ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

ГОСТ 29276—92

Canned fish for children's food.
Specifications

ОКП 927156, 927164

Дата введения 01.02.93

Настоящий стандарт распространяется на рыбные консервы для детского питания:
«Пудинг рыбный» — для детей старше 9 мес;
«Конек-Горбунок», «Золотая рыбка», «Геркулес», «Завтрак детский» — для детей старше 1 года.
Требования настоящего стандарта являются обязательными.
Коды ОКП на рыбные консервы приведены в приложении 1.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Консервы должны изготовляться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

1.1.1. Консервы должны изготовляться из разделанной рыбы с последующим получением фарша на оборудовании, обеспечивающем удаление кожи и костей.

1.2. Характеристики

1.2.1. Фаршевая масса из термически обработанной измельченной рыбы и подготовленных материалов должна быть равномерно перемешана, измельчена, деаэрирована, прогрета до температуры не ниже 90 °С, уложена в банки, герметично укупорена и стерилизована при температуре выше 100 °С.

1.2.2. Консервы должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности и не содержать патогенных микроорганизмов или их токсинов.

1.2.3. По химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Массовая доля сухих веществ, %, не менее:		По ГОСТ 26808
для консервов «Завтрак детский»	23	
для остальных консервов	20	
Массовая доля поваренной соли, %	0,3—0,5	По ГОСТ 27207
Массовая доля жира, %	5—8	По ГОСТ 26829
Кислотность (в пересчете на яблочную кислоту), %, не более, для консервов «Завтрак детский»	0,3	По ГОСТ 27082
Токсичные элементы, мг/кг, не более:		
свинец	0,5	По ГОСТ 26932
кадмий	0,1	По ГОСТ 26933
ртуть	0,15	По ГОСТ 26927
медь	10.0	По ГОСТ 26931
цинк	30.0	По ГОСТ 26934
мышьяк	0,5	По ГОСТ 26930

gost.e-ecolog.ru

Продолжение табл. 1

Наименование показателя	Норма	Метод испытания
Микотоксины, мкг/кг:		По методам, утвержденным Минздравом СССР
афлатоксин B_1	Не допускается	
Пестициды, мг/кг, не более:		То же
ДДТ	0,2	»
ГХЦГ ((линдан) и гексафлоран (сумма изомеров ГХЦГ))	0,2	»
Ртутьсодержащие пестициды (граназан, меркурбензол и др.)	Не допускаются	»

1.2.4. По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

1.3. Требования к сырью и материалам

1.3.1. Сырье и материалы, используемые для изготовления консервов, должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать требованиям:

треска и судак сырец — нормативно-технической документации;

треска и судак охлажденные сроком хранения не более суток — ГОСТ 814 и нормативно-технической документации;

треска, судак, окунь морской мороженые сроком хранения не более 3 мес — ГОСТ 1168 и нормативно-технической документации;

филе хека серебристого и трески мороженые высшей категории сроком хранения не более 3 мес — ГОСТ 3948;

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика
Состояние продукта	Однородная, тонкоизмельченная, пюреобразная масса. Допускается незначительное количество отделившейся жидкости; припекание продукта к крышке или донышку банки
Вкус	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего привкуса
Запах	Приятный, свойственный консервам данного вида, без постороннего запаха
Консистенция	Сочная, для консервов из трески — слабо выраженная волокнистость
Цвет	От серого или кремового до желтого или оранжевого равномерный по всей массе Допускается изменение цвета поверхностного слоя до светло-коричневого в местах припекания продукта к крышке или донышку банки
Наличие посторонних примесей	Не допускается

макруронос, ледяная рыба, макрурус, хек серебристый мороженые, сроком хранения не более 3 мес — ГОСТ 20057 и нормативно-технической документации;

рыба специальной разделки мороженая указанных выше видов — ГОСТ 17660.

