ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52476— 2005

КОНСЕРВЫ НА ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Издание официальное

БЗ 12—2005/357

Москва
Стандартинформ
2006

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 года № 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 консервной и овощесушильной промышленности» (ГНУ ВНИИКОП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 декабря 2005 г. № 498-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 4
5 Технические требования 6
6 Правила приемки 12
7 Методы анализа 12
8 Транспортирование и хранение 13
Приложение А (обязательное) Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки 14
Приложение Б (справочное) Пищевая ценность 100 г консервов 16
Приложение В (рекомендуемое) Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов на овощной основе для питания детей раннего возраста 18
Приложение Г (рекомендуемое) Условия и периоды хранения консервов на овощной основе для питания детей раннего возраста 19
Библиография 19

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ НА ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Canned foods on vegetable base for nutrition of babies.
Specifications

Дата введения — 2007 —01 —01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овощные, овоще-фруктовые и овоще-мясные консервы (далее — консервы), изготовленные из овощей или их смеси, с добавлением или без добавления фруктового пюре, говяжьего мяса, печени, молока, круп, сливок, сметаны, масла сливочного или растительного, сахара, соли, лимонной и аскорбиновой кислот, соответствующим образом подготовленных, фасованные в герметично укупоренную тару и стерилизованные, предназначенные для питания детей раннего возраста (до трех лет).

Требования безопасности изложены в 5.2.6 — 5.2.9, требования к качеству — 5.2.1—5.2.5, к маркировке — 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ Р 51116—97 Комбикорма, зерно, продукты его переработки. Метод определения дезоксиниваленола (вомитоксина)

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 52022—2003 Тара стеклянная для пищевой и парфюмерно-косметической продукции. Марки стекла

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ Р 52091—2003 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ Р 52092—2003 Сметана. Технические условия

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52327—2005 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Технические условия

РСТ РСФСР 29—75 Облепиха свежая дикорастущая.

РСТ РСФСР 351—88 Малина свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 367—88 Щавель и шпинат свежие. Технические условия

РСТ РСФСР 624—88 Лук свежий зеленый. Технические условия

Издание официальное

РСТ РСФСР 675—82 Кабачки свежие. Технические условия

РСТ РСФСР 743—88 Репа столовая свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 745—88 Брюква столовая свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 748—88 Петрушка свежая. 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 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 3343—89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

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

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—88 (ИСО 1361—83, ИСО 3004-1—86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6828—89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7176—85 Картофель свежий продовольственный заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7968—89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

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

ГОСТ 8756.8—85 Продукты переработки плодов и овощей. Методы контроля цвета томатопродуктов

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8756.21—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 16867—71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 19342—73 Печень крупного рогатого скота и свиней замороженная. Технические условия

ГОСТ 21405—75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21713—76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714—76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21715—76 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832—76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21833—76 Персики свежие. Технические условия

ГОСТ 21920—76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 22371—77 Консервы. Плоды и ягоды протертые или дробленые. Технические условия

ГОСТ 24283—80 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения

ГОСТ 24556—89 (ИСО 6557-1—86, ИСО 6557-2—84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

ГОСТ 25555.0—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения титруемой кислотности

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие 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 26188—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

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 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26832—86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28038—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 28562—90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29187—91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30178—96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии 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 стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **овощное пюре (овоще-фруктовое):** Пюреобразный несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем протирания цельных или очищенных от кожуры свежих, или сохраненных свежими, или быстрозамороженных овощей (овощей и фруктов) одного или нескольких видов, предварительно подвергнутых термической обработке (шпарке), без отделения сока и избыточной мякоти, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

3.2 **суп-пюре овощной (овоще-мясной):** Пюреобразный продукт, полученный путем протирания цельных или очищенных от кожуры свежих, или сохраненных свежими, или быстрозамороженных овощей одного или нескольких видов, предварительно подвергнутых термической обработке (шпарке или варке), без отделения сока и избыточной мякоти, с добавлением или без добавления соответствующим образом подготовленных: бульона, муки, молока, круп, сливок, сметаны, масла сливочного или растительного, сахара, соли, лимонной и аскорбиновой кислот, мяса говядины (для овоще-мясного супа-пюре), печени (для супа-пюре из овощей и печени), консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

4 Классификация

4.1 Консервы по степени измельчения подразделяют на:

- гомогенизированные;
- протертые;
- крупноизмельченные;
- нарезанные кусочками.

