ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 52475— 2005

КОНСЕРВЫ НА ФРУКТОВОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Издание официальное

Б3 12—2005/356

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. № 497-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 3
4 Классификация 3
5 Технические требования 4
6 Правила приемки 9
7 Методы анализа 9
8 Транспортирование и хранение 10
Приложение А (обязательное) Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки 11
Приложение Б (справочное) Пищевая ценность 100 г консервов 12
Приложение В (рекомендуемое) Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов на фруктовой основе для питания детей раннего возраста 14
Приложение Г (рекомендуемое) Условия и периоды хранения консервов на фруктовой основе для питания детей раннего возраста 15
Библиография 15

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ НА ФРУКТОВОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Canned food on fruit base for nutrition of babies.
Specifications

Дата введения — 2007—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы, изготовленные из плодов и/или ягод свежих, быстрозамороженных или полуфабрикатов асептического консервирования с добавлением (или без добавления) овощного пюре, сахара, круп, молока, сливок, масла сливочного, лимонной и аскорбиновой кислот, соответствующим образом подготовленных, фасованные в герметично укупоренную тару, стерилизованные, предназначенные для питания детей раннего возраста (до трех лет).

Требования безопасности изложены в 5.2.4 — 5.2.6, 5.2.8, 5.2.9, обязательные требования к качеству — 5.2.1 — 5.2.3, 5.2.7, к маркировке — 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

РСТ РСФСР 27—75 Черника свежая

РСТ РСФСР 351—88 Малина свежая. Технические условия

РСТ РСФСР 356—88 Смородина красная и белая 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 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

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

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

Издание официальное

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

ГОСТ 6829—89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

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 8756.18—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 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 19215—73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

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 21921—76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922—76 Черешня свежая. 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 25555.2—91 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания этилового спирта

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 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 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 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

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

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

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 документ заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться замененным (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 применен следующий термин с соответствующим определением:

пюре фруктовое (фруктово-овощное): Пюреобразный несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем протирания цельных или очищенных от кожуры свежих, или сохраненных свежими, или быстрозамороженных фруктов (фруктов и овощей), 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.

4 Классификация

4.1 Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста (далее — консервы) в зависимости от используемого сырья изготавливают следующих видов:

- пюре фруктовые;
- пюре фруктовые с сахаром;
- пюре из смеси фруктов и овощей с сахаром;
- пюре фруктовое с крупами и молоком с сахаром;
- пюре из фруктов или из смеси фруктов со сливками и сахаром «Неженка».

Наименования пюре — в соответствии с таблицами 2 и 3.

4.2 В зависимости от применяемой технологии консервы изготавливают гомогенизированными или протертыми.

4.3 Консервы могут быть изготовлены с добавлением аскорбиновой кислоты — с витамином С.

5 Технические требования

5.1 Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по технологической инструкции и рецептурам, регламентирующим технологический процесс производства, 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 тонко измельченная масса. Протертых консервов — однородная пюреобразная протертая масса, для пюре с рисом — с наличием зерен или частиц зерен риса. Допускаются: - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета; - для консервов из земляники (клубники), малины и черноплодной рябины — наличие единичных волосков и частиц семян; - для консервов из груш и айвы — наличие твердых камедистых крупиц мякоти плодов; - для пюре, в состав которых входят сливки, — наличие отдельных слипшихся комочков жира на поверхности и по всей массе продукта после транспортирования; - для пюре со сливками и молоком — отслаивание жидкости и жира при хранении консервов
Консистенция	При выкладывании пюре на ровную поверхность должна образовываться холмистая или слегка растекающаяся масса. Для пюре «Неженка», изготовленных на основе вишен, слив или персиков, допускается льющаяся консистенция
Вкус и запах	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные соответствующим фруктам, или смеси использованных компонентов, прошедших тепловую обработку. Не допускаются посторонние привкус и запах
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету соответствующих фруктов или смеси использованных компонентов, для пюре с добавлением сливок или молока — более светлый оттенок. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя или боковой поверхности содержимого банок

