ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ, ОВОЩЕ-ПЛОДОВЫЕ, ОВОЩЕ-МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ГОСТ 16440—89

Издание официальное

Е

10 коп. БЗ 11—88/763

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.8/.9 : 641.562.006.354 Группа Н53

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ, ОВОЩЕ-ПЛОДОВЫЕ, ОВОЩЕ-МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

ГОСТ 16440—89

Vegetable, vegetable-and-fruit, vegetable-and-meat canned food for baby nutrition. Specifications

ОКП 91 6161; 91 6162; 91 6163

Срок действия с 01.01.90 до 01.01.95

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на овощные, овоще-плодовые, овоще-мясные консервы для детского питания и устанавливает требования к продукции, изготовляемой для нужд народного хозяйства и экспорта.

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

1.2. Характеристики

1.2.1. Консервы для детского питания изготовляют следующих видов:

пюре овощные натуральные;
пюре овощные с добавлением других компонентов;
пюре из смеси овощей и плодов с сахаром;
соки овоще-плодовые;
соки овощные;
икра овощная;
пюре овоще-мясные;
консервы овощные и овоще-мясные;
консервы овоще-плодовые;
блюда первые обеденные;
блюда вторые обеденные;
консервы с добавлением витаминов.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

Е

© Издательство стандартов, 1989

Консервы изготовляют гомогенизированными, протертыми, крупноизмельченными или нарезанными кусочками.

Наименования консервов и коды ОКП указаны в приложении 1.

1.2.2. Для изготовления консервов применяют следующие сырье, полуфабрикаты и материалы:

овощи свежие;
тыкву свежую;
картофель свежий;
плоды свежие;
ягоды свежие;
цитрусовые свежие;
мясо — говядину и телятину первой категории;
мясо птицы — куры первой категории;
печень телячью или говяжью;
соки плодово-ягодные полуфабрикаты;
соки виноградные полуфабрикаты;
пюре-полуфабрикаты плодовые и ягодные;
сок томатный полуфабрикат асептического консервирования;
пасту томатную высшего сорта;
пюре томатное высшего сорта;
овощи замороженные;
полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные;
полуфабрикаты овощные и овоще-плодовые пюреобразные асептического консервирования;
массу томатную протертую охлажденную;
молоко коровье пастеризованное кислотностью не более 18° по Тернеру;
сливки из коровьего молока жирностью 35%, кислотностью не более 17° по Тернеру;
сметану высшего сорта;
масло коровье высшего сорта, несоленое;
масло растительное подсолнечное или кукурузное рафинированное дезодорированное, предназначенное для производства продуктов детского питания;
яйца куриные диетические или столовые;
муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта;
крупу рисовую для детского питания;
крупу манную;
сахар-песок цветностью до 0,8 единиц Штаммера;
соль поваренную пищевую не ниже высшего сорта;
кислоты пищевые: лимонную и аскорбиновую;
ванилин;
воду питьевую, не содержащую в 100 $см^3$ спор анаэробных микроорганизмов.

На переработку должны быть использованы свежие плоды и ягоды не ниже первого сорта (при наличии сортности).

Допускается использовать свежие плоды и ягоды по размерам соответствующие второму сорту.

Плодово-ягодные полуфабрикаты, используемые для изготовления консервов, должны быть выработаны из свежих плодов и ягод не ниже первого сорта, по размерам — не ниже второго сорта (при наличии сортности).

На переработку не допускаются свежие овощи, плоды и ягоды, в которых остаточное количество пестицидов и содержание нитратов превышает максимально допустимые уровни и нормы, утвержденные Минздравом СССР для детского питания.

Не допускается добавление в консервы искусственных красителей, синтетических ароматических веществ, консервантов.

1.2.3. По органолептическим показателям гомогенизированные и протертые консервы должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1, крупноизмельченные — в табл. 2, нарезанные кусочками — в табл. 3 и 4.

1.2.4. По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в табл. 5—8.

1.2.5. Массовая доля титруемых кислот для овощных и овощеплодовых консервов установлена в расчете на яблочную кислоту, для мясо-овощных — на молочную, для морковно-мандаринового сока и свекольного — на лимонную кислоту.

1.2.6. Массовая доля минеральных примесей в консервах, изготовленных из шпината и щавеля, должна быть не более 0,01%, в остальных консервах минеральные примеси не допускаются.

1.2.7. Массовая доля тяжелых металлов и мышьяка не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР.

1.2.8. Массовая доля пестицидов и нитратов не должна превышать норм, утвержденных Минздравом СССР, — с 01.07.91.

1.2.9. Массовая доля микотоксина патулина в консервах не должна превышать $20 \cdot 10^{-7}$% — с 01.07.91.

1.2.10. Посторонние примеси и примеси растительного происхождения не допускаются.

1.2.11. 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 должно быть не более 7% от общего количества частиц.

1.2.12. Микробиологические показатели консервов устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика консервов	
	Овощные, овоще-плодовые пюре, овощные пюре с добавлением других компонентов, овоще-мясные пюре	Овощные и овоще-плодовые соки
Внешний вид и консистенция	Гомогенизированных — однородная тонкоизмельченная пюреобразная масса. Протертых — однородная пюреобразная масса. При выкладывании пюре на ровную поверхность образуется холмистая или растекающаяся масса. Допускаются единичные точечные вкрапления темного цвета Допускается при хранении консервов отслаивание жидкости и жира	Однородная, непрозрачная жидкая масса с равномерно распределенной гомогенизированной мякотью Допускается при хранении консервов отслаивание жидкости
	Допускается при хранении консервов выпадение осадка светлого цвета	
Вкус и запах	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду продукции. Не допускаются посторонние запах и привкус Для консервов из моркови и печени допускается естественная горечь.	
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный консервированным овощам или смеси овощей, плодов и ягод Для консервов с добавлением молочных продуктов более светлый. Для консервов «Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» допускается розовая окраска. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя или боковой поверхности содержимого банок	

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика консервов									
	Шпинат с мясом и картофелем	Зеленый горошек с рисом и морковью	Овощной соус из кабачков	Тыква с рисом	Морковь с яблочным пюре	Морковь с абрикосовым пюре	Зеленый горошек в сметанном соусе	Морковь в сметанном соусе	Морковь с зеленым горошком в сметанном соусе	Мясо с овощами
Внешний вид	Смесь измельченных овощей и мяса	Смесь измельченных моркови и картофеля с зернами горошка и риса	Смесь измельченных овощей	Пюре из тыквы с зернами риса	Смесь измельченной моркови и плодового пюре		Смесь измельченного горошка с соусом	Смесь измельченной моркови с соусом	Смесь измельченных моркови и горошка с соусом	Смесь измельченных овощей и мяса
	Допускается при хранении консервов отслаивание жидкости и жира									
	Допускается при хранении консервов выпадение осадка светлого цвета									
Вкус, запах	Натуральные, свойственные одноименным блюдам кулинарного приготовления. Не допускаются посторонние привкус и запах.									
Цвет	Натуральный, свойственный одноименным блюдам кулинарного приготовления. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя или боковой поверхности содержимого банок									
Консистенция	Овощи и мясо мягкие			Пюреобразная с мягкими зернами риса	Овощи мягкие		Овощи и мясо мягкие			

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика консервов					
	Суп овощной с зеленым горошком	Суп овощной с цветной капустой	Щи зеленые	Шпинат с мясом	Суп овощной с мясом и картофелем	Суп овощной с мясом
Внешний вид	Смесь кусочков овощей в заливке		Смесь измельченных овощей с кусочками картофеля	Смесь измельченных овощей и мяса	Смесь кусочков овощей и измельченного мяса в бульоне	
	Нарезанные овощи в основной массе в виде кусочков					
Вкус, запах	Натуральные, свойственные одноименным блюдам кулинарного приготовления.					
	Не допускаются посторонние привкус и запах					
Цвет	Натуральный, свойственный одноименным блюдам кулинарного приготовления.					
	Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя или боковой поверхности содержимого банок					
Консистенция	Свощи и мясо мягкие.					
	Допускаются единичные кусочки разваренных овощей.					

