ГОСТ 30650—99

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ПТИЧЬИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП), Межгосударственным техническим комитетом МТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 16 от 8 октября 1999 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Грузия	Грузстандарт
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии 1 февраля 2000 г. № 21-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30650—99 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2001 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 2000
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ ПТИЧЬИ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Canned poultry meat for baby nutrition. General specifications

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные консервы для питания детей до трехлетнего возраста, вырабатываемые на основе мяса и субпродуктов птицы на предприятиях, обеспечивающих санитарно-гигиенические требования к производству мясных консервов.

Обязательные требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья потребителей, изложены в 4.1, 4.2.1, 4.2.2—4.2.4, маркировке — в 4.4 настоящего стандарта.

Нормативные документы на конкретный вид продукции должны содержать требования не ниже установленных настоящим стандартом.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 37—91* Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 2874—82** Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 7697—82*** Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7724—77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.2—94*[4] Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Stahylococcus aureus

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

* На территории Российской Федерации за исключением масла сливочного Вологодского действует ГОСТ Р 52969—2008.

** На территории Российской Федерации дейетвует СанПиН 2.1.4.1074—2001 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия.

*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus.

Издание официальное

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus
ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens
ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.14—91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду
ГОСТ 13277—79* Молоко коровье пастеризованное. Технические условия
ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование
ГОСТ 13830—97** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 21784—76*** Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 25391—82*4 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия
ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира
ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов
ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения железа
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 Классификация

В зависимости от степени измельчения консервы вырабатывают:
гомогенизированные — для детей с 5-месячного возраста;
пюреобразные — для детей с 7-месячного возраста;
крупноизмельченные — для детей с 9-месячного возраста.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое. Технические условия.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия.

*** На территории Российской Федерации в части мяса птицы (кур, цыплят-бройлеров) действует ГОСТ Р 52702—2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.

*4 На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52702—2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия.

4 Общие технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по технологическим инструкциям и другой утвержденной документации, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением санитарно-гигиенических требований к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста, инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях и гигиенических требований и санитарных норм качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, утвержденных в установленном порядке.

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Внешний вид	Однородная масса с размерами частиц в основной массе продукта		
	до 0,3 мм	до 1,5 мм	до 3,0
	возможно	незначительное	отделение влаги
Цвет	Соответствующий применяемому сырью, возможно незначительное потемнение верхнего слоя		
Запах и вкус	Свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый		
Консистенция	Нежная, кремообразная, без крупитчатости	Мягкая, пюреобразная	Мягкая, в виде мелких кусочков
Массовая доля белка, %, не менее	7,0		
Массовая доля жира, %, не более	15		
Массовая доля сухого остатка, %, не менее	16,0		
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4		
Массовая доля костных включений, %, не более	0,21		
Массовая доля кальция, %, не более	0,10		

Примечания

1 Массовая доля частиц свыше установленного размера должна составлять: до 10 % — в гомогенизированных консервах, до 20 % — в пюреобразных и крупноизмельченных.

2 Показатели массовой доли костных включений и кальция определяют только в консервах, для выработки которых используется мясо механичеекой обвалки.

4.2.2 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, установленным органами здравоохранения.

4.2.3 Показатели содержания витаминов в консервах устанавливаются нормативным документом на конкретный вид продукции и должны соответствовать нормам, установленным санитарными правилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории независимого государства.

4.2.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитрозаминов и радионуклидов в консервах не должно превышать допустимые уровни, установленные санитарными пра-

вилами, нормами и гигиеническими нормативами, действующими на территории независимого государства.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки консервов применяют:

тушки молодой птицы потрошеные, 1-й и 2-й категории по ГОСТ 25391, ГОСТ 21784;

мясо птицы кусковое;

мясо птицы механической обвалки для продуктов детского питания;

сердце, печень, мышечный желудок птичьи;

масло коровье несоленое по ГОСТ 37;

молоко коровье по ГОСТ 4495, ГОСТ 13277;

жир куриный;

говядину по ГОСТ 779;

свинину по ГОСТ 7724;

крахмал по ГОСТ 7699, ГОСТ 7697;

добавки пищевые растительного происхождения;

белки молочные;

соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830;

соль лечебно-профилактическую или профилактическую;

сахар-песок по ГОСТ 21;

витамины B_1, B_2, PP, A, E;

экстракты пряностей;

воду питьевую по ГОСТ 2874.

