ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52479— 2005

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0—2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова» Российской Академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии) и Московским Государственным Университетом прикладной биотехнологии (МГУПБ)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2005 г. № 501-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Май 2009 г.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2006
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Meat cooked sausage products for children's food.
General specifications

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные вареные колбасные изделия (колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, колбасные хлебы), предназначенные для питания детей старше трех лет.

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке — в 5.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50453—92 (ИСО 937—78) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50454—92 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

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

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51921—2002 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ Р 51939—2002 Молоко. Метод определения лактулозы

Издание официальное

ГОСТ Р 51962—2002 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ Р 52091—2003 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное.Технические условия

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52668—2006 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ Р 52702—2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52814—2007 (ИСО 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ Р 52815—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 52816—2007 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ Р 52843—2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 37—91* Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 83—79 Натрий углекислый. Технические условия

ГОСТ 84—76 Натрий углекислый 10-водный. Технические условия

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

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 4148—78 Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия

ГОСТ 4174—77 Цинк сернокислый 7-водный. Технические условия

ГОСТ 4197—74 Натрий азотистокислый. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5312—90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

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

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

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

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги
ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus
ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов
ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала
ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия
ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 15842—90 Горошек зеленый консервированный. Технические условия
ГОСТ 16867—71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия
ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 21784—76* Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы
ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928—86 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 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 27168—86 Мука для продуктов детского питания. Технические условия
ГОСТ 27568—87Э Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия
ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
ГОСТ 27747—88 Мясо кроликов. Технические условия
ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий
ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита
ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала
ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов
ГОСТ 30363—96 Продукты яичные. Общие технические условия

---

* На территории Российской Федерации в части мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров) действует ГОСТ Р 52702—2006

ГОСТ 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

РСТ РСФСР 402—90 Мясо. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте национального органа Российской Федерации по стандартизации в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) документом. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясные вареные колбасные изделия для детского питания** (далее — колбасные изделия): Специализированные продукты [с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60 % (жилованного мяса — не менее 50 %, субпродуктов — не более 10 %), растительных белков — не более 5 %, круп (муки) — не более 7 %, крахмала — не более 3 %, овощей — не более 8 %], изготовленные из колбасного фарша в оболочке или без оболочки, подвергнутые (не подвергнутые) процессу обжарки и одностадийной или двухстадийной варке, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста.

3.2 **защитная атмосфера для колбасных изделий**: Атмосфера смеси инертного газа азота N_2 и углекислого газа CO_2 в соотношении 80:20.

4 Классификация

4.1 Колбасные изделия по видам подразделяют на:

- колбасы (вареные колбасы, фаршированные колбасы, ветчинные колбасы);
- колбаски;
- сосиски;
- сардельки;
- колбасные хлебы.

4.2 Колбасные изделия в зависимости от возраста детей подразделяют:

- для дошкольного возраста (от 3 до 6 лет) — вареные колбасы, ветчинные колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, колбасные хлебы;
- для школьного возраста (от 6 до 14 лет) — вареные колбасы, фаршированные колбасы, ветчинные колбасы, колбаски, сосиски, сардельки, колбасные хлебы.

4.3 В зависимости от способа термической обработки колбасные изделия подразделяют на:

- колбасные изделия с одностадийной варкой;
- колбасные изделия с двухстадийной варкой (пастеризацией).

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по технологической инструкции (технологическому регламенту) и другим нормативным и (или) техническим документам, разработанным отраслевым институтом, имеющим высококвалифицированных специалистов соответствующего профиля, и утвержденным в установленном порядке, регламентирующим рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований [1]—[4].