4.2 В зависимости от степени измельчения и используемого сырья консервы изготавливают следующих видов и наименований:

4.2.1 Гомогенизированными или протертыми изготавливают следующие виды и наименования консервов:

- овощные пюре:
  - из зеленого горошка,
  - из моркови,
  - из тыквы,
  - томаты протертые;
- овощные пюре с добавлением других компонентов:
  - из кабачков с манной крупой,
  - из кабачков с молоком,
  - из кабачков и моркови,
  - из кабачков и моркови с молоком,
  - из моркови с рисом,
  - из моркови и тыквы,
  - из тыквы с манной крупой,
  - из тыквы с рисом,
  - из тыквы и яблок с овсяной крупой,
  - из шпината с молоком;
- супы-пюре из смеси овощей:
  - суп-пюре овощной,
  - суп-пюре из овощей «Осенний»,
  - суп-пюре овощной с цветной капустой,
  - суп-пюре томатный,
  - суп-пюре из тыквы;
- пюре из смеси овощей и фруктов с сахаром:
  - из кабачков и моркови с сахаром,
  - из кабачков и персиков с сахаром,
  - из кабачков и яблок с сахаром,

из моркови и облепихи с сахаром,
из моркови и яблок с сахаром,
из тыквы и абрикосов с сахаром,
из тыквы и айвы с сахаром,
из тыквы и алычи с сахаром,
из тыквы и груш с сахаром,
из тыквы и облепихи с сахаром,
из тыквы и яблок с сахаром,
из кабачков, моркови и абрикосов с сахаром «Розовые щечки»,
из кабачков, моркови и айвы с сахаром «Розовые щечки»,
из кабачков, тыквы и абрикосов с сахаром «Розовые щечки»,
из кабачков, тыквы и айвы с сахаром «Розовые щечки»,
из кабачков, яблок и абрикосов с сахаром «Розовые щечки»,
из кабачков, яблок и айвы с сахаром «Розовые щечки»,
из кабачков, яблок и алычи с сахаром «Розовые щечки»,
из кабачков, яблок и клубники с сахаром «Розовые щечки»,
из кабачков, яблок и малины с сахаром «Розовые щечки»,
из кабачков, яблок и сливы с сахаром «Розовые щечки»,
из моркови, яблок и репы с сахаром,
из моркови, яблок и тыквы с сахаром.

4.2.2 Протертыми изготавливают следующие виды и наименования консервов:

- пюре из печени с овощами или крупами:
  из печени с картофелем,
  из печени с морковью «Аленка»,
  из печени с рисом;
- супы-пюре овоще-мясные:
  суп-пюре овоще-мясной с зеленым горошком,
  суп-пюре овоще-мясной с кабачками,
  суп-пюре овоще-мясной с томатом,
  суп-пюре овоще-мясной с цветной капустой,
  суп-пюре из овощей с печенью.

4.2.3 Крупноизмельченными изготавливают следующие виды и наименования консервов:

- овощи с крупами:
  зеленый горошек с рисом и морковью,
  тыква с рисом;
- овощные смеси:
  овощная смесь из кабачков и моркови;
- овощи с мясом:
  шпинат с картофелем и мясом;
- овощи с фруктовым пюре:
  морковь с абрикосовым пюре,
  морковь с яблочным пюре.

4.2.4 Нарезанными кусочками изготавливают следующие виды и наименования консервов:

- первые обеденные блюда:
  суп овощной с зеленым горошком,
  суп овощной с цветной капустой,
  суп овоще-мясной с зеленым горошком,
  суп овоще-мясной с капустой и зеленым горошком,
  суп из шпината с мясом,
  щи зеленые (со щавелем);
- вторые обеденные блюда:
  овощные:
  зеленый горошек в сметанном соусе,
  морковь в сметанном соусе,
  морковь с зеленым горошком в сметанном соусе,
  рагу овощное в томатном соусе;
  овоще-мясные:
  овощи с мясом,

рагу овощное с мясом в томатном соусе,
рагу овощное с мясом в белом соусе,
рагу овощное с печенью в сметанном соусе.

4.3 Консервы на овощной основе могут быть изготовлены с добавлением аскорбиновой кислоты – с витамином С.

5 Технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта, по технологической инструкции и рецептурам, с соблюдением санитарных норм и правил, утвержденных в установленном порядке.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Гомогенизированных консервов — однородная пюреобразная тонкоизмельченная масса. Протертых консервов — однородная пюреобразная масса. Допускаются: - единичные точечные вкрапления темного цвета от кожицы овощей или фруктов; - отслаивание жидкости и жира при хранении консервов; - выпадение осадка светлого цвета при хранении консервов. Крупноизмельченных консервов — смесь измельченных овощей с зернами зеленого горошка и риса (для овощей с крупами), или мяса (для овощей с мясом) и фруктового пюре (для овощей с фруктовым пюре). Размер кусочков овощей и мяса — 5—7 мм. Нарезанных кусочками консервов: - для первых обеденных блюд — смесь нарезанных в виде кусочков овощей и измельченного мяса в бульоне (в виде супа). Размер кусочков овощей — не более 10 мм, размер кусочков мяса — 5—7 мм; - для вторых обеденных блюд — смесь нарезанных в виде кусочков овощей, залитых соусом (для овощных) или смесь нарезанных в виде кусочков овощей и измельченного мяса или печени в соусе (для овоще-мясных). Размер кусочков овощей — не более 10 мм, размер кусочков мяса (печени) — 5—7 мм
Вкус и запах	Гомогенизированных и протертых консервов — натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду продукта; для консервов из моркови и печени допускается небольшая естественная горечь. Крупноизмельченных и нарезанных кусочками консервов — натуральные, свойственные одноименным блюдам кулинарного приготовления. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Гомогенизированных и протертых консервов — однородный по всей массе, свойственный овощным пюре (или смеси овощного с фруктовым пюре или с другими компонентами), прошедшим тепловую обработку; для консервов с добавлением молочных продуктов — более светлый оттенок. Крупноизмельченных и нарезанных кусочками консервов — свойственный входящим в состав компонентам. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банок после стерилизации
Консистенция	Гомогенизированных консервов — пюреобразная тонкоизмельченная масса; протертых консервов — однородная пюреобразная масса. При выкладывании пюре на ровную поверхность должна образовываться холмистая или слегка растекающаяся масса. Крупноизмельченных и нарезанных кусочками консервов — овощи, мясо, печень и рис должны быть мягкими (сваренными до готовности, но не разваренными). Допускаются единичные кусочки разваренных овощей