5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2 — Физико-химические показатели пюре: фруктовых, фруктовых с сахаром, из смеси фруктов и овощей с сахаром

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %	
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту
Пюре фруктовые:		
из груш	10	0,2—0,5
из яблок	9	0,2—0,8
из груш и яблок	11	0,2—0,6

Продолжение таблицы 2

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %	
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту
Пюре фруктовые с сахаром:		
из абрикосов	17	0,4—0,8
из айвы	17	0,3—0,8
из груш	12	0,2—0,5
из персиков	17	0,3—0,8
из слив	14	0,3—0,8
из черники	22	0,4—0,8
из черной смородины	24	0,6—0,8
из чернослива	25	0,4—0,8
из яблок	12	0,2—0,8
из абрикосов и вишни	13	0,3—0,8
из абрикосов и черешни	13	0,2—0,8
из айвы и абрикосов	13	0,2—0,8
из айвы и алычи	13	0,3—0,8
из айвы и вишни	13	0,3—0,8
из айвы и клубники	12	0,2—0,8
из айвы и малины	12	0,2—0,8
из айвы и персиков	13	0,2—0,8
из айвы и слив	13	0,2—0,8
из айвы и черешни	13	0,2—0,8
из вишни и клубники	13	0,3—0,8
из груш и абрикосов	14	0,2—0,8
из груш и айвы	14	0,2—0,8
из груш и вишни	13	0,3—0,8
из груш и клубники	13	0,2—0,8
из груш и малины	13	0,2—0,8
из груш и персиков	13	0,2—0,8
из груш и слив	12	0,2—0,8
из груш и яблок	10	0,1—0,8
из груш и черешни	13	0,2—0,8
из персиков и вишни	13	0,3—0,8
из персиков и клубники	13	0,2—0,8
из персиков и малины	13	0,2—0,8
из персиков и черешни	13	0,2—0,8
из слив и вишни	14	0,3—0,8
из слив и клубники	13	0,2—0,8
из слив и малины	13	0,2—0,8
из слив и черешни	14	0,2—0,8
из черешни и слив	15	0,2—0,8
из черешни и клубники	13	0,2—0,8
из черешни и яблок	14	0,2—0,8
из яблок и абрикосов	14	0,2—0,8
из яблок и айвы	14	0,2—0,8
из яблок и алычи крупноплодной	14	0,3—0,8
из яблок и вишен	14	0,5—0,8
из яблок и земляники (клубники)	14	0,3—0,8
из яблок и малины	13	0,4—0,8
из яблок и персиков	13	0,2—0,8
из яблок и слив	14	0,3—0,8
из яблок и черники	14	0,4—0,8
из яблок и черной смородины	14	0,3—0,8
из яблок и черешни	14	0,2—0,8
из яблок, абрикосов и клубники	13	0,2—0,8
из яблок, груш и айвы	13	0,4—0,8
из яблок, слив и земляники (клубники)	14	0,4—0,8
из яблок с красносмородиновым соком	25	0,5—0,8
из яблок с черничным соком	18	0,4—0,8
из яблок с черносмородиновым соком	20	0,3—0,8

Окончание таблицы 2

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %	
	растворимых сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту
Пюре из смеси фруктов и овощей с сахаром:		
из яблок и моркови с брусникой или клюквой	18	0,3—0,8
из яблок, моркови и абрикосов «Румяные щечки»	14	0,3—0,8
из яблок, моркови и айвы «Румяные щечки»	14	0,3—0,8
из яблок, тыквы и абрикосов «Румяные щечки»	14	0,3—0,8
из яблок, тыквы и айвы «Румяные щечки»	14	0,3—0,8

Таблица 3 — Физико-химические показатели пюре: фруктовых с крупами и молоком с сахаром, из фруктов или из смеси фруктов со сливками и сахаром «Неженка»