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика консервов							
	Зеленый горошек в сметанном соусе	Морковь в сметанном соусе	Морковь с зеленым горошком в сметанном соусе	Мясо с овощами	Рагу овощное в томатном соусе	Рагу овощное с мясом в томатном соусе	Рагу овощное с мясом в белом соусе	Печень с овощами в сметанном соусе
Внешний вид	Зерна горошка в сметанном соусе	Кусочки моркови в сметанном соусе	Смесь зерен горошка с кусочками моркови в сметанном соусе	Смесь крупы, измельченного мяса и кусочков овощей	Смесь кусочков овощей в томатном соусе	Смесь кусочков овощей и измельченного мяса в томатном соусе	Смесь кусочков овощей и измельченного мяса в белом соусе	Смесь кусочков овощей и измельченной печени в сметанном соусе
	Нарезанные овощи в основной массе в виде кусочков							
Вкус, запах	Натуральные, свойственные одноименным блюдам кулинарного происхождения. Не допускаются посторонние привкус и запах.							
Цвет	Натуральный, свойственный одноименным блюдам кулинарного приготовления. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банок							
Консистенция	Овощи, мясо, печень, крупа мягкие. Допускаются единичные кусочки разваренных овощей.							

Таблица 5

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %				
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот, не более	хлоридов	жира, не менее	каротина, не менее
Пюре овощные натуральные					
Пюре из зеленого горошка	10	—	0,4—0,6	—	—
Пюре из моркови	9	—	—	—	0,0050
Пюре из тыквы	6	—	—	—	0,0040
Пюре овощные с добавлением других компонентов					
Пюре из кабачков с молоком	18	—	0,4—0,6	5	—
Пюре из тыквы с манной крупой	17	—	—	4	—
Пюре из моркови с рисом	17	—	0,3—0,5	4	0,0015
Пюре из тыквы с рисом	18	—	—	4	—
Пюре из тыквы и моркови	11	—	—	—	0,0040
Пюре из шпината с молоком	19	—	0,4—0,6	5	—
Пюре из кабачков с морковью	19	—	0,4—0,6	4	0,0005
Суп-пюре овощной	17	—	0,4—0,6	4	—
Суп-пюре овощной с цветной капустой	16	—	0,4—0,6	4	—
Суп-пюре томатный	17	—	0,4—0,6	3	—
Суп-пюре из тыквы	14	—	0,4—0,6	3	—
Суп-пюре овощной «Осенний»	5	—	0,3—0,5	1	—
Пюре из смеси овощей и плодов с сахаром					
Пюре из моркови и яблок	13	—	—	—	0,0025
Пюре из моркови, тыквы и яблок	12	—	—	—	0,0020
Пюре из моркови, репы и яблок	11	—	—	—	0,0020
Пюре из тыквы и яблок	13	—	—	—	—
Пюре из кабачков и персиков «Аромат»	14	—	—	—	—
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет»	14	—	—	—	—
Пюре овоще-мясные					
Пюре из печени с рисом	22	—	0,4—0,6	4	—

Продолжение табл. 5

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %				
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот, не более	хлоридов	жира, не менее	каротина, не менее
Пюре из печени с картофелем	23	—	0,4—0,6	4	—
Пюре из печени с морковью «Аленка»	20	—	0,4—0,6	6	0,0020
Суп-пюре мясо-овощной с томатом	20	—	0,4—0,6	4	0,0005
Суп-пюре мясо-овощной с зеленым горошком	21	—	0,4—0,6	3	—
Суп-пюре мясо-овощной с цветной капустой	20	—	0,4—0,6	3	—
Суп-пюре мясо-овощной с кабачками	20	—	0,4—0,6	4	0,0005
Суп-пюре из печени	15	—	0,4—0,6	3	0,0005
Суп-пюре из курицы с овощами	19	—	0,4—0,6	3	0,0005
Икра овощная кабачковая	10	0,35	0,4—0,6	4	—

Таблица 6

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %						Цвет, делений по шкале прибора «Томаколор», не более
	сухих веществ, не менее	сахаров, не менее	титруемых кислот, не более	хлоридов	мякоти, не более	каротина, не менее	
Соки овоще-плодовые							
Морковно-яблочный	11	—	0,4	—	35	0,0025	—
Морковно-виноградный	12	—	0,4	—	35	0,0025	—
Морковно-клюквенный	17	—	0,8	—	35	0,0020	—
Морковно-брусничный	14	—	0,9	—	35	0,0020	—
Томатно-яблочный	5	—	0,6	—	30	—	—
Томатно-виноградный	6	—	0,6	—	30	—	—
Морковно-мандариновый	12	—	0,8	—	20	0,0015	—

Продолжение тал. 6

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %						Цвет, делений по шкале прибора «Томаколор», не более
	сухих веществ, не менее	сахаров, не менее	титруемых кислот, не более	хлоридов	мякоти, не более	каротина, не менее	
Морковно-плодовый	11	—	0,7	—	35	0,0025	—
Тыквенно-абрикосовый	13	—	0,5	—	35	—	—
Соки овощные							
Морковный	9	—	—	—	35	0,0025	—
Томатный «Солнышко»	5	—	0,3—0,6	—	—	—	48
Свекольный	11	7	0,5	—	—	—	—
Тыквенный	14	—	0,4	—	30	0,0020	—

Таблица 7

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %				
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот, не более	хлоридов	жира, не менее	каротина, не менее
Консервы овощные и овоще-мясные					
Шпинат с мясом и картофелем	13	—	0,5—0,7	2,0	—
Зеленый горошек с рисом и морковью	17	—	0,5—0,7	2,0	0,0010
Овощной соус из кабачков	10	—	0,7—0,8	3,5	0,0010
Тыква с рисом	15	—	—	2,5	—
Консервы овоще-плодовые					
Морковь с яблочным пюре	10	—	—	—	0,0020
Морковь с абрикосовым пюре	11	—	—	—	0,0030
Первые обеденные блюда					
Суп овощной с зеленым горошком	16	0,15	0,8—1,2	3	0,0005

Продолжение табл. 7

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %				
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот, не более	хлоридов	жира, не менее	каротина, не менее
Суп овощной с цветной капустой	14	0,15	0,8—1,2	3	0,0005
Щи зеленые	16	0,4	0,8—1,2	5	—
Шпинат с мясом	17	0,3	0,8—1,2	3	—
Суп овощной с мясом и картофелем	17	0,25	0,8—1,2	3	0,0005
Суп овощной с мясом	16	0,25	0,8—1,2	3	0,0005
Вторые обеденные блюда					
Зеленый горошек в сметанном соусе	21	0,1	0,4—0,6	4	—
Морковь в сметанном соусе	16	0,15	0,4—0,6	4	0,0030
Морковь с зеленым горошком в сметанном соусе	17	0,12	0,4—0,6	4	0,0020
Рагу овощное в томатном соусе	19	0,25	0,4—0,7	4	0,0010
Рагу овощное с мясом в томатном соусе	22	0,30	0,4—0,7	4	0,0005
Рагу овощное с мясом в белом соусе	19	0,25	0,4—0,7	4	0,0005
Печень с овощами в сметанном соусе	20	0,30	0,4—0,7	4	0,0005
Мясо с овощами	18	0,30	0,4—0,7	3	0,0005

