Понятия – термины черевы бараньей

кишки-сырец: Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, промытых, связанных, охлажденных, консервированных посолом или замораживанием.

кишки-полуфабрикат: Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, промытых, освобожденных от слизистой оболочки или серозной, мышечной и слизистой оболочек в зависимости от вида кишок, связанных, консервированных посолом или замораживанием, не рассортированных по качеству и калибрам.

кишки-фабрикат: Пищевой продукт убоя в виде кишок, освобожденных от содержимого, промытых, освобожденных от слизистой оболочки или серозной, мышечной и слизистой оболочек в зависимости от вида кишок, консервированных посолом или замораживанием, рассортированных по качеству, калибрам, скомплектованных в пачки, пучки.

черева: Пищевой продукт убоя, выработанный из тонкого отдела кишечника (двенадцатиперстной, тощей и подвздошной кишок).

синюга: Пищевой продукт убоя в виде слепой кишки с широкой начальной частью ободочной кишки.

Что такое брыжеватость:

брыжеватость: Анатомическая особенность черев, представляющая собой микроотверстия в стенке кишки, образующиеся при отделении черевы от брыжейки методом "отрыва", когда кровеносные сосуды, пронизывающие кишечную стенку насквозь от брыжейки до подслизистого слоя, выдергиваются из последнего.

дыра: Дефект кишок в виде сквозного повреждения стенок.  
окно: Дефект технологической обработки в виде несквозного повреждения стенки кишок.  
краснуха: Дефект хранения кишок в виде налета красного или розового цвета.  
 ржавчина: Дефект хранения кишок в виде шероховатых на ощупь плотных серых или желто-коричневых отложений размером от 2 до 30 мм.  
 соляные пятна: Дефект хранения кишок в виде шероховатых на ощупь молочно-белых и желтоватых пятен размером от 2 до 30 мм.

пучок кишок: Несколько отрезков кишок определенного качества и калибра, связанных и скомплектованных вместе.

тубирование: Процесс гофрирования отрезков черев на тубы.  
тубы: Жесткие пластиковые трубки или мягкие полиэтиленовые цевки различной конструкции, предназначенные для тубирования черев.

посолочная смесь: Комплексная пищевая добавка, состоящая из двух или более ингредиентов, включающих поваренную соль.  
посолочный раствор: Водный раствор поваренной соли и других ингредиентов определенной концентрации.

Классификация:

По видам кишки подразделяют:  
- на черевы;  
- синюги;  
- гузенки.

По способу технологической обработки кишки подразделяют:  
- на кишки-сырец;  
- кишки-полуфабрикат;  
- кишки-фабрикат.

По качеству кишки-фабрикат подразделяют на категории:  
- черевы - A, B, C;  
- синюги - A, B;  
- гузенки - A, B.

По способу консервирования кишки подразделяют:  
- на соленые (обработанные поваренной солью, раствором поваренной соли, посолочной смесью или посолочным раствором);  
- замороженные.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| Наименование показателя (характеристика) | Характеристика и значение показателя для бараньих и козьих черев | | | | |
|  | фабрикат | | | полуфабрикат | сырец |
|  | категории A | категории B | категории C |  |  |
| Внешний вид | Для соленых: хорошо просоленные, умеренно влажные, не загрязненные примесями и содержимым кишок, концы каждого отрезка аккуратно обрезаны, места перевязки пучков хорошо натерты солью.  Для замороженных: монолит кишок без пустот и загрязнений | | | | |
| Обработка | Освобождены от содержимого, очищены от серозной, мышечной и слизистой оболочек, без загрязнений и дыр | | | | Освобождены от содержимого, очищены от жира и загрязнений, промыты. Допускается не более двух дыр при натуральной длине |
|  | Рассортированы по категориям качества и калибрам | | | Не рассортированы по качеству и |  |
|  | - | Допускаются остатки слизистой оболочки в виде тонких полосок длиной не более | | калибрам |  |
|  |  | 5 см каждая на расстоянии не менее 1,5 м одна от другой | 10 см каждая на расстоянии не менее 0,5 м одна от другой |  |  |
| Цвет | От светло-розового до серого | | | | |
| Запах | Специфический, свойственный кишкам, без постороннего запаха. Допускается запах консерванта, удаляемый при замачивании в воде в течение не менее 6 ч | | | | |
| Прочность стенок | Стенки должны выдерживать давление воды не менее 0,05 МПа (0,5 атм) или давление воздуха не менее 0,01 МПа (0,1 атм) | | | | |
| Брыжеватость, мм, не более | 0,1 | 0,5 | 1,0 | Не регламентируется | |
| Ржавчина и краснуха | Не допускается | Допускаются следы, исчезающие при проливке | | | |
| Соляные пятна | Допускаются следы, исчезающие при повторной проливке | | | | |
| Плесень | Не допускается | | | | |
| Патологические пороки (нарывы, абсцессы, гнойные прыщи, опухоли и т.п.) | Не допускаются | | | | |
| Диаметр кишок (калибр), мм | 14/16, 16/18, 18/20, 20/22, 22/24, 24/26; при калибровке по нижнему пределу 26+ | | | Не регламентируется | |
| Длина кишок в пучке, м | 91,44 | | | | 25 |
| Количество отрезков в пучке, шт., не более | 14 | 16 | 20 | Не регламентируется | |
| Длина отрезков в пучке, м, не менее | 3 (допускается в пучке до двух отрезков длиной не менее 3 м) | 2 (допускается в пучке до трех отрезков длиной не менее 2 м) | 1 (допускается в пучке до четырех отрезков длиной не менее 1 м) | 3 | 3 |
| Примечания  1 Допускается отклонение по длине кишок в пучках, не превышающее 2,0% от общей длины пучка, при условии соответствия общей длины всей партии.  2 При переходе от одного калибра к другому допускается отклонение калибра на 2,0 мм в начале и конце отрезков длиной свыше 5 м, составляющее не более 1 м от общей их длины.  3 Допускается вырабатывать черевы-сырец натуральной длины в пучке, содержащем один отрезок длиной не более 21 м. | | | | | |