5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблицах 2—6.

Таблица 2 — Физико-химические показатели гомогенизированных или протертых консервов: овощных натуральных пюре, овощных пюре с добавлением других компонентов и супов-пюре из смеси овощей

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %		
	растворимых сухих веществ, не менее	хлоридов	жира, не менее
Овощные пюре:			
из зеленого горошка	10	0,4—0,6	—
из моркови	7	—	—
из тыквы	5	—	—
томаты протертые	5	—	—
Овощные пюре с добавлением других компонентов:			
из кабачков с манной крупой	11	—	4,0
из кабачков с молоком	18	0,4—0,6	4,0
из кабачков и моркови	6	0,3—0,4	—
из кабачков и моркови с молоком	19	0,4—0,6	4,0
из моркови с рисом	11	0,3—0,5	4,0
из моркови и тыквы	11	—	—
из тыквы с манной крупой	13	—	4,0
из тыквы с рисом	13	—	4,0
из тыквы и яблок с овсяной крупой	15	0,4—0,6	4,0
из шпината с молоком	19	0,4—0,6	4,0
Супы-пюре из смеси овощей:			
Суп-пюре овощной	17	0,4—0,6	4,0
Суп-пюре из овощей «Осенний»	5	0,3—0,5	1,0
Суп-пюре овощной с цветной капустой	16	0,4—0,6	4,0
Суп-пюре томатный	17	0,4—0,6	3,0
Суп-пюре из тыквы	12	0,4—0,6	3,0

Таблица 3 — Физико-химические показатели гомогенизированных или протертых консервов-пюре из смеси овощей и фруктов с сахаром

Вид и наименование консервов	Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее
Пюре из смеси овощей и фруктов с сахаром:	
из кабачков и моркови	9
из кабачков и персиков	11
из кабачков и яблок	11
из моркови и облепихи	14
из моркови и яблок	12
из тыквы и абрикосов	12
из тыквы и айвы	10
из тыквы и алычи	11
из тыквы и груш	10
из тыквы и облепихи	14
из тыквы и яблок	11
из кабачков, моркови и абрикосов «Розовые щечки»	11
из кабачков, моркови и айвы «Розовые щечки»	11
из кабачков, тыквы и абрикосов «Розовые щечки»	11
из кабачков, тыквы и айвы «Розовые щечки»	11
из кабачков, яблок и абрикосов «Розовые щечки»	16
из кабачков, яблок и айвы «Розовые щечки»	11
из кабачков, яблок и алычи «Розовые щечки»	11
из кабачков, яблок и клубники «Розовые щечки»	11
из кабачков, яблок и малины «Розовые щечки»	11
из кабачков, яблок и сливы «Розовые щечки»	11
из моркови, яблок и репы	11
из моркови, яблок и тыквы	11

Таблица 4 — Физико-химические показатели протертых консервов: пюре из печени с овощами или крупами и супы-пюре овоще-мясные

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %			
	Растворимых сухих веществ, не менее	хлоридов	жира, не менее	белка, не менее
Пюре из печени с овощами или крупами:				
из печени с картофелем	23	0,4—0,6	4,0	7,0
из печени с морковью «Аленка»	20	0,4—0,6	6,0	5,0
из печени с рисом	22	0,4—0,6	4,0	7,0
Супы-пюре овоще-мясные:				
Суп-пюре овоще-мясной с зеленым горошком	21	0,4—0,6	3,0	6,0
суп-пюре овоще-мясной с кабачками	20	0,4—0,6	4,0	6,0
суп-пюре овоще-мясной с томатом	20	0,4—0,6	4,0	6,0
суп-пюре овоще-мясной с цветной капустой	20	0,4—0,6	3,0	6,0
суп-пюре из овощей с печенью	15	0,4—0,6	3,0	3,0