В рыбе не должно быть паразитических ракообразных и простейших, а также гельминтов;

сахар-песок — ГОСТ 21;

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, недезодорированное — ГОСТ 1129;

соль поваренная пищевая сорта «Экстра» или высшего, помола № 0, 1 — ГОСТ 13830;

масло коровье несоленое сладкосливочное, любительское сладкосливочное несоленое, крестьянское сладкосливочное несоленое — ГОСТ 37;

крупа рисовая шлифованная высшего и первого сортов — ГОСТ 6292;

крупа перловая № 1, 2, 3 — ГОСТ 5784;

толокно овсяное сроком хранения не более 2 мес — ГОСТ 2929;

хлопья овсяные «Геркулес» сроком хранения не более 2 мес — ГОСТ 21149;

крупа гречневая — ГОСТ 5550;

крупа ячневая — ГОСТ 5784;

крупа кукурузная — ГОСТ 6002;

крахмал картофельный — ГОСТ 7699;
крахмал кукурузный — ГОСТ 7697;
яйца куриные диетические — ГОСТ 27583;
мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574;
кислота лимонная пищевая — ГОСТ 908;
молоко цельное сухое 25 % жирности распылительной сушки и 20 % жирности высших сортов для производства продуктов детского питания — ГОСТ 4495;
лук репчатый свежий — ГОСТ 1723;
морковь столовая свежая ботанических сортов: Нантская, Каротель, Московская зимняя, Лосиноостровская, Несравненная, Шантанэ — ГОСТ 1721 и нормативно-технической документации;
полуфабрикаты овощей мороженые, консервированные для детского питания — нормативно-технической документации;
фасоль белая — ГОСТ 7758;
вода питьевая — ГОСТ 2874.

Масло подсолнечное, крупа рисовая, молоко цельное сухое должны соответствовать требованиям, предъявляемым к продуктам, используемым для производства детского питания.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркируют консервы по ГОСТ 11771.

На банках и этикетках дополнительно указывают:

«Хранить при температуре 0—15 °С. Перед употреблением разогреть. Извлеченный из банки продукт хранить при температуре не выше 5 °С не более 24 ч».

В зависимости от ассортимента:

«Для детей старше 9 мес, 1 года. Состав: рыба, масло коровье, масло подсолнечное, молоко, лук, соль, сахар, яйца, крупа или фасоль, овсяные хлопья, толокно или мука пшеничная».

Информационные данные о пищевой и энергетической ценности продукта (в соответствии с приложением 2).

1.5. Упаковка

1.5.1. Упаковывают консервы по ГОСТ 11771.

1.5.2. Консервы фасуют в металлические банки вместимостью не более 110 $см^3$ по ГОСТ 5981.

Внутренняя поверхность банок и крышек должна быть покрыта:

алюминиевых — лаками А1-33S или ЭП-5118, из белой жести — трехслойной системой лаков: ЭП-547/ЭП-5157 А1/ФА-559.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 8756—0.

2.2. Контроль содержания токсичных элементов и хлорорганических пестицидов осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарного надзора и гарантирующим безопасность продукции.

Контроль содержания афлатоксина B_1 и ртутьсодержащих пестицидов проводят один раз в квартал.

2.3. Контроль микробиологического качества консервов проводят в соответствии с Инструкцией о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания № 1121—73, утвержденной 18.09.73.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26668.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669.

3.2. Методы испытаний — по ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26664, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, указанным в п. 1.2.3 настоящего стандарта.

3.3. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи — по ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 30425, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

Анализ на патогенные микроорганизмы проводят по требованию органов государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортируют консервы всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта при температуре 0—15 °С.

4.2. Пакетирование — по ГОСТ 23285.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

4.3. Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре 0—15 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения — не более 1 года с даты изготовления.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Справочное

КОДЫ ПО ОБЩЕСОЮЗНОМУ КЛАССИФИКАТОРУ

Ассортимент	Код ОКП
«Пудинг рыбный для детского питания»	92 7164 0090
«Конек-Горбунок»	92 7156 0093
«Золотая рыбка»	92 7156 0094
«Геркулес»	92 7156 0095
«Завтрак детский»	92 7156 0092
«Суфле рыбное»	92 7156 0120

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

ИНФОРМАЦИОННЫЕ СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ НАНЕСЕНИЯ НА ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ УПАКОВКУ