5.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1, 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для колбасных изделий		
	Колбаски, сосиски, сардельки	Колбасы	Колбасные хлебы
Внешний вид	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в вакуумных упаковках	Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков	Хлебы с чистой гладкой сухой равномерно обжаренной поверхностью
Консистенция	Нежная, в разогретом виде — сочная	Упругая	
Цвет и вид фарша на разрезе	Розовый или светло-розовый фарш, равномерно перемешан и содержит кусочки размером сторон		
	говядины и (или) свинины, субпродуктов, шпика, сыра, грибов, овощей — не более 5 мм или включения круп, зелени петрушки, укропа	говядины и (или) свинины, субпродуктов, шпика, сыра, овощей, грибов — не более 12 мм или включения круп. Особый рисунок, полученный в результате механической формовки (для фаршированных колбас)	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха		
Форма и размер	Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной, искусственной оболочках или закрепленные скобами в искусственной оболочке длиной от 5 до 11 см, диаметром от 14 до 32 мм	Батоны прямые или изогнутые в натуральной оболочке с поперечными перевязками, или в искусственной оболочке, закрепленные скобами с наложением петли или без нее длиной от 12 до 50 см, диаметром от 45 до 120 мм	Прямоугольная трапециевидная
Примечание — Товарная отметка, размер батонов (батончиков), концы оболочки и шпагата должны быть регламентированы нормативными документами на конкретный вид продукции.			

Таблица 2

В процентах

Наименование показателя	Возраст ребенка	Характеристика и норма для колбасных изделий	
		Колбаски, сосиски, сардельки	Колбасы, колбасные хлебы
Массовая доля влаги, не более	Дошкольный, школьный	70	70
Массовая доля белка, не менее	Дошкольный, школьный	12,0	12,0
Массовая доля жира, не более	Дошкольный, школьный	22,0	22,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), не более	Дошкольный, школьный	1,8	1,8
Массовая доля крахмала, не более	Дошкольный, школьный	5,0	5,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, не более	Дошкольный, школьный	0,006	0,006
Массовая доля общего фосфора (в пересчете на P_2O_5), не более	Дошкольный, школьный	0,150	0,150

5.1.3 Содержание витаминов, минеральных веществ, лактулозы в колбасных изделиях, обогащенных ими, должно соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Вещества	Допустимые уровни, мг/100 г
Витамины:	
B_1 (тиамин бромид)	0,45—0,75
B_2 (рибофлавин)	0,5—0,9
PP (кислота никотиновая)	5,5—10,0
C (кислота аскорбиновая)	25,0—35,0
A (ретинола ацетат), мкг	250,0—500,0
E (токоферола ацетат)	3,5—7,5
Минеральные вещества:	
Ca (кальций)	450,0—600,0
I (йод)	0,035—0,065
Fe (железо)	5,0—7,5
Zn (цинк)	4,0—7,5
Лактулоза г/100 г	1,0—1,5
Примечание — При необходимости могут вводиться другие витамины и минеральные вещества.	

5.1.4 Колбасные изделия должны выпускаться предприятием-изготовителем в реализацию температурой в толще батона не выше 6 °С.

5.1.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, нитритов, нитратов (для колбасных изделий с растительными компонентами), пестицидов, радионуклидов в колбасных изделиях не должно превышать допустимых уровней, установленных гигиеническими требованиями [5] (индекс 3.2.1.2).

5.1.6 По микробиологическим показателям колбасные изделия должны соответствовать гигиеническим требованиям [5] (индекс 3.2.1.2).

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для выработки колбасных изделий применяют следующие сырье и материалы:

- говядину по ГОСТ 779, [6] и полученные при ее разделке:

говядину жилованную высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани;

говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %;

говядину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %;

говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;

говядину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- телятину по ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта;
- свинину по ГОСТ 7724, [7] и полученные при ее разделке:

свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10 %;

свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %,

свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55 %;

свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани от 50 % до 70 %;

- конину по ГОСТ 27095 в охлажденном состоянии, [8] и полученную при ее разделке жилованную конину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- баранину — мясо молодых животных до года по ГОСТ Р 52843 и полученную при ее разделке жилованную баранину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- оленину по РСТ РСФСР 402 и полученную при ее разделке жилованную оленину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- говядину, свинину, конину, оленину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;

- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, язык) импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины, шкурки свиной, субпродуктов (печень, сердце, языки) по [9];
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %, с массовой долей жировой ткани не более 55 %, с массовой долей жировой ткани не более 60 %, с массовой долей жировой ткани от 50 % до 70 %,) и субпродуктов (печень, сердце, языки) по [10];
- шпик (хребтовый, боковой, грудинку свиную) по [11];
- жир-сырец говяжий, свиной, бараний (курдючный);
- мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания по [12];
- тушки цыплят первой категории и цыплят-бройлеров первой категории по ГОСТ Р 52702, потрошеные в охлажденном или замороженном состоянии;
- мясо птицы (тушки кур, индейки) по ГОСТ 21784;
- мясо птицы (филе большое, филе малое, окорочок бескостный, бедро) по [13];
- жир куриный топленый для детского питания по [14];
- тушки кроликов первой категории и тушки кроликов-бройлеров первой категории в охлажденном или замороженном состоянии по ГОСТ 27747;
- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, языки, шкурку свиную) по [15];
- белковый стабилизатор, изготовленный в процессе производства;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- продукты яичные (меланж, яичный порошок) по ГОСТ 30363;
- яичный белок импортного производства по спецификации производителя, разрешенный к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090;
- сливки из коровьего молока по ГОСТ Р 52091, [16];
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло коровье по ГОСТ 37 (несоленое);
- казеинат натрия импортного производства по спецификации производителя, разрешенный к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора;
- концентрат сывороточный белковый импортного производства по спецификации производителя, разрешенный к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора;
- белковые смеси «Оволакт-Премиум», «Чудолакт», разрешенные к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора для детского питания по [17];
- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный импортного производства по спецификации производителя, получаемые из генетически немодифицированных соевых бобов, разрешенных к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора;
- сыр твердый по ГОСТ 27568;
- натуральные вкусоароматические ингредиенты, идентичные по вкусу сыру «Пармезан», сыру «Чеддер», сыру «Блю» импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора;
- натуральный вкусоароматический экстракт сухих сливок импортного производства по спецификации производителя, разрешенный к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора;
- натуральное вкусоароматическое высококонцентрированное масло импортного производства по спецификации производителя, разрешенное к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора;
- эмульгаторы, стабилизаторы, не содержащие фосфаты, импортного производства по спецификации производителя, разрешенные к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985;
- крупу перловую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта и [18];
- крупу ячневую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;
- крупу манную по ГОСТ 7022;

- крупу гречневую по ГОСТ 5550 не ниже первого сорта;
- муку для детского питания по ГОСТ 27168;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- муку пшеничную по ГОСТ Р 52668;
- муку гречневую по [19];
- муку овсяную сортовую по [20];
- муку пшенную сортовую по [21];
- муку ячменную сортовую по [22];
- муку рисовую первого сорта по [23];
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную) по [24];
- чеснок свежий по ГОСТ 27569, ГОСТ 7977;
- отруби пшеничные диетические по [25];
- пектин пищевой сухой свекловичный по [26];
- пектин пищевой сухой яблочный по [27];
- пектин яблочный, свекловичный, цитрусовый импортного производства по спецификации производителя, разрешенный к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора;
- клетчатку пшеничную, соевую импортного производства по спецификации производителя, разрешенную к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора;
- каррагенан импортного производства по спецификации производителя, разрешенный к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора;
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат) по [28];
- лактат натрия или лактат калия в виде водных растворов с массовой долей основного вещества не менее 58 %;
- кровь цельную пищевую стабилизированную и продукты ее переработки по [29];
- горошек зеленый быстрозамороженный по [30];
- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;
- горошек зеленый консервированный по ГОСТ 15842;
- перец сладкий по ГОСТ 13908;
- зелень укропа, петрушки сушеную по ГОСТ Р 52622;
- зелень петрушки свежую по [31];
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг) по ГОСТ Р 52465;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг) по ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг) по ГОСТ 7825;
- соль пищевую профилактическую по [32];
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- глюкозу кристаллическую по ГОСТ 975;
- мальто-декстрины по [33];
- воду питьевую по [34];
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197;
- натрий азотистокислый (натрия нитрит) марки ОСЧ 7-3 по [35];
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;
- натрий углекислый по ГОСТ 83;
- натрий аскорбиновокислый по [36];
- кислоту аскорбиновую (витамин С) по [37];
- «Веторон» по [38];
- каролин по [39];
- масло натуральное пальмовое красное «Carotino» импортного производства по спецификации производителя, разрешенное к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора для детского питания;
- никотиновую кислоту (витамин РР) по [40];
- тиамин бромид (витамин B_1) по [41];
- рибофлавин (витамин B_2) по [42];
- токоферол ацетат (витамин Е) по [43];