Таблица 8

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %						
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот, не более	хлоридов	жира, не менее	мякоти, не более	каротина, не менее	витамина С, не менее
Консервы с добавлением витаминов							
Сок морковно-яблочный с витамином С	11	0,4	—	—	35	0,0025	0,020
Сок морковно-виноградный с витамином С	12	0,4	—	—	35	0,0025	0,020

Продолжение табл. 8

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %						
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот, не более	хлоридов	жира, не менее	мякоти, не более	каротина, не менее	витамина С, не менее
Сок морковно-плодовый с витамином С	11	0,7	—	—	35	0,0025	0,020
Сок морковный с витамином С	9	—	—	—	35	0,0025	0,020
Сок томатный «Солнышко» с витамином С	5	0,3—0,6	—	—	—	—	0,030
Сок тыквенный с витамином С	14	0,4	—	—	30	0,0020	0,050
Пюре из кабачков с витамином С	5	—	—	—	—	—	0,030
Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С	14	—	—	—	—	—	0,030
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С	14	—	—	—	—	—	0,030
Пюре из моркови или тыквы и облепихи с витамином С	21	0,7	—	—	—	0,0007	0,020
Икра кабачковая с витамином С	10	0,35	0,4—0,6	4	—	—	0,030

1.3. Упаковка

1.3.1. Консервы фасуют в стеклянные банки вместимостью не более 0,25 дм³ по ГОСТ 5717 и вместимостью 0,1 дм³ по нормативно-технической документации, укупоривают металлическими лакированными крышками, соответствующими требованиям нормативно-технической документации; в металлические лакированные банки вместимостью не более 0,25 дм³ по ГОСТ 5981.

Овощные и овоще-плодовые соки фасуют также в стеклянные бутылки по ГОСТ 10117 вместимостью не более 0,2 дм³, укупоривают кронен-пробками, соответствующими требованиям нормативно-технической документации, и банки по ГОСТ 5717 вместимостью не более 0,35 дм³ типа II, укупоривают металлическими лакированными крышками, соответствующими требованиям нормативно-технической документации.

По заказу потребителя для детских учреждений консервы фасуют (за исключением консервов с добавлением витаминов) в банки вместимостью не более 3 дм³ по ГОСТ 5717.

1.3.2. Упаковка — по ГОСТ 13799, а для консервов, поставляемых на экспорт, — и по требованию внешнеэкономической организации.

1.4. Маркировка

1.4.1. Маркировка — по ГОСТ 13799, а для консервов, поставляемых на экспорт, — и по требованию внешнеэкономической организации.

1.4.2. Маркировка консервов для экспорта должна наноситься на красочно оформленную этикетку или непосредственно на банку или крышку способом литографии и, кроме данных, установленных ГОСТ 13799, содержать:

гомогенизированные, протертые, крупноизмельченные или нарезанные кусочками;

дату окончания срока хранения;

возраст ребенка и рекомендации по употреблению согласно приложению 2;

перечень компонентов;

надпись «Перед употреблением взбалтывать» (для соков с мякотью и пюреобразных консервов);

наименование внешнеэкономической организации и надпись «Сделано в СССР».

Надписи должны быть указаны на русском и (или) иностранном языках в соответствии с требованиями внешнеэкономической организации.

1.4.3. На этикетках, кроме данных, установленных ГОСТ 13799, указывают:

надпись «Одобрено Министерством здравоохранения СССР»;

гомогенизированные, протертые, крупноизмельченные или нарезанные кусочками;

возраст ребенка и рекомендации по употреблению согласно приложению 2; ;

надпись «Перед употреблением взбалтывать» (для соков с мякотью и пюреобразных консервов);

перечень компонентов;

надпись «для детских учреждений» (для консервов, фасованных в банки вместимостью не более 3 $дм^3$).

1.4.4. На крышках консервов, фасованных в стеклянные банки вместимостью 0,1 $дм^3$, указывают: «Вскрывать непосредственно перед употреблением. При отсутствии хлопка в момент вскрытия в пищу не употреблять».

1.4.5. Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности приведены в приложении 3.

2. ПРИЕМКА

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 26313.

Реквизиты документа о качестве устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР.

2.2. Периодичность проверки тяжелых металлов и мышьяка устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

2.3. Периодичность проверки пестицидов устанавливается в соответствии с порядком, утвержденным Минздравом СССР и Госагропромом СССР.

2.4. Качество измельчения гомогенизированных консервов определяют при возникновении разногласий в оценке качества.

3. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313, подготовка проб — по ГОСТ 26671 и ГОСТ 26929.

Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.2, ГОСТ 8756.8, ГОСТ 8756.10, ГОСТ 8756.13, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 8756.22, ГОСТ 24283, ГОСТ 24556, ГОСТ 25555.0, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26183, ГОСТ 26186, разд. 3, ГОСТ 26323.

Определение тяжелых металлов и мышьяка проводят по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935.

Массовую долю сухих веществ в овощных, овоще-плодовых, овоще-мясных консервах определяют высушиванием, а в соках — по рефрактометру.

3.2. Посторонние примеси определяют визуально.

3.3. Методы отбора проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, подготовка проб — по ГОСТ 26669, ГОСТ 10444.0.

3.4. Микробиологические анализы при необходимости подтверждения промышленной стерильности проводят:

для консервов с pH более 4,2 — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3—ГОСТ 10444.6, ГОСТ 26670; для консервов с pH не более 4,2 — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670.

3.5. Анализ на возбудителей порчи проводят при необходимости подтверждения микробиальной порчи:

для консервов с pH более 4,2 — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3 — ГОСТ 10444.6, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670;

для консервов с pH не более 4,2 — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.3, ГОСТ 10444.4, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670.

3.6. Анализ на патогенные микроорганизмы проводится по требованию органов Государственного санитарного надзора в указанных ими лабораториях по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670.

3.7. Определение микотоксина патулина проводят по ГОСТ 28038.

3.8. Определение пестицидов и нитратов в консервах проводят по методикам, утвержденным Минздравом СССР.

4. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

4.1. Транспортирование и хранение консервов — по ГОСТ 13799.

4.2. Срок хранения консервов — два года в стеклянной таре и один год в металлической таре со дня выработки.