Таблица 5 — Физико-химические показатели крупноизмельченных консервов

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %			
	сухих веществ, не менее	хлоридов	жира, не менее	белка, не менее
Овощи с крупами:				
зеленый горошек с рисом и морковью	17	0,5—0,7	2,0	—
тыква с рисом	15	—	2,5	—
Овощные смеси:				
овощная смесь из кабачков и моркови	10	0,7—0,8	3,5	—
Овощи с мясом:				
шпинат с картофелем и мясом	13	0,5—0,7	2,0	3,0
Овощи с фруктовым пюре:				
морковь с абрикосовым пюре	11	—	—	—
морковь с яблочным пюре	10	—	—	—

Таблица 6 — Физико-химические показатели консервов, нарезанных кусочками

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %				
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот, не более	хлоридов	жира, не менее	белка, не менее
Первые обеденные блюда:					
суп овощной с зеленым горошком	16	0,15	0,8—1,2	3,0	—
суп овощной с цветной капустой	14	0,15	0,8—1,2	3,0	—
суп овоще-мясной с зеленым горошком	17	0,25	0,8—1,2	3,0	3,0
суп овоще-мясной с капустой и зеленым горошком	16	0,25	0,8—1,2	3,0	3,0
суп из шпината с мясом	17	0,3	0,8—1,2	3,0	4,0
щи зеленые (со щавелем)	16	0,4	0,8—1,2	5,0	—
Вторые обеденные блюда - овощные:					
зеленый горошек в сметанном соусе	21	0,1	0,4—0,6	4,0	—
морковь в сметанном соусе	16	0,15	0,4—0,6	4,0	—
морковь с зеленым горошком в сметанном соусе	17	0,12	0,4—0,6	—	4,0
рагу овощное в томатном соусе	19	0,25	0,4—0,7	4,0	—

Окончание таблицы 6

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %				
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот, не более	хлоридов	жира, не менее	белка, не менее
овоще-мясные:					
овощи с мясом	18	0,30	0,4—0,7	3,0	4,0
рагу овощное с мясом в томатном соусе	19	0,25	0,4—0,7	4,0	3,0
рагу овощное с мясом в белом соусе	22	0,30	0,4—0,7	4,0	3,0
рагу овощное с печенью в сметанном соусе	20	0,30	0,4—0,7	4,0	3,0
Примечание — Массовая доля титруемых кислот для овощных консервов установлена в расчете на яблочную кислоту, для овоще-мясных — на молочную кислоту.					

5.2.3 Значение показателя «Цвет» по прибору «Томаколор» для консервов «томаты протертые» не должно превышать 48 делений условной шкалы.

5.2.4 Массовая доля витамина С в консервах, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты, должна соответствовать нормам, установленным нормативными актами Российской Федерации[1)].

5.2.5 Качество измельчения гомогенизированных консервов должно соответствовать следующим требованиям: число частиц мякоти размером более 150 мкм не должно превышать 30 %, из них частиц размером, превышающим 300 мкм, — не более 7 % общего числа частиц.

5.2.6 Массовая доля минеральных примесей

- в консервах, в состав которых входит шпинат и щавель, — не более 0,01 %;
- в остальных консервах минеральные примеси не допускаются.

5.2.7 Посторонние примеси и примеси растительного происхождения в консервах не допускаются.

5.2.8 Содержание в консервах токсичных элементов, нитратов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, микотоксинов — патулина, зеараленона, Т-2 токсина, афлатоксинов B_1 и M_1, дезоксиниваленола и антибиотиков, хлорорганических пестицидов, а также фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[2)].

5.2.9 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[2)], и должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов используют следующие виды сырья и полуфабрикатов:

- брюкву столовую свежую по РСТ РСФСР 745;
- горох овощной свежий для консервирования по ГОСТ 5312;
- кабачки свежие по РСТ РСФСР 675;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- картофель свежий по ГОСТ 26832 и по ГОСТ 7176;
- лук зеленый свежий по РСТ РСФСР 624;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- петрушку свежую по РСТ РСФСР 748;
- репу столовую свежую по РСТ РСФСР 743;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- томаты свежие по документу, требованиям которого они должны соответствовать;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1].