Наименование продукта	100 г продукта содержит					Калорийность, ккал	Источник данных
	белок, г	жир, г	углеводы, г	витамины, мг			
				B_2	PP		
Консервы для детского питания							
1. Геркулес	9	5	5,0	0,10	0,8	101	АтлантНИРО
2. Завтрак детский	10	5	5,0	0,15	1,4	105	АтлантНИРО
3. Золотая рыбка	11	5	4,0	0,10	0,8	105	АтлантНИРО
4. Конек-Горбунок	9	5	5,0	0,10	0,8	101	АтлантНИРО
5. Пудинг рыбный	12	5	3	0,10	0,9	105	АтлантНИРО
6. Суфле рыбное	12	5	3	0,15	1,2	105	АтлантНИРО

Утвержденные ВНИРО отраслевой подкомиссией по рыбной продукции 23.03.89.
Согласовано Институтом питания АМН СССР 20.03.89

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН ТК 299 «Консервы, пресервы рыбные и металлическая тара для их фасования»

РАЗРАБОТЧИКИ

С.А. Артюхова, канд. техн. наук; **Л.И. Панасюк** (руководитель темы); **Н.С. Князева** (руководитель темы); **Е.Т. Мартынова; И.С. Шевчук; Е.А. Клычкова; Е.В. Ганцева; В.А. Романов; Н.Н. Жайворонок; Н.И. Веселова**

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 16.01.92 № 16

3. Срок проверки — 1997 г., периодичность проверки — 5 лет

4. ВЗАМЕН ОСТ 15—232—88, ОСТ 15—233—88, ТУ 15—342—88, ТУ 15—504—82

5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 21—94	1.3.1	ГОСТ 10444.9—88	3.3
ГОСТ 37—91	1.3.1	ГОСТ 10444.11—89	3.3
ГОСТ 814—96	1.3.1	ГОСТ 10444.12—88	3.3
ГОСТ 908—79	1.3.1	ГОСТ 10444.15—94	3.3
ГОСТ 1129—93	1.3.1	ГОСТ 11771—93	1.4.1, 1.5.1
ГОСТ 1168—86	1.3.1	ГОСТ 13830—91	1.3.1
ГОСТ 1721—85	1.3.1	ГОСТ 17660—72	1.3.1
ГОСТ 1723—86	1.3.1	ГОСТ 20057—74	1.3.1
ГОСТ 2874—82	1.3.1	ГОСТ 21149—93	1.3.1
ГОСТ 2929—75	1.3.1	ГОСТ 23285—78	4.2
ГОСТ 3948—90	1.3.1	ГОСТ 24597—81	4.2
ГОСТ 4495—87	1.3.1	ГОСТ 26574—85	1.3.1
ГОСТ 5550—74	1.3.1	ГОСТ 26664—85	3.2
ГОСТ 5784—60	1.3.1	ГОСТ 26668—85	3.1
ГОСТ 5981—88	1.5.2	ГОСТ 26669—85	3.1, 3.3
ГОСТ 6002—69	1.3.1	ГОСТ 26670—91	3.3
ГОСТ 6292—93	1.3.1	ГОСТ 26808—86	1.2.3
ГОСТ 7697—82	1.3.1	ГОСТ 26829—86	1.2.3
ГОСТ 7699—78	1.3.1	ГОСТ 26927—86	1.2.3
ГОСТ 7758—75	1.3.1	ГОСТ 26929—94	3.1
ГОСТ 8756.0—70	2.1, 3.1	ГОСТ 26930-86—ГОСТ 26934-86	1.2.3
ГОСТ 8756.18—70	3.2	ГОСТ 27082—89	1.2.3
ГОСТ 10444.1—84	3.2, 3.3	ГОСТ 27207—87	1.2.3
ГОСТ 10444.2—94	3.3	ГОСТ 27583—88	1.2.3
ГОСТ 10444.7—86	3.3	ГОСТ 30425—97	3.2, 3.3
ГОСТ 10444.8—88	3.3		

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ

gost.e-ecolog.ru