

**ГОСТ 3324—46 Колбасы вареные. Технические условия**

**Изменение № 2**

(взамен изменения № 1)

Вводная часть. Изменены слова:  
«мартаделлу» на «белорусскую»  
«болонскую» на «столичную».

**Раздел I. «Технические условия»**

Пункт 2. Подпункт «а». Изменены слова:  
«мартаделла» на «белорусская»  
«болонская» на «столичная».

Пункт 4. Таблица. Изменены слова:  
«Мартаделла» на «Белорусская»  
«Болонская» на «Столичная».

Пункт 4. Примечание 1 дополнено:  
«Применение говядины и свинины, замороженной более одного раза,  
для приготовления любительской, отдельной и ветчиннорубленной колбас не  
допускается».

Пункт 4. Примечание 2б изложено в новой редакции:  
«б) Для приготовления отдельной, ветчиннорубленной и чайной колбас  
применение сухого чеснока вместо свежего, с нормой его закладки на 50%  
менее, нежели свежего, а также применение композиции пряностей в ко-

личестве 200—250 г на 100 кг фарша вместо перца черного, белого, душистого и сахара.

Состав композиции:

перца красного — 50 г,  
кориандра — 50 г или майорана — 100 г,  
сахарного песка — 100 г».

Пункт 4. Примечание 2 дополнено подпунктами «г», «д», «е» и «ж»:

«г) для приготовления отдельной, ветчиннорубленной и чайной колбас, в случае отсутствия черного и белого перца, применение красного перца;

д) в случае отсутствия мускатного ореха, кардамона или душистого перца, применение кориандра или майорана;

е) для приготовления отдельной, ветчиннорубленной, белорусской, телячьей, докторской и чайной колбас применение белковых искусственных оболочек «натурин» и «кутизин», форма и диаметр которых должны соответствовать требованиям, указанным в таблице;

ж) приготовление столичной и белорусской колбас с применением мороженого говяжьего мяса и мороженой свинины, хранившихся на холоде не более 3 мес.»

Пункт 7. Таблица. Изменены слова:

«Мартаделла» на «Белорусская»  
«Болонская» на «Столичная»

(Пост. № 474 3/VII—51 г.)