[2)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

- укроп свежий по документу, которому он должен соответствовать;
- щавель и шпинат свежие по РСТ РСФСР 367;
- соковый томатный полуфабрикат для детского питания асептического консервирования по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- пюре томатное высшего сорта по ГОСТ 3343;
- овощи и бахчевые культуры быстрозамороженные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- полуфабрикаты овощные пюреобразные асептического консервирования по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу (ткемали) мелкоплодную свежую по ГОСТ 21405;
- алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714 и ГОСТ 21713;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- малину свежую по РСТ РСФСР 351;
- облепиху свежую по РСТ РСФСР 29;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- плоды и ягоды протертые или дробленые по ГОСТ 22371;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- пюре фруктовые быстрозамороженные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые асептического консервирования по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пюреобразные полуфабрикаты фруктовые свежеизготовленные на том же предприятии-изготовителе;
- кислоту аскорбиновую по [4];
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- крупу манную по ГОСТ 7022, не ниже 1-го сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292, не ниже 1-го сорта;
- крупу овсяную по ГОСТ 3034;
- масло коровье по ГОСТ 37, высшего сорта, несоленое;
- масло растительное подсолнечное рафинированное по ГОСТ 1129 или кукурузное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 8808, предназначенное для производства продуктов детского питания;
- молоко питьевое высшего сорта кислотностью не более 18° по Тернеру, по ГОСТ Р 52090;
- муку пшеничную не ниже высшего сорта по ГОСТ Р 52189;
- мясо-говядину первой категории, охлажденное по ГОСТ 779
- мясо-телятину первой категории, охлажденное по ГОСТ 16867;
- печень телячью или говяжью замороженную по ГОСТ 19342;
- печень, обработанную — по [3];
- сахар-песок по ГОСТ 21 цветностью до 0,8 единиц Штаммера;
- сливки из коровьего молока жирностью 20 %, кислотностью не более 17° по Тернеру по ГОСТ Р 52091;
- сметану высшего сорта по ГОСТ Р 52092;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 не ниже высшего сорта;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- воду питьевую, отвечающую санитарным нормам и правилам [5], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

Для изготовления консервов, а также полуфабрикатов, предназначенных для этих целей, должны быть использованы свежие зрелые овощи и фрукты не ниже первого сорта (при наличии сортности). Допускается использовать свежие овощи и фрукты, по размерам соответствующие второму сорту.

Мясное сырье должно быть получено от скота, производимого в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетичес-

ких азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, и отвечать требованиям к мясному сырью для продуктов детского питания. Не допускается использовать мясо генетически модифицированных животных.

Не допускается применение мяса быков, тощего мяса, мяса с массовой долей жировой ткани более 9 %, а также мяса, замороженного более одного раза.

Сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

Допускается использование импортного сырья с характеристиками не ниже указанных, разрешенного в установленном порядке для использования в производстве консервов для питания детей раннего возраста.

Не допускается использование генетически модифицированного сырья и полуфабрикатов, изготовленных из этого сырья.

Не допускается добавление в консервы для детского питания красителей, ароматизаторов, консервантов и других добавок, кроме указанных выше.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка продукта в потребительской таре – по ГОСТ 13799 и ГОСТ Р 51074.

На этикетке или непосредственно на потребительской таре указывают:

- «гомогенизированное (-ая, -ый, -ые)», «протертое(-ая, -ый, -ые)», «крупноизмельченное (-ая, -ый, -ые)» или «нарезанное (-ая, -ый, -ые) кусочками» — соответственно консервам конкретного вида;
- «с витамином С» — для консервов, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты;
- рекомендации по употреблению, возраст ребенка, условия и срок хранения после вскрытия потребительской упаковки (приложение А);
- пищевая ценность 100 г консервов (приложение Б);
- содержание витамина С — для консервов, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты.

5.4.2 На крышках консервов, фасованных в стеклянные банки типа II и IV с укупоркой типа ПТ и в банки типа III с укупоркой винтовыми крышками, наносят надпись: «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки — гарантия доброкачественности. При вскрытии банки должен быть ясно слышен хлопок».

5.4.3 На этикетку или непосредственно на упаковку (потребительскую тару) не допускается наносить изображение фруктов, овощей и других продуктов, не использованных для изготовления данного вида консервов.

5.4.4 Транспортная маркировка — по ГОСТ 13799 и ГОСТ 14192.

На транспортную тару с консервами в потребительской упаковке дополнительно наносят манипуляционный знак «Ограничение температуры».

5.4.5 Краски и клей, применяемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на тару, должны быть разрешены для применения в установленном порядке.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы для питания детей раннего возраста фасуют в герметично укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Стеклянные банки укупоривают металлическими лакированными крышками.

Потребительская тара, укупорочные средства и транспортная тара должны быть разрешены в производстве консервов для питания детей раннего возраста в установленном порядке.

5.5.2 Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукта и его соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов и рекомендуемые укупорочные средства приведены в приложении В.

Допускается применение импортной тары, материалов и крышек, разрешенных в установленном порядке для фасования консервов на овощной основе для питания детей раннего возраста.

5.5.3 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1], [2].

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Удостоверение качества, сопровождающее партию консервов, должно содержать:

- номер документа и дату его выдачи;
- наименование продукта;
- наименование предприятия-изготовителя и его адрес;
- номер партии и дату отгрузки;
- вид потребительской тары и ее вместимость;
- количество потребительских упаковочных единиц;
- массу нетто продукта в потребительской упаковочной единице;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

6.2 Контроль органолептических и физико-химических показателей, массы нетто, качества упаковки и маркировки проводят для каждой партии консервов.