Срок хранения консервов, изготовляемых с добавлением витаминов, молока, сливок, сметаны, — один год со дня выработки.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
Обязательное

КОДЫ ОКП

Наименование консервов	Код ОКП
ПЮРЕ ОВОЩНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ	
Пюре из зеленого горошка:	
гомогенизированное	91 6161 9010
протертое	91 6162 9010
Пюре из моркови:	
гомогенизированное	91 6161 9020
протертое	91 6162 9020
Пюре из тыквы:	
гомогенизированное	91 6161 9030
протертое	91 6162 9030
ПЮРЕ ОВОЩНЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ДРУГИХ КОМПОНЕНТОВ	
Пюре из кабачков с молоком:	
гомогенизированное	91 6161 9040
протертое	91 6162 9040
Пюре из тыквы с манной крупой:	
гомогенизированное	91 6161 9050
протертое	91 6162 9050
Пюре из тыквы с рисом:	
гомогенизированное	91 6161 9060
протертое	91 6162 9060
Пюре из моркови с рисом:	
гомогенизированное	91 6161 9070
протертое	91 6162 9070
Пюре из шпината с молоком:	
гомогенизированное	91 6161 9080
протертое	91 6162 9080
Пюре из тыквы и моркови:	
гомогенизированное	91 6161 9090
протертое	91 6162 9090
Пюре из кабачков с морковью:	
гомогенизированное	91 6161 9110
протертое	91 6162 9110
Суп-пюре овощной:	
гомогенизированный	91 6161 9610
протертый	91 6162 9260
Суп-пюре овощной с цветной капустой:	
гомогенизированный	91 6161 9620
протертый	91 6162 9270
Суп-пюре томатный:	
гомогенизированный	91 6161 9630
протертый	91 6162 9280

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
Суп-пюре из тыквы:	
гомогенизированный	91 6161 9640
протертый	91 6162 9290
Суп-пюре овощной «Осенний»:	
гомогенизированный	91 6161 9650
протертый	91 6162 9310
ПЮРЕ ИЗ СМЕСИ ОВОЩЕЙ И ПЛОДОВ С САХАРОМ	
Пюре из моркови и яблок:	
гомогенизированное	91 6161 9120
протертое	91 6162 9120
Пюре из моркови, тыквы и яблок:	
гомогенизированное	91 6161 9130
протертое	91 6162 9130
Пюре из моркови, репы и яблок:	
гомогенизированное	91 6161 9140
протертое	91 6162 9140
Пюре из тыквы и яблок:	
гомогенизированное	91 6161 9150
протертое	91 6162 9150
Пюре из кабачков и персиков «Аромат»:	
гомогенизированное	91 6161 9160
протертое	91 6162 9160
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет»:	
гомогенизированное	91 6161 9170
протертое	91 6162 9170
СОКИ ОВОЩЕ-ПЛОДОВЫЕ	
гомогенизированные:	
Сок морковно-яблочный	91 6161 9230
Сок морковно-виноградный	91 6161 9250
Сок морковно-клюквенный	91 6161 9270
Сок морковно-брусничный	91 6161 9290
Сок морковно-мандариновый	91 6161 9310
Сок морковно-плодовый	91 6161 9330
Сок томатно-яблочный	91 6161 9350
Сок томатно-виноградный	91 6161 9370
Сок тыквенно-абрикосовый	91 6161 9390
СОКИ ОВОЩНЫЕ	
гомогенизированные:	
Сок томатный «Солнышко»	91 6161 9410
Сок морковный	91 6161 9430
Сок свекольный	91 6161 9450
Сок тыквенный	91 6161 9470
ИКРА ОВОЩНАЯ	
протертая:	
Икра кабачковая	91 6162 9380

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
ПЮРЕ ОВОЩЕ-МЯСНЫЕ	
протертые:	
Пюре из печени с рисом	91 6162 9180
Пюре из печени с картофелем	91 6162 9190
Пюре из печени с морковью «Аленка»	91 6162 9210
Суп-пюре мясо-овощной с томатом	91 6162 9320
Суп-пюре мясо-овощной с зеленым горошком	91 6162 9330
Суп-пюре мясо-овощной с цветной капустой	91 6162 9340
Суп-пюре мясо-овощной с кабачками	91 6162 9350
Суп-пюре из печени	91 6162 9360
Суп-пюре из курицы с овощами	91 6162 9370
КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ И ОВОЩЕ-МЯСНЫЕ	
крупноизмельченные:	
Шпинат с мясом и картофелем	91 6163 9060
Зеленый горошек с рисом и морковью	91 6163 9070
Овощной соус из кабачков	91 6163 9080
Тыква с рисом	91 6163 9090
КОНСЕРВЫ ОВОЩЕ-ПЛОДОВЫЕ	
крупноизмельченные:	
Морковь с яблочным пюре	91 6163 9110
Морковь с абрикосовым пюре	91 6163 9120
БЛЮДА ПЕРВЫЕ ОБЕДЕННЫЕ	
нарезанные кусочками:	
Суп-пюре овощной с зеленым горошком	91 6163 9010
Суп овощной с цветной капустой	91 6163 9020
Щи зеленые	91 6163 9050
Шпинат с мясом	91 6163 9130
Суп овощной с мясом и картофелем	91 6163 9030
Суп овощной с мясом	91 6163 9040
БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ	
нарезанные кусочками или крупноизмельченные:	
Зеленый горошек в сметанном соусе	91 6163 9140
Морковь в сметанном соусе	91 6163 9150
Морковь с зеленым горошком в сметанном соусе	91 6163 9160
Мясо с овощами	91 6163 9170
БЛЮДА ВТОРЫЕ ОБЕДЕННЫЕ	
нарезанные кусочками:	
Рагу овощное в томатном соусе	91 6162 9180
Рагу овощное с мясом в томатном соусе	91 6163 9190
Рагу овощное с мясом в белом соусе	91 6163 9210
Печень с овощами в сметанном соусе	91 6163 9220

Продолжение

Наименование консервов	Код ОКП
КОНСЕРВЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ ВИТАМИНОВ	
гомогенизированные:	
Сок морковно-яблочный с витамином С	91 6161 9490
Сок морковно-виноградный с витамином С	91 6161 9510
Сок морковно-плодовый с витамином С	91 6161 9530
Сок морковный с витамином С	91 6161 9550
Сок томатный «Солнышко» с витамином С	91 6161 9570
Сок тыквенный с витамином С	91 6161 9590
гомогенизированные или протертые	
Пюре из кабачков с витамином С:	
гомогенизированное	91 6161 9180
протертое	91 6162 9220
Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С:	
гомогенизированное	91 6161 9190
протертое	91 6162 9230
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С:	
гомогенизированное	91 6161 9210
протертое	91 6162 9240
Пюре из моркови или тыквы и облепихи с витамином С:	
гомогенизированное	91 6161 9220
протертое	91 6162 9250
Икра кабачковая с витамином С, протертая	91 6162 9390

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
Обязательное

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УПОТРЕБЛЕНИЮ КОНСЕРВОВ

Вид и наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Способ использования	Срок и условия хранения консервов после вскрытия банок
Овощные натуральные пюре:				После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток
гомогенизированные	С 4 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100—150 г в день (0,5—0,75 стакана)	Содержимое банки подогреть до 40—50°С, добавить равное количество молока, чайную ложку сахара, 0,5 чайной ложки сливочного масла	
протертые	С 6 мес	Начиная с 3—4 чайных ложек, увеличивая к 12 мес до 180—200 г в день (1 стакан)	То же	То же
Овощные пюре с добавлением других компонентов, гомогенизированные, за исключением:	С 4 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100—150 г в день (0,5—0,75 стакана)	Содержимое банки подогреть до 40—50°С	»
супов-пюре овощных	С 7 мес	Начиная с 3—4 чайных ложек, увеличивая к 12 мес до 180—200 г в день (1 стакан)	Содержимое банки подогреть до 40—50°С Рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона	»