- ретинол ацетат (витамин А) по [44];
- цинк сернокислый семиводный ($ZnSO_4 \cdot 7H_2O$) по ГОСТ 4174, категории х. ч.;
- железо сернокислое семиводное ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$) по ГОСТ 4148, категории х. ч.;
- премикс минеральный «GS-1017» по [45];
- премикс витаминный «GS-2016» по [46];
- комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, разрешенные к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора для питания детей;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- CO_2-экстракт мускатного ореха, перца душистого, кориандра, кардамона, тмина по [47];
- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания по [48];
- комплексные пищевые добавки для колбасных изделий (вкусоароматические — пряности и/или экстракты пряностей, и/или CO_2-экстракты, и/или эмульсии, сахара, стабилизаторы Е333 или Е407а, антиокислители Е300 или Е301), разрешенные к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора для детского питания;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- чеснок замороженный измельченный по [49];
- пищевую добавку «Йодказеин» по [50];
- концентрат лактулозы «Лактусан» по [51];
- концентрат лактулозы «Лазет-Д» по [52];
- кишки бараньи обработанные (черевы, синюги) по [53];
- кишки свиные обработанные (черевы, гузенки, пузыри мочевые) по [54];
- кишки говяжьи обработанные (черевы, круга, синюги, пузыри мочевые, проходники) по [55];
- оболочку искусственную белковую для сосисок «Белкозин» по [56], разрешенную к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора для детского питания;
- оболочку для сосисок «Амипак» по [57];
- оболочку из целлюлозной пленки (целлофана) по [58];
- оболочку искусственную белковую «Белкозин» по [59];
- оболочку колбасную «Биолон» по [60];
- оболочку колбасную «Амитан ПРО» по [61];
- оболочку колбасную «Амифлекс», «Амифлекс Т», «Амифлекс М», «Амифлекс У» по [62];
- оболочку для сосисок и сарделек «Амилюкс» по [63];
- оболочку для сосисок и сарделек «Грева» по [64];
- шпагат по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309;
- шпагат вискозный по [65];
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- ленту чековую с термоклеящим слоем по [66];
- пленку многослойную «Полиформ» по [67];
- пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
- пленку полиэтиленцеллофановую по [68];
- пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
- пленку (оболочку) поливинилиденхлоридную «Повиден» по [69];
- пакеты многослойные для вакуумной упаковки «Амивак» по [70];
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки ББ-3 (ВВ-3) по [71];
- пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции по [72];
- материал термоформуемый полиамидполиэтиленовый «Политерм» по [73];
- пленку полиамидполиэтиленовую по [74];
- материалы пленочные многослойные «Полиплен» по [75];
- скобы металлические П-образные по [76];
- проволоку из алюминия марок «АД-1», «АМц» по ГОСТ 14838;
- проволоку марки АНТ 2,5 по [77];
- ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513.

5.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства колбасных изделий, должно быть разрешено к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

5.2.3 Используемое сырье должно сопровождаться документами, удостоверяющими его качество и безопасность, и соответствовать [4], [5].

5.2.4 Допускается использование сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 5.2.1, разрешенных к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора, Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

5.2.5 Допускается использование пищевых добавок отечественного и импортного производства, разрешенных к применению органами и учреждениями Роспотребнадзора.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.

2 Не допускается применение мясного сырья, птицы, замороженных более одного раза.

3 Не допускается применение замороженных блоков из жилованного мяса (говядины, свинины, конины, оленины), субпродуктов со сроком годности более 6 мес.

4 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

5.3 Маркировка

5.3.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованные под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы целые батоны колбас, целые колбасные хлебы, целые куски (порционная нарезка), ломтики (сервировочная нарезка), колбаски, сосиски, сардельки), искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону (колбасы), батончику (колбаски, сосиски, сардельки) в натуральной оболочке, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для детского питания;
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто (для фасованной продукции);
- состав продукта;
- пищевую ценность;
- пищевые добавки, указанные в 5.2.1;
- информацию о наличии компонентов из генетически модифицированных источников, когда содержание их превышает норму, установленную нормативно-правовым актом (техническим регламентом);
- содержание витаминов, минеральных веществ (при их внесении);
- способ термической обработки (вареные, пастеризованные);
- условия хранения;
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- надпись «Упаковано под вакуумом» (в случае упаковки под вакуумом);
- назначение применения;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции может выбирать изготовитель. Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркировочной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

Допускается вышеперечисленные обозначения частично или полностью указывать на чеке, дату изготовления указывать штемпелеванием.