6.3 Качество измельчения гомогенизированных консервов определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке их качества.

6.4 Контроль за содержанием токсичных элементов, нитратов, нитритов, нитрозаминов, микотоксинов — Т-2 токсина, патулина и афлатоксинов B_1 и M_1, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов в консервах проводят с периодичностью, установленной изготовителем по согласованию с уполномоченным органом, но не реже одного раза в месяц.

6.5 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с [6].

7 Методы анализа

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, отбор и подготовка проб для определения радионуклидов — по [7].

7.2 Определение органолептических показателей (5.2.1, таблица 1) — по ГОСТ 8756.1, цвета томатопродуктов по прибору «Томаколор» (5.2.3) — по ГОСТ 8756.8, качества измельчения (5.2.5) — по ГОСТ 24283.

7.3 Контроль герметичности консервов — по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение физико-химических показателей проводят:

- массовой доли растворимых сухих веществ в гомогенизированных и протертых консервах — по ГОСТ 28562;
- массовой доли сухих веществ (в консервах с добавлением круп, молока, сливок, сметаны, масла, а также в крупноизмельченных и нарезанных кусочками консервах) — по ГОСТ 28561;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186;
- массовой доли витамина С — по ГОСТ 24556;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- pH — по ГОСТ 26188;
- наличие посторонних примесей — визуально.

7.5 Определение массы нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице (5.5.3) — по ГОСТ 8756.1.

7.6 Определение токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, олова и ртути) проводят по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538; микотоксина патулина — по ГОСТ 28038; афлатоксинов B_1 и M_1 — по ГОСТ 30711; дезоксиниваленола — по ГОСТ Р 51116; нитратов – по ГОСТ 29270; радионуклидов — по

[7]—[9]; пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другими методами [10]; Т-2 токсина, зеараленона, нитритов, нитрозаминов и антибиотиков – методами, утвержденными в установленном порядке.

7.7 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.8 Микробиологические анализы на соответствие требованиям промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов — по ГОСТ 13799.

Консервы, фасованные в стеклянную тару, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Сроки годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (условия и периоды хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении Г).

Приложение А
(обязательное)

Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки

Таблица А.1

Вид и наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Способ использования
Пюре овощные: - из моркови. гомогенизированные	С 4,5 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 6 мес до 50 г	Содержимое банки подогреть до 40 °С—50 °С, добавить равное количество молока, чайную ложку сахара, 0,5 чайной ложки сливочного масла
протертые	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки два раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г	То же
- из тыквы: гомогенизированные	С 5 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 6 мес до 50 г	»
протертые	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки два раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г	»
- из зеленого горошка (гомогенизированные или протертые)	С 7 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 100 г	Содержимое банки подогреть до 40 °С—50 °С
- томаты протертые	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 50 г	То же
Пюре овощные с добавлением других компонентов (молока, круп, соли): - гомогенизированные	С 5 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 6 мес до 50 г	Содержимое банки подогреть до 40 °С—50 °С, добавить две столовые ложки молока, 0,5 чайной ложки сливочного масла
- протертые	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки два раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г	То же
Супы-пюре из смеси овощей (гомогенизированные или протертые)	С 8 мес	Начиная с 3—4 чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 180—200 г	Содержимое банки подогреть до 40 °С—50 °С. Рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона
Пюре из смеси овощей и фруктов с сахаром: - гомогенизированные	С 5 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 6 мес до 50 г	Содержимое банки подогреть до 40 °С—50 °С, добавить две столовые ложки молока, 0,5 чайной ложки сливочного масла
- протертые	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки два раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г	То же

Окончание таблицы А.1

Вид и наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Способ использования
Пюре из печени с овощами или крупами протертые	С 8 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 40 г	Содержимое банки подогреть до 40 °С—50 °С. Рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона
Супы-пюре овоще-мясные протертые	С 9 мес	То же	То же
Консервы крупноизмельченные и нарезанные кусочками:			
- овощи с фруктовым пюре	С 8 мес	Начиная с 3—4 чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 180—200 г	Содержимое банки подогреть до 40 °С—50 °С
- овощи с крупами	С 8 мес	То же	То же
- овощи с мясом	С 9 мес	»	»
- овощные смеси	С 8 мес	Начиная с 3—4 чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 180 —200 г	»
Первые обеденные блюда	С 9 мес	То же	Содержимое банки разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона и подогреть до 40 °С—50 °С
Вторые обеденные блюда:			
- овощные	С 9 мес	Начиная с 3—4 чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 180—200 г	Содержимое банки подогреть до 40 °С—50 °С
- овоще-мясные	С 12 мес	То же	То же

Примечания

1 После вскрытия банки хранить в холодильнике не более суток.

2 Сроки введения в прикорм (возраст ребенка) и количество продукта — в соответствии с рекомендациями [11].

