

"سوسیس و کالباس"

(استاندارد ملی ایران شماره ۲۳۰۳)

فراورده‌های گوشتی به علت آماده شدن سریع و تنوع فراوان یکی از پرمصرف‌ترین و محبوب‌ترین محصولات غذایی در سراسر دنیا محسوب می‌شوند.

از قدیمی‌ترین انواع فراورده گوشتی، سوسیس و کالباس است.

از نظر تکنولوژی تولید این محصولات به ۳ دسته اصلی کالباس‌های حرارت دیده، خام و عمل‌آوری شده تقسیم بندی شده‌اند.

کالباس حرارت دیده فرآورده‌ای است که در تهیه آن‌ها از حرارت حدود ۷۸ درجه سلسیوس استفاده می‌شود. (انواع سوسیس و کالباس تولیدشده در کشور از نوع حرارت دیده هستند)

قطعات نمایشی انواع سوسی و کالباس

سوسی و کالباس با قارچ

سوسیس و کالباس با پنیر

گوشت قرمز

گوشت طیور

گوشت مرغ جداسازی شده به روش مکانیکی

انواع سوسیس و کالباس

بر اساس استاندارد ملی ایران سوسیس و کالباس با توجه به درصد گوشت به کار رفته به ۴ گروه تقسیم می‌شود

۱. سوسیس و کالباس ۴۰-۵۰ درصد گوشت

۲. سوسیس و کالباس ۵۱-۶۰ درصد گوشت

۳. سوسیس و کالباس ۶۱-۸۰ درصد گوشت

۴. سوسیس و کالباس ۸۱-۹۰ درصد گوشت

ویژگی‌های حسی و فیزیکی

- سوسیس و کالباس، باید رنگ و طعم و بوی مخصوص به خود را داشته باشد.

- بافت و برش‌پذیری فرآورده باید طبیعی و مناسب بوده و فاقد برش‌پذیری غیرعادی (مانند: پودری و خمیری) باشد.

- باید فاقد مواد خارجی (مانند: سنگ و شیشه) باشد.

- نباید حاوی حفرات هوا و یا نفوذ چربی به زیر پوشش باشد.

نکات قابل توجه هنگام خرید و مصرف

- ۱- هنگام خرید سوسیس و کالباس باید همیشه به مشخصات نشانه گذاری به ویژه مجوزهای قانونی تولید و تاریخ تولید و مصرف توجه کرد.
 - ۲- از خرید فرآورده های فاقد بسته بندی مشخص و بدون نشانه گذاری و یا با عناوین خانگی، سنتی، ذغالی، کوره ای و.. خودداری شود.
 - ۳- از خرید کالباس های ورقه شده (بدون بسته بندی و کیوم) فاقد پوشش و دارای سطوح لزج و منجمد خودداری شود.
 - ۴- از آنجا که این محصولات در واحدهای تولیدی حرارت پخت لازم را طی کرده اند، از سرخ کردن و نگهداری طولانی مدت آنها به صورت گرم خودداری گردد.
 - ۵- این فرآورده ها طول عمر نگهداری کوتاهی دارند و چون نگهداری آنها به صورت منجمد بدلیل تاثیر نامطلوب بر بافت محصول توصیه نمی شود بنابراین از خرید تعداد زیاد و خصوصاً در حجم های بزرگ خودداری شود.
- نشانه گذاری:**

درج موارد زیر بر روی هر بسته، برای مصارف داخلی به زبان فارسی و برای صادرات به زبان انگلیسی یا به زبان کشور خریدار، نوشته، چاپ یا برجسب گذاری شود:

- ۱- نوع فرآورده
- ۲- نام مواد تشکیل دهنده فرآورده
- ۳- در مورد فرآورده های حاوی گوشت جداسازی شده مکانیکی، باید بر روی برجسب محصول عبارت "محتوی خمیر مرغ" به طور واضح، خوانا و باف فونت یکسان با نام و نوع درج شود؛
- ۴- نام و نشانی واحد تولیدی و نام تجاری فرآورده
- ۵- شماره پروانه بهداشتی ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ۶- برای واردات، شماره پروانه بهداشتی واردات از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ۷- تاریخ تولید و تاریخ پایان قابلیت مصرف
- ۸- وزن خالص (برحسب گرم یا کیلوگرم)
- ۹- شرایط نگهداری (درون یخچال در دمای ۱ تا ۴ درجه سلسیوس نگهداری شود)
- ۱۰- "عبارت ساخت ایران"

برای اطلاعات بیشتر به استاندارد ملی ایران به شماره ۲۳۰۳ در سایت سازمان استاندارد www.inso.gov.ir مراجعه شود.

با ارسال کد ۱۰ رقمی ذیل نشان استاندارد به سامانه ۱۰۰۰۱۵۱۷ از صحت استاندارد کالا اطمینان حاصل فرمائید

تهیه و تنظیم: ساره غیاثی، کارشناس ترویج استاندارد اداره کل استاندارد استان ایلام