5.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

5.3.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка. Маркировка должна содержать:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для детского питания;

- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, а при несовпадении с юридическим адресом адреса производства] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- способ термической обработки (вареные, пастеризованные);
- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта, в соответствии с которым может быть идентифицирован продукт;
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- массу нетто.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу тары с дополнительным указанием информационных данных о пищевой ценности 100 г продукта. Допускается информационные данные о пищевой ценности 100 г продукта указывать на отдельном листе-вкладыше.

Допускается при отгрузке продукции для местной реализации тару не маркировать, но обязательно вкладывать ярлык с вышеперечисленными обозначениями.

Кроме того, в каждую единицу тары с фасованной продукцией вкладывают суммарный чек с указанием:

- количества порций (упаковок);
- массы нетто упаковки.

5.4 Упаковка

5.4.1 Колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и в упакованном виде под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы [целые батоны колбас, целые колбасные хлебы, целые куски (порционная нарезка), ломтики (сервировочная нарезка), колбаски, сосиски, сардельки]. Масса нетто батона колбасы — не более 500 г, колбасных хлебов — не более 1 кг, целого куска (порционная нарезка) — не более 300 г, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) — не более 300 г; масса одной штучной колбаски, сосиски — не более 50 г; сардельки — не более 100 г, масса одной упаковки колбасок, сосисок, сарделек (по 2—10 шт.) — не более 500 г. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.4.2 Колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона — по ГОСТ 13513, полимерные многооборотные — по [78], алюминиевые — по [79], контейнеры или тару-оборудование — по [80] и в другую тару, разрешенную к применению органами или учреждениями Роспотребнадзора.

5.4.3 Колбасные хлебы укладывают в ящик, контейнер или тару-оборудование не более чем в два ряда. Перед укладкой в ящики колбасные хлебы заворачивают в пергамент по ГОСТ 1341, подпергамент по ГОСТ 1760, пленки из полимерных материалов, разрешенных к применению органами или учреждениями Роспотребнадзора.

5.4.4 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать подпергаментом, пергаментом, оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

5.4.5 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению органами или учреждениями Роспотребнадзора и соответствовать гигиеническим нормативам [81].

5.4.6 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукт одной даты выработки, одного наименования, одной термической обработки, одного срока годности.

5.4.7 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках — не более 25 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг; в контейнерах, таре-оборудовании — не более 250 кг.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 9792.

6.2 Приемку колбасных изделий проводят партиями. Под партией понимают любое количество колбасных изделий одного наименования, одной даты выработки, одного срока годности, выработанное в одну смену, одинаково упакованное, оформленное одним документом качества и безопасности и предъявленное к одновременной сдаче-приемке.

6.3 Каждая партия выпускаемой продукции проходит органолептический контроль по ГОСТ 9959 и должна сопровождаться документами установленной формы (удостоверением качества и безопасности, ветеринарным свидетельством или ветеринарной справкой), удостоверяющими ее безопасность и качество. Удостоверение качества и безопасности должно содержать:

- наименование предприятия-изготовителя и местонахождение;
- наименование продукта;
- дату изготовления;
- срок годности и условия хранения;
- результаты текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- массу нетто.

6.4 Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

6.5 Показатели массовой доли хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, нитратов, температуру внутри батона для реализации определяются в каждой партии; жира, белка, влаги, крахмала, общего фосфора, лактулозы и микробиологические показатели определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в 10 дней; массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP, C, A, E) — для витаминизированных колбасных изделий и массовой доли минеральных веществ (K, Fe, Ca, Mg, P, I) — для колбасных изделий, обогащенных минеральными компонентами, — в соответствии с порядком и периодичностью, устанавливаемыми производителем в программе производственного контроля и согласованными с территориальными органами или учреждениями Роспотребнадзора, но не реже одного раза в квартал.

Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

6.6 Контроль продукции по содержанию токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, осуществляют в аккредитованных лабораториях в соответствии с порядком, устанавливаемым производителем продукции по согласованию с территориальными органами и учреждениями Роспотребнадзора, но не реже одного раза в квартал, антибиотиков — не реже одного раза в месяц.

6.7 В случае разногласия по составу используемого сырья и наличию растительных белков проводят гистологическую идентификацию колбасных изделий по ГОСТ Р 51604.

6.8 Контроль продукции на содержание генетически модифицированных источников (ГМИ) — по [82].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка колбасных изделий к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448.

7.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, ГОСТ Р 51479.

7.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453.

7.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.6 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480.

7.7 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

7.8 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

7.9 Определение содержания нитрита — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.10 Определение содержания нитратов — по ГОСТ 29270.

7.11 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482.

7.12 Определение массовой доли лактулозы — по ГОСТ Р 51939.

7.13 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [83], [84];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, [83], [84];
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [83], [84];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [83], [84].

7.14 Определение пестицидов — по [85].

7.15 Определение антибиотиков — по [86], [87], [88].

7.16 Определение нитрозаминов — по [89].

7.17 Определение радионуклидов — по [90], [91], [92].

7.18 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 9958;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 52816;
- патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл, — по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 52814, ГОСТ Р 50455;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- staphylococcus aureus — по ГОСТ Р 52815;
- дрожжей, плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12;
- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11;
- L.monocytogenes — по ГОСТ Р 51921, [93];
- Escherichia coli — по ГОСТ 30726, ГОСТ Р 50454;
- Bacillus cereus — по ГОСТ 10444.8.

7.19 Определение массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP, C, A) — по [94]; A, E — по [95].

7.20 Определение массовой доли минеральных веществ (K, Ca, Mg, Fe, Zn) — по [96]; P — по ГОСТ 9794; Fe — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, I — по [97].

7.21 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов — по ГОСТ 8.579.

7.22 Определение наличия растительных белков — по ГОСТ Р 51604.

7.23 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ Р 51604.

7.24 Определение температуры в толще готового продукта перед выпуском в реализацию, в процессе транспортирования и хранения контролируют цифровым термометром «Замер-1» (Госреестр 21267-01) — по [98] или другими приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

7.24.1 Проведение испытаний

Температурный датчик должен быть введен в центр продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур от минус 30 °С до плюс 120 °С. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ± 0,5 °С.

7.25 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173 и ГОСТ Р 52174.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

8.2 Хранение

8.2.1 Колбасные изделия выпускают в реализацию температурой в толще батона от 0 °С до 6 °С.

8.2.2 Колбасные изделия должны храниться при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75 ± 5) %.

8.2.3 Сроки годности колбас в натуральной оболочке, целлюлозной, искусственной белковой оболочке «Белкозин» — не более 3 сут; в искусственной оболочке типа «Амифлекс» — не более 8 сут, упакованных под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами — не более 10 сут; целым куском (порционной нарезкой) — 5 сут.

8.2.4 Сроки годности колбасок, сосисок, сарделек в натуральной оболочке, целлюлозной и белковой оболочках — не более 3 сут, упакованных под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 10 сут, в полимерной оболочке типа «Амипак» в перекрутке — не более 7 сут.

8.2.5 Сроки годности пастеризованных колбасок, сосисок, сарделек — не более 45 сут.

8.2.6 Сроки годности колбасных хлебов — не более 3 сут, упакованных под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 5 сут.

8.2.7 Сроки годности колбасных изделий, изготовленных с использованием новых видов оболочек, упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием защитной атмосферы, может устанавливать изготовитель по согласованию с органами или учреждениями Роспотребнадзора.