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %		
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот в расчете на яблочную кислоту	жира, не менее
Пюре из фруктов с крупами и молоком с сахаром:			
из яблок с гречневой крупой	14	0,2—0,8	—
из яблок с молоком	13	0,2—0,8	1,5
из яблок с молоком и манной крупой	14	0,2—0,8	1,5
из яблок с рисом	13	0,2—0,8	—
Пюре из фруктов или из смеси фруктов со сливками и сахаром «Неженка»:			
из груш	14	0,1—0,8	1,0
из вишни	18	0,2—0,8	1,0
из сливы	16	0,2—0,8	1,0
из яблок	14	0,2—0,8	1,0
из груш и абрикосов	14	0,1—0,8	1,0
из груш и айвы	14	0,1—0,8	1,0
из груш и клубники	14	0,1—0,8	1,0
из груш и красной смородины	14	0,2—0,8	1,0
из груш и малины	13	0,1—0,8	1,0
из груш и черники	13	0,1—0,8	1,0
из груш и черной смородины	14	0,2—0,8	1,0
из груш и яблок	14	0,1—0,8	1,0
из яблок и абрикосов	14	0,1—0,8	1,0
из яблок и айвы	14	0,1—0,8	1,0
из яблок и вишни	16	0,1—0,8	1,0
из яблок и груш	14	0,1—0,8	1,0
из яблок и клубники	14	0,1—0,8	1,0
из яблок и красной смородины	14	0,2—0,8	1,0
из яблок и малины	13	0,1—0,8	1,0
из яблок и персиков	14	0,1—0,8	1,0
из яблок и слив	16	0,1—0,8	1,0
из яблок и черники	13	0,1—0,8	1,0
из яблок и черной смородины	14	0,2—0,8	1,0
из груш, яблок и абрикосов	14	0,1—0,8	1,0
из груш, яблок и айвы	14	0,1—0,8	1,0
из груш, яблок и красной смородины	14	0,2—0,8	1,0
из груш, яблок и черники	13	0,1—0,8	1,0
из груш и яблок с черной смородиной	14	0,2—0,8	1,0
из яблок с целым или дробленым рисом	14	0,2—0,8	1,0

5.2.3 Массовая доля витамина С в консервах, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты, должна соответствовать нормам, установленным нормативными актами Российской Федерации*.

5.2.4 Массовая доля этилового спирта в консервах не должна превышать 0,2%.

5.2.5 Массовая доля минеральных примесей в протертых консервах, изготовленных из ягод или с их добавлением, не должна превышать 0,005 %, в остальных консервах минеральные примеси не допускаются.

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

5.2.7 Качество измельчения гомогенизированных консервов должно соответствовать следующим требованиям: количество частиц мякоти размером более 150 мкм не должно превышать 30 %, из них частиц размером свыше 300 мкм не должно быть более 7 % общего количества частиц.

5.2.8 Содержание в консервах токсичных элементов, нитратов, радионуклидов, микотоксинов: патулина, зеараленона, афлатоксинов B_1 и M_1, хлорорганических пестицидов, а также фосфорорганических и других пестицидов, использованных при производстве сырья, не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.2.9 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**, и должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности:

- консервы, в состав которых входят абрикосы, персики и груши с pH 3,8 и выше, а также содержащие масло, овощные пюре, молоко, крупы, сливки, — для консервов группы А;
- остальные консервы — для консервов группы Г.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления пюре на фруктовой основе для питания детей раннего возраста используют следующее сырье и материалы:

- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714 и ГОСТ 21713;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- малину свежую по РСТ РСФСР 351;
- персики свежие по ГОСТ 21833;
- сливы свежие по ГОСТ 21920;
- смородину красную свежую по РСТ РСФСР 356;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- чернику свежую по РСТ РСФСР 27;
- чернослив сушеный по ГОСТ 28501;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- морковь столовую по ГОСТ 1721;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые свежеизготовленные — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые асептического консервирования для детского питания — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые (пульпа и пюре) быстрозамороженные — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- плоды и ягоды протертые или дробленые по ГОСТ 22371;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- полуфабрикаты соковые фруктовые — по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

---

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

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

- пюре-полуфабрикаты фруктовые и овощные асептического консервирования, замороженные или стерилизованные, импортные, разрешенные для использования в производстве продуктов детского питания в установленном порядке;