Продолжение

Вид и наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Способ использования	Срок и условия хранения консервов после вскрытия банок
пюре из тыквы и моркови	С 4 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки, увеличивая к 6 мес до 100—150 г в день (0,5—0,75 стакана)	Содержимое банки подогреть до 40—50°С, добавить 2 столовые ложки молока, 0,5 чайной ложки сливочного масла	После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток
протертые	С 6 мес	Начиная с 3—4 чайных ложек, увеличивая к 12 мес до 180—200 г в день (1 стакан)	То же	То же
Пюре из смеси овощей и плодов с сахаром:				
гомогенизированные	С 4 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100—150 г в день (0,5—0,75 стакана)	»	»
протертые	С 6 мес	Начиная с 3—4 чайных ложек, увеличивая к 12 мес до 180—200 г в день (1 стакан)	»	»
Овоще-плодовые соки:				
морковно-яблочный, морковно-клюквенный	С 4 мес	Начиная с 1—2 чайных ложек, постепенно доводя до 70 г в день (3 столовые ложки)	—	»

Продолжение

Вид и наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Способ использования	Срок и условия хранения консервов после вскрытия банок
томатно-яблочный, морковно-плодовый, тыквенно-абрикосовый, морковно-брусничный	С 4 мес	Начиная с 1—2 чайных ложек, постепенно доводя до 70 г в день (3 столовые ложки)	—	После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток
морковно-мандариновый	С 6 мес	Начиная с 1—2 чайных ложек, постепенно доводя до 60 г в день (0,25 стакана)	—	То же
морковно-виноградный, томатно-виноградный	С 8 мес	Начиная с 1—2 чайных ложек, постепенно доводя до 70 г в день	—	»
Соки овощные:				
томатный «Солнышко»	С 4 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 60 г в день (0,25 стакана)	—	»
морковный	С 4 мес	То же	—	»
свекольный	С 4 мес	»	—	»
тыквенный	С 4 мес	Начиная с 1—2 чайных ложек, постепенно доводя до 50 г в день (0,25 стакана)	—	»
Овоще-мясные пюре, протертые	С 7 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки, увеличивая к 12 мес до 40 г в день (2 столовые ложки)	Содержимое банки подогреть до 40—50°С. Рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона	»

Продолжение

Вид и наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Способ использования	Срок и условия хранения консервов после вскрытия банок
Крупноизмельченные консервы	С 9 мес	—	Содержимое банки подогреть до 40—50°С	После вскрытия банки хранить при комнатной температуре не более 3 ч, в холодильнике — не более суток
Первые обеденные блюда	С 1,5 лет	—	Содержимое банки разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона и подогреть до 40—50°С	То же
Вторые обеденные блюда:				
нарезанные кусочками	С 1,5 лет	—	Содержимое банки подогреть до 40—50°С	»
крупноизмельченные	С 9 мес	—	То же	»
Икра кабачковая	С 3 лет	—	»	»
Консервы с добавлением витаминов:				
пюре из кабачков с витамином С гомогенизированное	С 4 мес	Начиная с 0,5 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 100—150 г в день (0,5—0,75 стакана)	Содержимое банки подогреть до 40—50°С, добавить равное количество молока, чайную ложку сахара, 0,5 чайной ложки сливочного масла	»

Примечание Рекомендации по употреблению других наименований консервов с добавлением витаминов аналогичны рекомендациям для консервов тех же наименований без добавления витаминов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
Справочное

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ 100 г КОНСЕРВОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Пюре овощные натуральные																
Пюре из зеленого горошка	3,0	—	6,0	151	170	19	23	73	0,5	—	0,20	0,10	0,05	0,70	8,0	40
Пюре из моркови	1,5	—	6,2	16	259	40	12	35	0,7	—	7,00	0,02	0,04	0,60	3,0	27
Пюре из тыквы	1,0	—	4,0	4	203	20	12	22	0,3	—	4,00	0,04	0,05	0,40	4,0	20
Пюре овощные с добавлением других компонентов																
Пюре из кабачков с молоком	2,1	6,0	8,8	183	161	77	12	61	0,3	—	сл.	0,01	0,07	0,50	2,0	98
Пюре из тыквы с манной крупой	1,3	4,3	9,7	20	166	48	13	42	0,4	—	1,50	0,02	0,05	0,25	1,8	83
Пюре из тыквы с рисом	1,5	4,5	12,2	18	158	48	12	41	0,3	—	1,50	0,02	0,05	0,30	1,6	95
Пюре из моркови с рисом	2,2	4,4	9,1	185	151	71	27	82	0,5	—	2,35	0,03	0,09	0,60	2,3	89
Пюре из шпината с молоком	3,2	5,4	9,8	202	326	135	33	81	1,1	—	1,40	0,05	0,17	0,30	11,5	100
Пюре из тыквы и моркови	1,2	—	9,8	12	191	38	25	38	0,5	—	4,00	0,04	0,06	0,70	3,5	44
Пюре из кабачков с морковью	2,1	5,2	11,0	181	163	214	14	58	0,3	—	1,30	0,04	0,09	0,40	4,5	99
Суп-пюре овощной	3,2	4,5	8,3	182	267	63	16	58	0,5	—	0,70	0,06	0,04	0,45	4,3	87

Продолжение

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Суп-пюре овощной с цветной капустой	2,3	4,7	8,3	180	238	55	18	62	0,5	—	1,10	0,07	0,11	0,80	7,8	84
Суп-пюре томатный	2,5	3,8	10,3	184	184	68	15	63	1,7	—	0,70	0,03	0,09	0,45	3,5	85
Суп-пюре из тыквы	1,2	2,0	11,2	161	179	30	12	27	0,3	—	2,00	0,04	0,06	0,40	3,53	68
Суп-пюре из овощей «Осенний»	0,6	1,3	4,0	205	134	13	11	187	0,3	—	1,30	0,02	0,02	0,4	3,9	30
Пюре из смеси овощей и плодов с сахаром																
Пюре из моркови и яблок	0,8	—	12,0	31	190	28	10	23	1,5	—	3,00	0,02	0,04	0,40	3,9	52
Пюре из моркови, тыквы и яблок	0,7	—	11,0	19	219	31	20	30	1,1	—	2,00	0,02	0,04	0,50	3,4	48
Пюре из моркови, репы и яблок	0,6	—	10,0	30	229	37	21	32	1,8	—	2,00	0,02	0,03	0,60	3,8	42
Пюре из тыквы и яблок	0,7	—	12,1	11	152	19	9	17	0,9	—	1,50	0,01	0,03	0,30	3,0	51
Пюре из кабачков и персиков «Аромат»	0,7	—	12,5	13	268	15	11	19	0,4	—	0,20	0,03	0,04	0,50	4,6	52
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет»	0,7	—	12,2	2	167	13	7	11	0,9	—	0,01	0,01	0,03	0,35	4,0	51
Соки овоще-плодовые																
Сок морковно-яблочный	0,7	—	8,1	11	155	21	8	20	0,7	—	3,50	0,02	0,04	0,30	4,0	35
Сок морковно-виноградный	0,8	—	10,5	16	181	26	13	22	0,5	—	3,50	0,02	0,04	0,20	3,7	45
Сок морковно-клюквенный	0,7	—	15,2	11	114	21	7	17	0,4	—	2,50	0,01	0,02	0,30	7,3	63