Библиография

[1]	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР
[2]	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1975 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
[3]	Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности. Утверждена директором ВНИИМП 14.01.2003 г. по согласованию с Департаментом госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения Российской Федерации и Департаментом ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
[4] СанПиН 2.3.2.1940—2005	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания
[5] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[6] ТУ 9211-362-00419779—98	Крупный рогатый скот для убоя и мясо-говядина для детского питания
[7] ТУ 9211-363-00419779—98	Свиньи для убоя и мясо-свинина для детского питания
[8] ТУ 10.02.01.170—92	Лошади для убоя. Мясо-конина для детского питания
[9] ОСТ 10.02.01.04—86	Блоки из жилованного мяса и субпродуктов замороженные
[10] ТУ 49-723—80	Блоки замороженные из жилованного мяса и субпродуктов для детского питания
[11] ОСТ 49 38—85	Продукты из шпика свиного. Технические условия
[12] ОСТ 10-049—94	Мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания
[13] ТУ 9214-156-23476484—2001	Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров натуральные
[14] ТУ 9215-219-00008064—97	Жир куриный топленый для детского питания. Технические условия
[15] ТУ 9212-460-00419779—99	Субпродукты мясные обработанные
[16] ТУ 10-02-02-787-08—89	Сливки из коровьего молока
[17] ТУ 9146-001-48993631—2002	Белковые смеси «Оволакт-Премиум», «Чудолакт»
[18] ТУ 8 РФ 11-106—92	Крупа перловая
[19] ТУ 9293-005-00932169—96	Мука гречневая
[20] ТУ 9293-006-00932169—96	Мука овсяная сортовая
[21] ТУ 9293-007-00932169—96	Мука пшенная сортовая
[22] ТУ 9293-008-00932169—96	Мука ячменная сортовая
[23] ТУ 9293-009-00932169—96	Мука рисовая 1-го сорта
[24] ТУ 9293-032-46715365—2001	Мука натуральная текстурированная. Технические условия
[25] ТУ 8-22-47—87	Отруби пшеничные диетические
[26] ОСТ 18-62—72	Пектин пищевой сухой свекловичный
[27] ОСТ 111-3—82	Пектин пищевой сухой яблочный
[28] ТУ 9199-001-01014470—96	Кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат)
[29] ТУ 10.02.01.174—93	Кровь пищевая и продукты ее переработки
[30] ТУ 9165-030-00008064—95	Овощи и бахчевые культуры быстрозамороженные
[31] ОСТ 10.269—2000	Петрушка свежая. Технические условия
[32] ТУ 9192-006-17028327—97	Соль пищевая профилактическая
[33] ТУ 10.02.01.238—95	Мальто-декстрины. Технические условия
[34] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[35] ТУ 6-09-590—75	Натрий азотистокислый (натрия нитрит) марки ОСЧ 7-3
[36] ТУ 6-09-832—82	Натрий аскорбиновокислый
[37] ГФ СССР-X ст. 6	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[38] ТУ 9197-016-58693373—2002	Биологически активная добавка к пище «Веторон»
[39] ТУ 9141-007-00371185—95	Каролин
[40] ГФ СССР-X ст. 19	Кислота никотиновая (витамин РР)
[41] ГФ СССР-X ст. 673	Тиамина бромид (витамин B_1)
[42] ГФ СССР-X ст. 585	Рибофлавин (витамин B_2)
[43] ГФ СССР-X ст. 695	Токоферол ацетат (витамин Е)
[44] ГФ СССР-X ст. 578	Ретинол ацетат (витамин А)