- полуфабрикаты овощные пюреобразные свежеизготовленные;

- полуфабрикаты овощные пюреобразные асептического консервирования по документу, в соответствии с которым они изготовлены;

- полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные по документу, в соответствии с которым они изготовлены

- кислоту аскорбиновую — по [3];

- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;

- крупу гречневую по ГОСТ 5550;

- крупу манную по ГОСТ 7022, не ниже 1-го сорта;

- крупу рисовую по ГОСТ 6292, не ниже 1-го сорта;

- масло коровье по ГОСТ 37, высшего сорта, несоленое;

- молоко питьевое, кислотностью не более 18° по Тернеру по ГОСТ Р 52090;

- сахар-песок по ГОСТ 21 цветностью до 0,8 единиц Штаммера;

- сливки питьевые из коровьего молока жирностью 20 %, кислотностью не более 17° по Тернеру по ГОСТ Р 52091;

- воду питьевую, отвечающую санитарным нормам и правилам [4], не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

Свежие фрукты и овощи должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортности). Допускается использовать свежие фрукты, по размерам соответствующие второму сорту.

Полуфабрикаты, используемые для изготовления консервов на фруктовой основе, должны быть выработаны из свежих фруктов и овощей не ниже 1-го сорта, по размерам — не ниже 2-го сорта (при наличии сортности).

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

Сырье, полуфабрикаты и материалы, используемые в производстве консервов, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

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 добавление в консервы для детского питания красителей, ароматических веществ, консервантов и других добавок, кроме указанных.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ 13799 и ГОСТ Р 51074 со следующими дополнениями.

На этикетке или непосредственно на потребительской таре указывают:

- «гомогенизированное» или «протертое» — соответственно консервам конкретного вида;

- «с витамином С» — для консервов, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты;

- возраст ребенка, рекомендации по употреблению, 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 крышки 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 и овощей, которые не использованы для изготовления консервов данного вида.

---

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

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 в установленном порядке.

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста фасуют в герметично укупориваемую стеклянную тару вместимостью не более 0,25 $дм^3$ и упаковывают в транспортную тару.

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

5.5.2 Потребительская, транспортная тара и укупорочные средства должны обеспечивать сохранность продукции и 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 на фруктовой основе и рекомендуемые укупорочные средства приведены в приложении В.

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

5.5.3 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта на 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.

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, микотоксинов патулина, зеараленона и афлотоксинов B_1 и M_1, нитратов, пестицидов и радионуклидов в консервах проводят с периодичностью, установленной изготовителем по согласованию с территориальным уполномоченным органом, но не реже одного раза в квартал.

6.5 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с [5].

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 [6].

7.2 Определение органолептических показателей (5.2.1, таблица 1) — по ГОСТ 8756.1, качество измельчения — по ГОСТ 24283.

7.3 Контроль герметичности консервов — по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение физико-химических показателей проводят:

- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ 28562;
- массовой доли сухих веществ (в консервах с добавлением круп, молока, сливок, масла и «Пюре из чернослива») — по ГОСТ 28561;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ 25555.0;
- массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183;
- массовой доли этилового спирта — по ГОСТ 25555.2;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ 25555.3;
- массовой доли витамина С — по ГОСТ 24556;
- 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 и ртути) проводят по ГОСТ Р 51301, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, микотоксина патулина — по ГОСТ 28038, афлатоксинов B_1 и M_1 — по ГОСТ 30711, нитратов — по ГОСТ 29270, радионуклидов — по [6], [7], [8], пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710 и другим методам [9].

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 консервов — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Правила транспортирования и условия хранения консервов на фруктовой основе для питания детей раннего возраста — по ГОСТ 13799.