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Сок морковно-брусничный	0,8	—	12,5	11	111	30	7	20	0,4	—	2,50	0,01	0,02	0,33	5,8	53
Сок томатно-яблочный	0,7	—	4,2	3	256	13	17	23	1,0	—	0,40	0,01	0,02	0,20	3,2	19
Сок томатно-виноградный	0,7	—	4,8	8	283	17	19	25	0,8	—	0,40	0,01	0,02	0,20	3,1	21
Сок морковно-мандариновый	0,6	—	10,8	13	118	20	5	17	0,3	—	2,00	0,02	0,02	0,20	5,4	45
Сок морковно-плодовый	0,7	—	10,6	14	156	26	9	22	0,6	—	3,50	0,01	0,02	0,50	5,1	45
Сок тыквенно-абрикосовый	0,8	—	11,6	2	135	15	7	14	0,3	—	1,50	0,02	0,03	0,32	2,2	50
Соки овощные																
Томатный «Солнышко»	1,0	—	3,4	4	290	14	20	26	0,9	—	0,50	0,01	0,03	0,30	7,9	18
Морковный	0,7	—	7,9	11	130	19	7	18	0,4	—	3,50	0,01	0,07	0,10	3,0	34
Свекольный	0,6	—	10,1	43	144	19	11	21	0,7	—	сл.	сл.	0,04	0,20	3,8	42
Тыквенный	0,5	—	12,1	2	104	13	7	12	0,2	—	2,00	0,02	0,02	0,20	1,2	50
Икра овощная																
Икра кабачковая	0,8	4,0	4,3	153	251	21	11	15	0,5	—	0,10	0,02	0,05	0,40	2,8	56
Пюре овоще-мясные																
Пюре из печени с рисом	8,5	6,5	6,8	210	162	145	18	164	4,0	2,9	0,30	0,10	0,80	3,40	4,1	120
Пюре из печени с картофелем	7,8	6,5	6,9	215	291	146	16	155	2,6	2,9	0,30	0,15	0,80	3,50	5,4	117
Пюре из печени с морковью «Аленка»	5,9	6,7	6,2	194	176	27	25	125	3,0	2,3	2,50	0,11	0,70	3,00	4,2	108

Продолжение

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Суп-пюре мясо-овощной с томатом	7,2	6,5	5,4	180	219	14	14	87	1,8	—	0,53	0,04	0,06	1,82	1,9	109
Суп-пюре мясо-овощной с зеленым горошком	7,5	6,4	6,8	186	260	57	19	97	1,1	—	0,70	0,07	0,10	2,04	3,7	115
Суп-пюре мясо-овощной с цветной капустой	7,6	6,4	5,2	186	216	58	26	119	3,1	—	0,70	0,05	0,10	1,82	8,4	108
Суп-пюре мясо-овощной с кабачками	7,2	6,9	5,1	180	245	19	17	83	1,2	—	1,00	0,09	0,08	2,03	4,6	111
Суп-пюре из печени	3,8	4,3	6,1	181	164	23	12	78	1,6	1,25	0,60	0,07	0,36	1,69	4,3	78
Суп-пюре из курицы с овощами	5,0	4,5	8,7	181	154	57	16	69	1,1	—	1,00	0,14	0,07	1,96	2,2	95
Консервы овощные и овоще-мясные																
Шпинат с мясом и картофелем	3,5	4,0	4,6	267	422	49	38	63	2,6	—	1,20	0,06	0,12	0,92	15,0	68
Зеленый горошек с рисом и морковью	2,8	2,4	11,2	242	291	25	25	68	1,1	—	1,20	0,15	0,09	1,20	6,5	78
Овощной соус из кабачков	0,4	3,6	5,1	317	224	34	12	35	0,6	—	1,30	0,04	0,05	0,50	2,8	54
Тыква с рисом	1,6	3,0	11,2	170	165	117	44	46	0,8	—	1,70	0,04	0,07	0,43	2,4	78
Консервы овоще-плодовые																
Морковь с яблочным пюре	0,5	—	8,6	10	154	20	7	18	0,9	—	2,50	0,02	0,05	0,20	3,0	36
Морковь с абрикосовым пюре	0,6	—	10,6	11	247	30	9	27	0,6	—	4,00	0,02	0,05	0,50	4,0	45

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг					
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C
Первые обеденные блюда															
Суп овощной с зеленым горошком	1,9	4,3	8,8	398	220	21	66	48	0,6	—	1,00	0,10	0,06	0,83	5,2	81
Суп овощной с цветной капустой	1,7	4,2	7,3	397	190	22	16	43	0,6	—	1,03	0,08	0,06	0,69	6,7	73
Щи зеленые	2,2	5,5	8,1	423	455	118	48	74	1,6	—	1,88	0,10	0,14	0,52	12,0	91
Шпинат с мясом	4,5	6,3	5,8	406	228	17	16	57	0,8	—	1,05	0,07	0,06	1,20	3,5	97
Суп овощной с мясом и картофелем	4,1	3,8	6,7	406	229	18	17	58	0,9	—	1,05	0,07	0,06	1,20	2,5	77
Суп овощной с мясом	3,7	4,8	5,4	403	196	66	15	39	0,7	—	0,97	0,40	0,05	1,02	5,2	79
Вторые обеденные блюда															
Зеленый горошек в смеганном соусе	3,2	4,9	11,4	159	174	23	23	76	0,2	—	0,25	0,20	0,12	1,17	6,2	102
Морковь в сметанном соусе	1,1	5,3	10,2	170	125	38	23	37	0,7	—	3,50	0,03	0,05	2,90	2,9	92
Морковь с зеленым горошком в сметанном соусе	1,4	5,4	10,7	168	133	35	23	44	0,4	—	2,50	0,06	0,06	3,50	3,5	97
Мясо с овощами	4,5	4,8	6,4	214	190	13	15	62	8,1	0,02	0,89	0,27	0,05	1,27	3,7	87
Рагу овощное в томатном соусе	2,1	5,2	11,9	207	294	23	19	53	0,8	0,03	1,95	0,09	0,06	0,84	6,0	103
Рагу овощное с мясом в томатном соусе	4,2	7,3	10,7	213	305	18	20	67	1,0	0,03	1,29	0,08	0,07	1,30	5,1	124
Рагу овощное с мясом в белом соусе	3,7	6,9	7,9	212	231	16	16	59	5,2	0,03	0,94	0,07	0,06	1,21	8,3	110
Печень с овощами в сметанном соусе	4,0	5,5	11,1	162	304	26	16	82	1,6	1,10	1,96	0,09	0,33	1,51	13,4	111