При применении других аналогичных видов сырья и материалов, не уступающих по качественным характеристикам перечисленным, они должны соответствовать требованиям действующих документов, согласованных с органами здравоохранения, или должны быть разрешены ими для выработки данного вида продукта.

4.3.2 Сырье и материалы должны соответствовать требованиям действующих документов, санитарным правилам, нормам и гигиеническим нормативам, действующих на территории независимого государства, а также санитарно-гигиеническим требованиям к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста, утвержденным органами здравоохранения.

Применение субпродуктов взрослой птицы, не отвечающих требованиям, предъявленным к сырью для детского питания, не допускается.

Применение мяса и субпродуктов гусей и уток, а также пряностей не допускается.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка консервов — по ГОСТ 13534*, на этикетке потребительской тары с продуктом, кроме установленных обозначений, должно быть указано:

вид консервов и возраст детей, для которых предназначен продукт;

гриф «Детское питание».

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков «Верх», «Беречь от солнечных лучей», «Хрупкое. Осторожно».

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

Упаковка может производиться в потребительскую и транспортную тару по нормативным документам из материалов, разрешенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Показатели массовой доли хлоридов, белка, кальция, костных включений и размеров частиц продукта являются гарантийными и определяются изготовителем с установленной им периодичностью, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.3 Контроль микробиологических показателей осуществляется в соответствии с порядком, установленным органами здравоохранения.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51074—2003.

5.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов и витаминов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции по согласованию с органами здравоохранения и гарантирующим безопасность продукции.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к контролю — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

6.2 Методы контроля — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 25011, ГОСТ 26183, ГОСТ 26186, ГОСТ 28561.

6.3 Методы органолептического анализа — по ГОСТ 8756.1.

6.4 Метод определения размеров частиц.

6.5 Метод определения массовой доли костных включений и кальция.

6.6 Методы бактериологического контроля — по ГОСТ 10444.1—ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7—ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.14, ГОСТ 30425.

6.7 Определение токсичных элементов — по ГОСТ 26927, ГОСТ 26928, ГОСТ 26930—ГОСТ 26935, ГОСТ 30178.

Определение содержания антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов и радионуклидов — по методам, утвержденным органами здравоохранения.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

Транспортирование на железнодорожном транспорте производится в изотермических вагонах, обеспечивающих в летний и зимний периоды температуру от 0 до 20 °С, в переходный период допускается перевозка в крытых вагонах.

7.2 Консервы хранят в чистых, сухих, хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре от 0 до 20 °С без резких ее колебаний и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок хранения консервов должен нормироваться действующим документом на конкретный вид продукта.

Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Перечень нормативных документов, действующих на территории Российской Федерации

ОСТ 10-049—94 Мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания. Технические условия

ТУ 10.02.865—90 Субпродукты птичьи.Технические условия

ТУ 9215-219-00008064—97 Жир куриный топленый для продуктов детского питания.Технические условия

ТУ 18-11-5—88 Соль лечебно-профилактическая и профилактическая.Технические условия

ОСТ 10-045—94 Консервы птичьи для детского питания.Метод определения дисперсности

ОСТ 10-044—94 Продукты переработки птицы.Методы определения массовой доли костных включений и кальция

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые.Информация для потребителя.Общие требования

СанПиН 2.1.4.1074—2001 «Питьевая вода.Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.Контроль качества»

УДК 664.91:637.54:006.354 МКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1627

Ключевые слова: консервы, область применения, нормативные ссылки, классификация, общие технические условия, характеристики, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение, гарантии изготовителя

gost.e-ecolog.ru