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

8.2 Сроки годности консервов на фруктовой основе для питания детей раннего возраста устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (обязательные 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	Сроки и условия хранения консервов после вскрытия упаковки
Пюре на фруктовой основе, гомогенизированное:			
Пюре из яблок, из груш	С 4 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100 г в день	После вскрытия упаковку хранить в холодильнике не более 1 сут
Пюре фруктовые и из смеси фруктов и, овощей с сахаром (за исключением пюре содержащих фрукты, обладающие высокой аллергенностью — клубника, цитрусовые, тропические)	С 5 мес	Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день	То же
Пюре фруктовые с сахаром, содержащие клубнику, цитрусовые, тропические плоды (обладающие высокой потенциальной аллергенностью)	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день	»
Пюре из фруктов с крупами и молоком с сахаром (из яблок с гречневой, манной или рисовой крупой)	С 6 мес	Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день	»
Пюре из фруктов со сливками и сахаром «Неженка»	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки 1—2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 50 — 100 г в день	»
Пюре на фруктовой основе, протертые:			
Пюре на фруктовой основе	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки 1-2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день	После вскрытия упаковку хранить в холодильнике не более 1 сут

Примечания

1 Сроки введения в прикорм (возраст ребенка) и количество продукта — в соответствии с рекомендациями [10].

2 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
Пюре фруктовые:				
из груш	0,4	—	9,5	40
из яблок	0,4	—	10,8	45
из груш и яблок	0,4	—	9,5	40
Пюре фруктовые с сахаром:				
из абрикосов	0,8	—	15,9	67
из айвы	0,5	—	16,0	66
из груш	0,4	—	12,7	52
из персиков	0,8	—	15,3	64
из слив	0,1	—	19,1	77
из черники	0,9	—	20,8	87
из черной смородины	0,7	—	22,6	93
из чернослива	0,8	—	23,7	98
из яблок	0,6	—	13,1	55
из абрикосов и вишни	0,7	—	13,0	52
из абрикосов и черешни	0,8	—	13,0	52
из айвы и абрикосов	0,6	—	13,0	52
из айвы и алычи	0,7	—	13,0	52
из айвы и вишни	0,6	—	13,0	52
из айвы и клубники	0,7	—	12,0	48
из айвы и малины	0,6	—	12,0	48
из айвы и персиков	0,6	—	13,0	52
из айвы и слив	0,6	—	13,0	52
из айвы и черешни	0,7	—	13,0	52
из вишни и клубники	1,1	—	13,0	52
из груш и абрикосов	0,3	—	15,0	61
из груш и айвы	0,4	—	14,0	56
из груш и вишни	0,5	—	13,0	52
из груш и клубники	0,5	—	14,0	56
из груш и малины	0,4	—	14,0	56
из груш и персиков	0,5	—	13,0	52
из груш и слив	0,5	—	12,0	59
из груш и яблок	0,4	—	10,0	40
из груш и черешни	0,6	—	13,0	52
из персиков и вишни	0,8	—	13,0	52
из персиков и клубники	1,0	—	13,0	52
из персиков и малины	0,8	—	13,0	52
из персиков и черешни	0,9	—	13,0	52
из слив и вишни	0,8	—	14,0	56
из слив и клубники	0,9	—	13,0	52
из слив и малины	0,8	—	13,0	52
из слив и черешни	0,8	—	14,0	56
из черешни и слив	0,8	—	15,3	64
из черешни и клубники	1,1	—	13,0	52
из черешни и яблок	0,6	—	16,0	66
из яблок и абрикосов	0,6	—	14,1	59
из яблок и айвы	0,4	—	14,0	56
из яблок и алычи крупноплодной	0,6	—	14,0	58
из яблок и вишен	0,5	—	13,8	57
из яблок и земляники (клубники)	0,6	—	13,6	57
из яблок и малины	0,4	—	16,8	69
из яблок и персиков	0,5	—	13,0	52
из яблок и слив	0,4	—	13,5	56

