенты, включая пищевые добавки, пряности, усилители вкуса. Покупатель из информации на этикетке увидит, сколько в такой колбасе содержится мяса и какое количество растительных компонентов в ней присутствует. Обычно в такой колбасе в качестве наполнителя используется растительный белок.

Надо добавить, что СТБ 126-2011 распространяется только на вареные колбасные изделия, предназначенные для реализации и непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок. Действие документа не касается растительно-мясных колбасных изделий и аналогов мясных продуктов. Так что белорусские покупатели уже через несколько месяцев, увидев на этикетке надпись

Сверим сортность

Согласно СТБ-126-2011 мясные колбасные изделия, в зависимости от характеристики и соотношения используемого мясного сырья, подразделяют на изделия:

- сорта экстра;
- высшего сорта;
- первого сорта;
- бессортные;
- второго сорта.

Мясосодержащие, в том числе мясо-растительные колбасные изделия, по сортам не подразделяются. Кроме того, для исключения введения потребителя в заблуждение относительно состава и сорта запрещается присваивать колбасным изделиям наименования с добавлением слова «экстра».

«СТБ 126-2011», смогут быть уверены в том, что предлагаемый к покупке продукт сделан в соответствии с самыми современными требованиями.