3 Употребление консервов с витамином С — аналогично соответствующим наименованиям консервов без витамина С.

Приложение Б
(справочное)

Пищевая ценность 100 г консервов

Таблица Б.1

Вид и наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
Гомогенизированные или протертые				
Пюре овощные:				
- из зеленого горошка	3,0	—	10,0	52
- из моркови	1,5	—	7,0	34
- из тыквы	1,0	—	6,0	28
- томаты протертые	0,6	—	4,2	19
Пюре овощные с добавлением других компонентов:				
- из кабачков с манной крупой	1,5	4,0	11,0	86
- из кабачков с молоком	2,1	4,0	8,8	80
- из кабачков и моркови	0,8	—	6,0	27
- из кабачков и моркови с молоком	2,1	4,0	11,0	88
- из моркови с рисом	2,2	4,0	11,0	88
- из моркови и тыквы	1,7	—	13,0	95
- из тыквы с манной крупой	1,2	4,0	9,8	80
- из тыквы с рисом	1,5	4,0	13,0	94
- из тыквы и яблок с овсяной крупой	1,4	4,0	15,0	101
- из шпината с молоком	3,2	4,0	9,8	88
Супы-пюре из смеси овощей:				
- суп-пюре овощной	3,2	4,0	8,3	82
- суп-пюре из овощей «Осенний»	0,6	1,0	4,0	27
- суп-пюре овощной с цветной капустой	2,3	4,0	8,3	78
- суп-пюре томатный	2,5	3,0	10,3	78
- суп-пюре из тыквы	1,2	3,0	12,0	79
Пюре из смеси овощей и фруктов с сахаром:				
- из кабачков и моркови	0,8	—	9,0	36
- из кабачков и персиков	0,7	—	11,0	44
- из кабачков и яблок	0,8	—	11,0	44
- из моркови и облепихи	1,1	—	14,0	56
- из моркови и яблок	0,8	—	12,0	48
- из тыквы и абрикосов	0,9	—	12,0	48
- из тыквы и айвы	0,8	—	10,0	40
- из тыквы и алычи	0,7	—	11,0	44
- из тыквы и груш	0,7	—	10,0	40
- из тыквы и облепихи	0,8	—	14,0	56
- из тыквы и яблок	0,7	—	11,0	44
- из кабачков, моркови и абрикосов «Розовые щечки»	0,9	—	11,0	44
- из кабачков, моркови и айвы «Розовые щечки»	0,9	—	11,0	47
- из кабачков, тыквы и абрикосов «Розовые щечки»	0,8	—	11,0	47
- из кабачков, тыквы и айвы «Розовые щечки»	0,8	—	11,0	47
- из кабачков, яблок и абрикосов	0,5	—	11,0	46

Окончание таблицы Б.1

Вид и наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
- из кабачков, яблок и айвы	0,5	—	11,0	46
- из кабачков, яблок и алычи	0,4	—	11,0	45
- из кабачков, яблок и клубники	0,5	—	11,0	46
- из кабачков, яблок и малины	0,5	—	11,0	46
- из кабачков, яблок и сливы	0,4	—	11,0	45
- из моркови, яблок и репы	0,6	—	10,0	42
- из моркови, яблок и тыквы	0,7	—	11,0	46
Протертые консервы				
Пюре из печени с овощами или крупами:				
- из печени с картофелем	7,0	4,0	6,9	100
- из печени с морковью «Аленка»	5,0	6,0	6,2	98
- из печени с рисом	7,0	4,0	6,8	92
Супы-пюре овоще-мясные:				
- суп-пюре овоще-мясной с зеленым горошком	6,0	3,0	6,8	79
- суп-пюре овоще-мясной с кабачками	6,0	4,0	5,1	80
- суп-пюре овоще-мясной с томатом	6,0	4,0	5,4	81
- суп-пюре овоще-мясной с цветной капустой	6,0	3,0	5,2	71
- суп-пюре из овощей с печенью	3,0	3,0	6,1	63
Крупноизмельченные консервы				
Овощи с крупами:				
- зеленый горошек с рисом и морковью	2,8	2,0	11,2	74
- тыква с рисом	1,6	2,5	11,2	72
Овощные смеси:				
- овощная смесь из кабачков и моркови	0,4	3,5	5,1	52
Овощи с мясом:				
- шпинат с картофелем и мясом	3,5	2,0	4,6	50
Овощи с фруктовым пюре:				
- морковь с абрикосовым пюре	0,6	—	10,6	45
- морковь с яблочным пюре	0,5	—	8,6	38
Консервы, нарезанные кусочками				
Первые обеденные блюда:				
- суп овощной с зеленым горошком	1,9	3,0	8,8	70
- суп овощной с цветной капустой	1,7	3,0	7,3	70
- суп овоще-мясной с зеленым горошком	4,1	3,0	6,7	72
- суп овоще-мясной с капустой и зеленым горошком	3,7	3,0	5,4	63
- суп из шпината с мясом	4,0	3,0	5,8	84
- щи зеленые (со щавелем)	2,2	5,0	8,1	85
Вторые обеденные блюда				
- овощные:				
зеленый горошек в сметанном соусе	3,2	4,0	11,4	92
морковь в сметанном соусе	1,1	4,0	10,2	80
морковь с зеленым горошком в сметанном соусе	1,4	4,0	10,7	82
рагу овощное в томатном соусе	3,0	4,0	11,9	92
- овоще-мясные.				
овощи с мясом	4,0	3,0	6,4	77
рагу овощное с мясом в томатном соусе	3,0	4,0	10,7	88
рагу овощное с мясом в белом соусе	3,0	4,0	7,9	80
рагу овощное с печенью в сметанном соусе	3,0	4,0	11,1	92