Продолжение

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
	Консервы с добавлением витаминов															
Сок морковно-яблочный с витамином С	0,7	—	8,1	11	155	21	8	20	0,7	—	3,50	0,02	0,04	0,20	20	35
Сок морковно-виноградный с витамином С	0,8	—	10,5	16	181	26	13	22	0,5	—	3,50	0,02	0,04	0,20	20	44
Сок морковно-плодовый с витамином С	0,7	—	10,6	14	156	26	9	22	0,6	—	3,50	0,01	0,02	0,50	20	45
Сок морковный с витамином С	0,7	—	7,9	11	130	19	7	18	0,4	—	3,50	0,01	0,07	0,10	20	34
Сок томатный «Солнышко» с витамином С	1,0	—	3,4	4	290	14	20	26	0,9	—	0,50	0,01	0,03	0,30	30	18
Сок тыквенный с витамином С	0,5	—	12,1	2	104	13	7	12	0,2	—	2,00	0,02	0,02	0,20	50	50
Пюре из кабачков с витамином С	0,4	0,2	4,2	2	238	15	9	12	0,4	—	0,03	0,03	0,03	0,60	30	20
Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С	0,7	—	12,5	13	268	15	11	19	0,4	—	0,20	0,03	0,04	0,50	30	52
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С	0,7	—	12,2	2	167	13	7	11	0,9	—	0,01	0,01	0,03	0,35	30	51
Пюре из моркови или тыквы и облепихи с витамином С	0,7	0,2	16,3	133	191	31	21	24	1,2	—	2,50	0,03	0,04	0,51	20	70
Икра кабачковая с витамином С	0,8	4,0	4,3	153	251	21	11	15	0,5	—	0,10	0,02	0,05	0,40	30	56

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Государственным агропромышленным комитетом СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

З. А. Марх, Е. Д. Вишневецкий, Л. И. Лейченко, В. И. Дариенко, Д. И. Бабина, Т. Ф. Зелинская, Ж. О. Табаровская, А. Б. Пташная, А. В. Ершова, Л. Х. Неверовская

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 14.03.89 № 471

3. Срок первой проверки — 1993 г.
Периодичность проверки — 5 лет.

4. **ВЗАМЕН ГОСТ 16440—78**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 5717—81	1.3.1
ГОСТ 5981—82	1.3 1
ГОСТ 8756.1—79	3.1
ГОСТ 8756.2—82	3.1
ГОСТ 8756.8—85	3.1
ГОСТ 8756.10—70	3.1
ГОСТ 8756.13—87	3.1
ГОСТ 8756.18—70	3.1
ГОСТ 8756.22—80	3.1
ГОСТ 10117—80	1.3.1
ГОСТ 10444.0—75	3.3
ГОСТ 10444.1—84	3.4, 3.5, 3.6
ГОСТ 10444.2—75	3.6
ГОСТ 10444 3—85	3.4, 3.5
ГОСТ 10444.4—85	3.4, 3.5
ГОСТ 10444.5—85	3.4, 3.5
ГОСТ 10444.6—85	3 4, 3.5
ГОСТ 10444.7—86	3.6
ГОСТ 10444.8—88	3.6
ГОСТ 10144.9—88	3.6
ГОСТ 10444.11—75	3.4, 3.5
ГОСТ 10444.12—88	3.4, 3.5
ГОСТ 10444 15—75	3.5
ГОСТ 13799—81	1.3.2, 1.4.1, 1.4.3, 4.1
ГОСТ 24283—80	3.1

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 24556—81	3.1
ГОСТ 25555.0—82	3.1
ГОСТ 25555.3—82	3.1
ГОСТ 26183—84	3.1
ГОСТ 26186—84, разд. 3	3.1
ГОСТ 26313—84	2.1, 3.1
ГОСТ 26323—84	3.1
ГОСТ 26668—85	3.3
ГОСТ 26669—85	3.3
ГОСТ 26670—85	3.4, 3.5, 3.6
ГОСТ 26671—85	3.1
ГОСТ 26927—86	3.1
ГОСТ 26929—86	3.1
ГОСТ 26930—86	3.1
ГОСТ 26931—86	3.1
ГОСТ 26932—86	3.1
ГОСТ 26933—86	3.1
ГОСТ 26934—86	3.1
ГОСТ 26935—86	3.1
ГОСТ 28038—89	3.7

Редактор *Т. И. Василенко*
Технический редактор *Л. А. Никитина*
Корректор *А. Л. Балыкова*

Сдано в наб 28 03 89 Подп в печ. 08 06 89 2,0 усл п л. 2,0 усл. кр-отт 2,15 уч изд л.
Тираж 18 000 Цена 10 к.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 123557, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип «Московский печатник» Москва Лялин пер., 6. Зак. 371

Изменение № 1 ГОСТ 16440—89 Консервы овощные, овоще-плодовые, овоще-мясные для детского питания. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 16.08.91 № 1367

Дата введения 01.01.92

Вводную часть дополнить абзацем: «Требования настоящего стандарта являются обязательными».

Пункт 1.2.2 дополнить абзацем (после двадцать первого): «молоко цельное сухое»;

тридцать второй абзац после слова «аскорбиновую» дополнить словами: «(витамин С)»;

дополнить абзацем (после тридцать второго): «концентрат морковного сока «Каротин-70»;

тридцать восьмой абзац после слова «нитратов» дополнить словами: «и токсичных элементов».

Пункт 1.2.4 Таблица 5. Графа «Массовая доля жира, %, не менее». Вид консервов «Пюре овощные с добавлением других компонентов». Для консервов «Пюре из кабачков с молоком», «Пюре из шпината с молоком» заменить значения: 5 на 4.

Таблица 6. Головка. Исключить слова: «не более» (3 раза);

графу «Массовая доля мякоти, %» изложить в новой редакции:

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %
	мякоти
Соки овоще-плодовые	
Морковно-яблочный	17—35
Морковно-виноградный	17—35
Морковно-клюквенный	17—35
Морковно-брусничный	17—35
Томатно-яблочный	12—30
Томатно-виноградный	12—30
Морковно-мандариновый	10—20
Морковно-плодовый	17—35
Тыквенно-абрикосовый	15—35
Соки овощные	
Морковный	17—35
Томатный «Солнышко»	—
Свекольный	—
Тыквенный	14—35

Таблицу 8 изложить в новой редакции:

(Продолжение см. с. 112)

Таблица 8

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %							Цвет делений по шкале прибора «Томаколор», не более
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот	хлоридов	жира, не менее	мякоти	каротина, не менее	витамина С, не менее	
Консервы с добавлением витаминов								
Пюре из кабачков с витамином С	5	—	—	—	—	—	0,030	—
Пюре из кабачков с молоком и витамином С	18	—	0,4—0,6	4	—	—	0,030	—
Пюре из кабачков с молоком, витамином С и каротином	18	—	0,4—0,6	4	—	0,002	0,030	—
Суп-пюре овощной с витамином С	17	—	0,4—0,6	4	—	—	0,020	—
Суп-пюре овощной с витамином С и каротином	17	—	0,4—0,6	4	—	0,002	0,020	—
Суп-пюре овощной с цветной капустой и витамином С	16	—	0,4—0,6	4	—	—	0,020	—
Суп-пюре овощной с цветной капустой, витамином С и каротином	16	—	0,4—0,6	4	—	0,0020	0,020	—
Пюре из моркови или тыквы и облепихи с витамином С	21	0,7	—	—	—	0,0007	0,020	—
Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С	14	—	—	—	—	—	0,030	—
Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С и каротином	14	—	—	—	—	0,0020	0,030	—
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С	14	—	—	—	—	—	0,030	—
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С и каротином	14	—	—	—	—	0,0020	0,030	—

(Продолжение см. с. 113)

Продолжение табл. 8

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %							Цвет делений по шкале прибора „Томаколор", не более
	сухих веществ, не менее	титруемых кислот	хлоридов	жира, не менее	мякоти	каротина, не менее	витамина С, не менее	
Икра кабачковая с витамином С	10	0,35	0,4—0,6	4	—	—	0,030	—
Икра кабачковая с витамином С и каротином	10	0,35	0,4—0,6	4	—	0,0020	0,030	—
Сок морковно-яблочный с витамином С	11	0,4	—	—	17—35	0,0025	0,020	—
Сок морковно-виноградный с витамином С	12	0,4	—	—	17—35	0,0025	0,020	—
Сок морковно-плодовый с витамином С	11	0,7	—	—	17—35	0,0025	0,020	—
Сок морковный с витамином С	9	—	—	—	17—35	0,0025	0,020	—
Сок томатный «Солнышко» с витамином С	5	0,3—0,6	—	—	—	—	0,030	48
Сок томатный «Солнышко» с витамином С и каротином	5	0,3—0,6	—	—	—	0,0020	0,030	48
Сок тыквенный с витамином С	14	0,4	—	—	14—35	0,0020	0,050	—

Пункт 1 2 7 изложить в новой редакции «1 2 7 Содержание токсичных элементов, пестицидов, микотоксина патулина и нитратов в консервах не должно превышать допустимые уровни и нормы, установленные медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов Минздрава СССР».