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование показателя (характеристика) | Характеристика и значение показателя для бараньих и козьих | | | | | | | | | |
|  | синюг-фабриката | | синюг- полуфа- бриката | синюг-сырца | | гузенок- фабриката | | гузенок- полу- фабриката | | гузенок- сырца |
|  | категории A | категории B |  |  | | категории A | категории B |  | |  |
| Внешний вид | Для соленых: хорошо просоленные, умеренно влажные, не загрязненные примесями и содержимым кишок, концы каждого отрезка аккуратно обрезаны, места перевязки пачек хорошо натерты солью. Для замороженных: монолит кишок без пустот и загрязнений | | | | | Для соленых: хорошо просоленные, умеренно влажные, не загрязненные примесями и содержимым кишок, концы каждого отрезка аккуратно обрезаны, места перевязки пачек хорошо натерты солью. Для замороженных: монолит кишок без пустот и загрязнений | | | | |
| Обработка | Освобождены от содержимого, очищены от жира, без загрязнений и дыр | | | | | | | | | |
|  | Освобождены от слизистой оболочки | | | Допускается не более одного окна, выдержи- вающего предусмот- ренное давление воздуха или воды | Освобождены от слизистой оболочки | | | | | - |
|  | Допускается не более двух окон общей площадью не более 2 см, выдерживаю- щих предусмот- ренное давление воды или воздуха | - | Допускается не более одного окна, выдержи- вающего предусмот- ренное давление воздуха или воды |  | - | | Допускают- ся:  - остатки жира в виде крупинок или тонких полос;  - остатки слизистой оболочки в виде тонких полос длиной не более 5 см | Не рассортиро- ваны по качеству и калибрам | |  |
| Цвет | От светло-розового до серого | | | | | | | | | |
| Запах | Специфический, свойственный кишкам, без постороннего. Допускается запах консерванта, удаляемый при замачивании в воде в течение не менее 6 ч | | | | | | | | | |
| Прочность стенок | Стенки должны выдерживать давление воды не менее 0,05 МПа (0,5 атм) или давление воздуха не менее 0,01 МПа (0,1 атм) | | | | | | | | | |
| Ржавчина и краснуха | Допускаются следы, исчезающие при повторной проливке | | | | | | | | | |
| Плесень | Не допускается | | | | | | | | | |
| Соляные пятна | Допускаются следы, исчезающие при повторной проливке | | | | | | | | | |
| Патологические пороки (нарывы, абсцессы, гнойные прыщи, опухоли и т.п.) | Не допускаются | | | | | | | | | |
| Диаметр кишок (калибр), мм | 40/50, 50/60, 60/70; при калибровке по верхнему и нижнему пределам - -40 и 70+ соответственно | | - | | | Не менее 25 | | | - | |
| Длина отрезка кишок, м, не менее | 0,4 | 0,3 | 0,4 | | | 0,4 | | | 0,6 | |
| Количество кишок в пачке, шт. | 10 или 25 | | 10 | | | 25 | | | | |

Требования к сырью и материалам

Для производства кишок применяют:

- комплекты кишок - для производства кишок-сырца, кишок-полуфабриката, кишок-фабриката;  
- кишки-сырец - для производства кишок-полуфабриката, кишок-фабриката;  
- кишки-полуфабрикат - для производства кишок-фабриката;  
- соль поваренную пищевую помолов Экстра, N 0, N 1 не ниже первого сорта по [ГОСТ 13830](https://docs.cntd.ru/document/1200023150);