Приложение В
(рекомендуемое)

Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов на овощной основе для питания детей раннего возраста

В.1 Консервы на овощной основе для питания детей раннего возраста фасуют в:

- стеклянные банки с венчиком горловины I-58 по ГОСТ 5717.2, из бесцветного стекла по ГОСТ Р 52022, вместимостью 250 $см^3$;

- стеклянные банки с венчиком горловины III-58 по ГОСТ 5717.2 или по другому документу, в соответствии с которым они изготовлены, из бесцветного стекла по ГОСТ Р 52022, вместимостью не более 250 $см^3$;

- стеклянные банки типа I с венчиком горловины I – 58 и III-53 вместимостью 250 $см^3$ по ГОСТ Р 52327;

- стеклянные банки типа II с венчиком горловины II-51 и III-53 вместимостью 230 $см^3$ по ГОСТ Р 52327;

- стеклянные банки типа III с венчиком горловины III-53 вместимостью 250 $см^3$ по ГОСТ Р 52327;

- стеклянные банки типа IV с венчиком горловины II-51 и III-53 вместимостью 100 $см^3$ и 130 $см^3$ по ГОСТ Р 52327;

- стеклянные банки типа IV вместимостью от 100 $см^3$ до 250 $см^3$ по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- стеклянные импортные банки вместимостью не более 250 $см^3$, разрешенные в установленном порядке для фасования продуктов детского питания;

- металлические лакированные банки вместимостью не более 0,25 $дм^3$ по ГОСТ 5981.

В.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины I-58 (по ГОСТ 5717.2) и банки типа I с венчиком горловины I-58 и III-53 (по ГОСТ Р 52327) — металлическими лакированными крышками промышленного применения по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- банки с венчиком горловины типа III (по ГОСТ 5717.2) — металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции, с обязательным наличием кнопки безопасности, по ГОСТ 25749 или документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- банки типов II и IV (по ГОСТ Р 52327) — металлическими лакированными крышками типа ПТ для пастеризуемой или стерилизуемой продукции по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- стеклянные банки типа III-58 (по ГОСТ Р 52327) и импортные банки — металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции, с обязательным наличием кнопки безопасности, по ГОСТ 25749 или по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

В.3 Упаковывание в транспортную тару — по ГОСТ 13799.

Допускается упаковывание в другую транспортную тару, не предусмотренную ГОСТ 13799, разрешенную в установленном порядке.

Приложение Г
(рекомендуемое)

Условия и периоды хранения консервов на овощной основе для питания детей раннего возраста

Условия и периоды хранения, в течение которых консервы сохраняют свое качество, при температуре от 2 °С до 25 °С, со дня изготовления, не более:

12 мес — в металлической таре;

24 мес — в стеклянных банках.

Период хранения консервов на овощной основе с добавлением молока, сливок, сметаны, круп и с витамином С в банках всех типов — не более 12 мес.

Библиография

[1] СанПиН 2.3.2.1078—2001	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[2] ГН 1.2.1323—2003	Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)
[3] ТУ 9212-460-00419779—2002	Субпродукты мясные обработанные
[4] ФС 42-2668—95	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[5] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[6]	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомитетом санэпиднадзора РФ 21.07.92, № 01-19/9-11
[7] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и Цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[8] МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах
[9] МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах
[10]	Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб.ч., 4-25, 1976—1977 гг.
[11] СанПиН 2.3.2.1940—2005	Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

УДК 664.8/9:641.562:006.354 ОКС 67.080.20 Н53 ОКП 91 6161
91 6162
91 6163
91 6164
91 6218

Ключевые слова: консервы на овощной основе для питания детей раннего возраста, определения, классификация, технические требования, маркировка, упаковка, методы анализа, пищевая ценность, приемка, транспортирование, хранение, срок годности, период и условия хранения, рекомендации по употреблению

Редактор *В.Н. Копысов*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 06.03.2006. Подписано в печать 13.04.2006. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,40. Тираж 414 экз. Зак. 242. С 2699.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано во ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

gost.e-ecolog.ru