Окончание таблицы Б.1

Вид и наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
из яблок и черники	0,3		16,9	69
из яблок и черной смородины	0,6	—	13,5	56
из яблок и черешни	0,5	—	14,0	52
из яблок, абрикосов и клубники	0,6	—	13,0	52
из яблок, груш и айвы	0,5	—	17,1	70
из яблок, слив и земляники (клубники)	0,5	—	13,7	57
из яблок с красносмородиновым соком	0,4	—	24,6	120
из яблок с черничным соком	0,3	—	16,9	69
из яблок с черносмородиновым соком	0,4	—	18,7	76
Пюре из фруктов и овощей с сахаром:				
из яблок и моркови с брусничным или клюквенным соком	0,5	—	16,6	68
из яблок, моркови и абрикосов «Румяные щечки»	0,8	—	14,0	56
из яблок, моркови и айвы «Румяные щечки»	0,7	—	14,0	56
из яблок, тыквы и абрикосов «Румяные щечки»	0,7	—	14,0	56
из яблок, тыквы и айвы «Румяные щечки»	0,6	—	14,0	56
Пюре из фруктов с крупами и молоком с сахаром:				
из яблок с гречневой крупой	—	—	19,0	81
из яблок с молоком	0,7	3,5	9,9	74
из яблок с молоком и манной крупой	0,9	4,0	9,4	77
из яблок с рисом	0,8	—	14,1	56
Пюре из фруктов или из смеси фруктов со сливками и сахаром «Неженка»:				
из груш	0,6	1,0	14,0	66
из вишни	1,1	1,0	18,0	82
из сливы	0,6	1,0	16,0	74
из яблок	0,6	1,0	14,0	66
из груш и абрикосов	0,7	1,0	14,0	66
из груш и айвы	0,6	1,0	14,0	66
из груш и клубники	0,6	1,0	14,0	66
из груш и красной смородины	0,6	1,0	14,0	66
из груш и малины	0,6	1,0	13,0	62
из груш и черники	0,7	1,0	13,0	62
из груш и черной смородины	0,7	1,0	14,0	66
из груш и яблок	0,6	1,0	14,0	66
из яблок и абрикосов	0,7	1,0	14,0	66
из яблок и айвы	0,6	1,0	14,0	66
из яблок и вишни	0,7	1,0	16,0	74
из яблок и груш	0,6	1,0	14,0	66
из яблок и клубники	0,6	1,0	14,0	66
из яблок и красной смородины	0,6	1,0	14,0	66
из яблок и малины	0,6	1,0	13,0	62
из яблок и персиков	0,7	1,0	14,0	66
из яблок и слив	0,7	1,0	16,0	74
из яблок и черники	0,7	1,0	13,0	62
из яблок и черной смородины	0,7	1,0	14,0	66
из груш, яблок и абрикосов	0,7	1,0	14,0	66
из груш, яблок и айвы	0,6	1,0	14,0	66
из груш, яблок и красной смородины	0,6	1,0	14,0	66
из груш, яблок и черники	0,7	1,0	13,0	62
из груш и яблок с черной смородиной	0,7	1,0	14,0	66
из яблок с целым или дробленым рисом	0,8	1,0	13,0	64

Приложение В
(рекомендуемое)

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

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

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

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 по другому 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 другому 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 фруктовой основе для питания детей раннего возраста

Условия и периоды хранения, в течение которых консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста сохраняют свое качество, при температуре от 2° С до 25° С со дня изготовления, мес, не более:

- изготовленных с добавлением круп, молока, сливок, масла:
  - в банках типа IV-51 — 18,
  - в остальных банках — 12;
- остальных консервов:
  - в банках типа IV-51 — 30,
  - в остальных банках — 24.

Период хранения консервов на фруктовой основе 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] ФС 42-2668—95	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[4] СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[5]	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
[6] МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка
[7] МУ 5778—91	«Стронций-90. Определение в пищевых продуктах» М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89
[8] МУ 5779—91	«Цезий-137. Определение в пищевых продуктах» М., 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1-89
[9]	Методические указания по определению пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде, МЗ СССР, Сб.ч., 4-25, 1976—1977 гг.
[10] СанПиН 2.3.2.1940—2005	Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

УДК 664.8/9:641.562.006.354 ОКС 67.080.10 Н 53 ОКП 91 6361
91 6362

Ключевые слова: консервы на фруктовой 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 *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 10.03.2006. Подписано в печать 11.04.2006. Формат 60x84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,90. Тираж 384 экз. Зак. 236. С 2686.

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

gost.e-ecolog.ru