Пункты 1 2 8, 1 2 9 исключить

Пункты 1.4.4, 2 2 изложить в новой редакции: «1 4 4. На крышках консервов, фасованных в стеклянные банки вместимостью 0,1 дм^3, указывают «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки — гарантия доброкачественности»

2 2 Контроль содержания токсичных элементов и пестицидов в консервах устанавливают в соответствии с порядком санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденным Минздравом СССР»

Пункт 2 3 исключить

Пункт 3 1. Исключить ссылку ГОСТ 8756 2,

последний абзац. Заменить слова· «высушиванием» на «по ГОСТ 28561»; «по рефрактометру» на «по ГОСТ 28562».

Пункт 3 3. Исключить ссылку: ГОСТ 10444.0

Приложение 1. Консервы с добавлением витаминов дополнить наименованиями консервов и соответствующими кодами ОКП:

(Продолжение см. с. 114)

Наименование консервов	Код ОКП
гомогенизированные или протертые:	
Пюре из кабачков с молоком и витамином С	
гомогенизированное	91 6161 9780
протертое	91 6162 9430
Пюре из кабачков с молоком витамином С и каротином	
гомогенизированное	91 6161 9820
протертое	91 6162 9460
Суп-пюре овощной с витамином С	
гомогенизированный	91 6161 9790
протертый	91 6162 9440
Суп-пюре овощной с витамином С и каротином	
гомогенизированный	91 6161 9830
протертый	91 6162 9470
Суп-пюре овощной с цветной капустой и витамином С	
гомогенизированный	91 6161 9810
протертый	91 6161 9150
Суп-пюре овощной с цветной капустой, витамином С и каротином	
гомогенизированный	91 6161 9840
протертый	91 6162 9480
Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С и каротином	
гомогенизированное	91 6161 9850
протертое	91 6161 9490
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С и каротином	
гомогенизированное	91 6161 9860
протертое	91 6162 9510
Икра кабачковая с витамином С и каротином	
протертая	91 6162 9520
Сок томатный «Солнышко» с витамином С и каротином	
гомогенизированный	91 6218 9010

Приложение 3 Графа «Энергетическая ценность, ккал» Вид «Пюре овощные натуральные» Заменить значения для консервов «Пюре из зеленого горошка»— 40 на 36, «Пюре из моркови» — 27 на 31.

Вид «Консервы с добавлением витаминов» дополнить наименованиями соответствующими показателями пищевой и энергетической ценности 100 г консервов.

(Продолжение см. с. 115)

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Пюре из кабачков с молоком и витамином С	2,1	6,0	8,8	183	161	77	12	61	0,3	—	Следы	0,01	0,07	0,50	30	98
Пюре из кабачков с молоком, витамином С и каротином	2,1	6,0	8,8	183	161	77	12	61	0,3	—	2,00	0,01	0,07	0,50	30	98
Суп-пюре овощной с витамином С	3,2	4,5	8,3	182	267	63	16	58	0,5	—	0,70	0,06	0,04	0,45	20	87
Суп-пюре овощной с витамином С и каротином	3,2	4,5	8,3	182	267	63	16	58	0,5	—	2,00	0,06	0,04	0,45	20	87
Суп-пюре овощной с цветной капустой и витамином С	2,3	4,7	8,3	180	238	55	18	62	0,5	—	1,10	0,07	0,11	0,80	20	84
Суп-пюре овощной с цветной капустой, витамином С и каротином	2,3	4,7	8,3	180	238	55	18	62	0,5	—	2,00	0,07	0,11	0,80	20	84

(Продолжение см. с. 116)

(Продолжение изменения к ГОСТ 16440—89)

Продолжение

Наименование консервов	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Минеральные вещества, мг						Витамины, мг						Энергетическая ценность, ккал
				Na	K	Ca	Mg	P	Fe	A	β-каротин	B_1	B_2	PP	C	
Пюре из кабачков и персиков «Аромат» с витамином С и каротином	0,7	—	12,5	13	268	15	11	19	0,4	—	2,00	0,03	0,04	0,50	30	52
Пюре из кабачков и яблок «Рассвет» с витамином С и каротином	0,7	—	12,2	2	167	13	7	11	0,9	—	2,00	0,01	0,03	0,35	30	51
Икра кабачковая с витамином С и каротином	0,8	4,0	4,3	153	251	21	11	15	0,5	—	2,00	0,02	0,05	0,40	30	56
Сок томатный «Солнышко» с витамином С и каротином	1,0	—	3,4	4	290	14	20	26	0,9	—	2,00	0,01	0,03	0,30	30	18

(ИУС № 11 1991 г.)

Изменение № 2 ГОСТ 16440—89 Консервы овощные, овоще-плодовые, овощемясные для детского питания. Технические условия

Утверждено и введено в действие Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 28.12.91 № 2287

Дата введения 01.07.92

Пункт 1.2.4. Таблицы 5, 7 дополнить графой — «Массовая доля белка, %, не менее»:

(Продолжение см. с. 192)

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %
	белка, не менее
Пюре овоще-мясные	
Пюре из печени с рисом	7,0
Пюре из печени с картофелем	7,0
Пюре из печени с морковью «Аленка»	5,0
Суп-пюре мясо-овощной с томатом	6,0
Суп-пюре мясо-овощной с зеленым горошком	6,0
Суп-пюре мясо-овощной с цветной капустой	6,0
Суп-пюре мясо-овощной с кабачками	6,0
Суп-пюре из печени	3,0
Суп-пюре из курицы с овощами	4,0

(Продолжение см. с. 193)

(Продолжение изменения к ГОСТ 16440—89)

для таблицы 7

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %
	белка, не менее
Консервы овощные и овоще-мясные	
Шпинат с мясом и картофелем	3,0
Первые обеденные блюда	
Шпинат с мясом	4,0
Суп-овощной с мясом и картофелем	3,0
Суп-овощной с мясом	3,0

(Продолжение см. с. 194)

(Продолжение изменения к ГОСТ 16440—89)

для таблицы 7

Вид и наименование консервов	Массовая доля, %
	белка, не менее
Вторые обеденные блюда	
Рагу овощное с мясом в томатном соусе	3,0
Рагу овощное с мясом в белом соусе	3,0
Печень с овощами в сметанном соусе	3,0
Мясо с овощами	4,0

Пункт 3.1. Второй абзац дополнить ссылкой: ГОСТ 25011.

(ИУС № 5 1992 г.)

gost.e-ecolog.ru