[45]	ТУ 9154-017-16992185—2005	Премикс минеральный «GS-1017» для обогащения мясных продуктов детского питания
[46]	ТУ 9154-016-16992185—2005	Премикс витаминный «GS-2016» для обогащения мясных продуктов детского питания
[47]	ТУ 9196-001-10140736—2003	CO_2-экстракты из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья. Технические условия
[48]	ТУ 9199-026-51024574—2004	Эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания
[49]	ТУ 49.833—85	Чеснок замороженный измельченный
[50]	ТУ 9229-001-48363077—2002	Комплексная пищевая добавка «Йодказеин»
[51]	ТУ 9229-004-43376397—98	Концентрат лактулозы «Лактусан»
[52]	ТУ 9229-003-39185375—2003	Концентрат лактулозы «Лазет»
[53]	ТУ 10.02.01.149—91	Кишки бараньи и козьи
[54]	ТУ 9218-805-00419779—2003	Кишки и мочевые пузыри свиные обработанные
[55]	ТУ 10.02.01.148—91	Кишки говяжьи обработанные
[56]	ТУ 10.10.02.01.162—92	Оболочка искусственная белковая «Белкозин» для сосисок
[57]	ТУ 2291-005-27147091—98	Оболочка «Амипак»
[58]	ТУ 63-4769252004—92	Оболочка из целлюлозной пленки (целлофан)
[59]	ТУ 9219-001-00417467—2000	Оболочка искусственная белковая «Белкозин»
[60]	ТУ 2245-001-56-22-56-33—2002	Оболочка колбасная «Биолон»
[61]	ТУ 2290-011-27147091—2000	Оболочка колбасная «Амитан ПРО»
[62]	ТУ 2290-010-27147091—2001	Оболочка колбасная «Амифлекс»
[63]	ТУ 2290-008-27147091—2000	Оболочка для сосисок и сарделек «Амилюкс»
[64]	ТУ 2282-001-52676623—2000	Оболочка для сосисок и сарделек «Грева»
[65]	ТУ РСФСР 40-8828—77	Шпагат вискозный
[66]	ТУ 13-730-90-05-483—85	Лента чековая с термоклеящим слоем
[67]	ТУ 9453-001-00203536—94	Пленка многослойная термоформуемая «Полиформ»
[68]	ТУ 6-12-020-40-77-2—88	Пленка полиэтиленцеллофановая
[69]	ТУ 6-01-5-18—95	Пленка (оболочка) поливинилиденхлоридная «Повиден» скользящая
[70]	ТУ 2297-007-27147091—2000	Многослойные пакеты для вакуумной упаковки «Амивак»
[71]	ТУ 2297-001-18181321—96	Пакеты из многослойной пленки ББ-3 (ВВ-3), БКР-1 (ВКВ-1)
[72]	ТУ 2297-001-48534509—2000	Пакеты из многослойной поливинилиденхлоридной термоусадочной пленки для пищевой продукции
[73]	ТУ 6-49-020-34-31-177—88	Материал термоформуемый полиамидполиэтиленовый «Политерм»
[74]	ТУ 6-19-371—87	Пленка полиамидполиэтиленовая
[75]	ТУ 2245-001-00203430—98	Материалы пленочные многослойные «Полиплен»
[76]	ТУ 10-24-20—89	Скобы алюминиевые для зажима упаковки из пленок
[77]	ТУ 16.1071-088—90	Проволока из алюминия
[78]	ТУ 10.10.01.04—89	Ящики полимерные многооборотные для продукции мясной и молочной промышленности
[79]	ТУ 10.10.541—87	Ящики алюминиевые для колбасных изделий и копченостей
[80]	ТУ 10-02-07-0049—88	Тара-оборудование
[81]	ГН 2.3.3-972—2000	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
[82]	МУ 2.3.2.1917—2004	Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
[83]	МУ 01-19/47-11—92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[84]	МУК 4.1.985—2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробподготовки
[85]		Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, сб. 5-18, М.1976—1991
[86]	МУ 3049-84 МЗ СССР	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[87]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[88]	МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицитина продуктов животного происхождения
[89]	МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих *N*-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[90]	МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[91]	МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89

[92] МУК 2.6.2 717—98	Радиационный контроль. Sr 90 и Cs 137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[93] МУК 4.2.1122—2002	Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes
[94]	Временные методические указания по определению массовой доли витаминов B_1, B_2, PP, C и A в обогащаемых ими мясных продуктах, утвержденные зам. начальника Главного управления государственных продовольственных ресурсов при Государственной комиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам 12.06.90
[95]	Сборник научных трудов института питания Российской академии медицинских наук. Москва. 1987, т. VIII
[96]	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов (под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.). Москва, «Брандес», «Медицина», 1998
[97] МУК 4.1.1481—2003	Определение массовой концентрации йода в пищевых продуктах, в продовольственном сырье пищевых и биологически активных добавках вольтамперометрическим методом
[98] ТУ 4215-002-13245171—2001	Термометр цифровой «Замер-1». Технические условия

УДК 637.524.2:641.562:006.354	ОКС 67.120.10	Н11	ОКП 92 1312 92 1313 92 1321 92 1322

Ключевые слова: мясные вареные колбасные изделия для детского питания; внешний вид; вкус; запах; консистенция; вид на разрезе; массовая доля белка, жира, влаги, поваренной соли, нитрита натрия, крахмала; содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, витаминов, минеральных веществ; маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение

gost.e-ecolog.ru