ГОСТ 30545—99

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 7—2000

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности (ВНИИМП) и Межгосударственным Техническим комитетом по стандартизации МТК 226 «Мясо и мясная продукция»

ВНЕСЕН Госстандартом Российской Федерации

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 15 от 28 мая 1999 года)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Республики Беларусь
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызская Республика	Кыргызстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главгосинспекция «Туркменстандартлары»
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 12 мая 2000 г. № 135-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30545—99 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 июля 2001 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 2000

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Классификация 2
4 Общие технические требования 3
4.1 Характеристики 3
4.2 Требования к сырью 4
4.3 Маркировка 5
4.4 Упаковка 5
5 Правила приемки 6
6 Методы испытаний 6
7 Транспортирование и хранение 6
Приложение А Библиография 7

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

Canned meat products for nutrition of babies.
General specifications

Дата введения 2001—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервы для питания детей раннего возраста, герметически укупоренные и стерилизованные. Стандарт устанавливает требования к качеству продукции, обеспечивающие ее безопасность для жизни и здоровья потребителя, охрану окружающей среды, и может быть использован при ее сертификации.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Нормативная документация (НД) на конкретный вид продукции должна содержать требования к качеству не ниже установленных настоящим стандартом.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5717—91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

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

ГОСТ 8558.2—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

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

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

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 13345—85 Жесть. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясо-растительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия
ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясо-растительные. Метод определения жира
ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясо-растительные. Методы определения хлоридов
ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования
ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в тушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги
ГОСТ 29300—92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата
ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

3 Классификация

3.1 Консервы по степени измельчения подразделяют на консервы для детей раннего возраста:
- гомогенизированные — от 5 мес и старше;
- пюреобразные — от 7 мес и старше;
- крупноизмельченные — от 9 мес и старше.

3.2 В зависимости от вида мясного сырья вырабатывают консервы из:
- говядины;
- говядины и субпродуктов;
- свинины;
- свинины и субпродуктов;
- говядины и свинины;
- свинины и конины;
- конины;
- субпродуктов;
- других видов мясного сырья и их смесей.

3.3 В зависимости от используемого сырья, технологии его обработки консервы предназначаются для:
- питания здоровых детей;
- диетического питания детей.

3.4 В зависимости от используемого сырья консервы подразделяют на группы А и Б:

А — с массовой долей жилованного мясного сырья не менее 55 %, в том числе жилованных субпродуктов первой категории не более 30 %, масла или жира животного или растительного происхождения не более 8 %; крахмала, муки не более 3 %; круп не более 5 %.

Б — с массовой долей жилованного мясного сырья не менее 35 %, масла или жира животного или растительного происхождения не более 8 %; растительных и молочных белков не более 5 %; крахмала, муки не более 5 %; круп не более 10 %; овощных компонентов не более 30 %.

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы мясные для питания детей должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по технологической инструкции и другой утвержденной документации, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, санитарных правил для предприятий мясной промышленности и санитарно-гигиенических требований к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста, утвержденных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма консервов для питания	
	здоровых детей	диетического
Внешний вид и консистенция консервов:	Однородная пюреобразная масса, состоящая из частиц продукта с единичными включениями соединительной ткани, с наличием или без наличия отделившегося бульона.	
	Размер частиц продукта, мм, не более:	
гомогенизированных	0,3	
пюреобразных	1,5	
крупноизмельченных	3,0	
Цвет	От светло-серого и светло-розового до серого и коричневого. Допускается незначительное потемнение или зеленоватый оттенок (для консервов, содержащих печень) верхнего слоя содержимого банок	
Запах и вкус	Приятный, свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха. Вкус слабосоленый	
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	20,0	
Массовая доля белка, %	10,5—13,5	8,0—13,0
Массовая доля жира, %	6,0—9,5	4,5—12,0
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,5	

Примечание — В продукте допускается до 20 % частиц размером:
0,3—0,4 мм — для гомогенизированных консервов;
1,5—2,5 мм — для пюреобразных консервов;
3,0—6,0 мм — для крупноизмельченных консервов.

4.1.3 Содержание токсичных элементов, микотоксинов нитратов, гормональных препаратов, антибиотиков, пестицидов не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора, а также «Требованиями по химической безопасности мясных продуктов для детского питания из сырья, полученного без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих средств, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств», утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.1.4 По содержанию витаминов консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

* На территории России действуют СанПиН 2.3.2.560—96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы».

Таблица 2

Наименование показателя	Норма
Содержание витаминов, мг/100 г, не более:	
тиамин (B1)	0,04
рибофлавин (B2)	0,18
ниацин (PP)	2,5
ретинол (A)	0,5
токоферол (E)	0,06
аскорбиновая кислота (C)	15,0

4.1.5 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать требованиям инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, санитарно-гигиеническим требованиям к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста и медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов*, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.2 Требования к сырью

4.2.1 Для выработки мясных консервов для детского питания применяют следующее мясное сырье:

говядину по ГОСТ 779 от молодых животных первой категории в охлажденном состоянии;

говядину по НД [1];

свинину по ГОСТ 7724 второй категории в охлажденном состоянии;

свинину по НД [2];

конину по ГОСТ 27095 от молодых животных первой категории в охлажденном, замороженном состоянии;

конину по НД [3];

мясо других видов убойных и диких животных по НД;

блоки замороженные из жилованного мяса и субпродуктов для производства консервов детского питания по НД [4];

субпродукты мясные обработанные по НД [5] от молодых животных в охлажденном состоянии;

жир-сырец свиной и конский околопочечный в охлажденном состоянии.

Примечание — Не допускается применение мяса быков, хряков, мяса тощего от любого вида животных и мяса замороженного более одного раза.

4.2.2 Для выработки мясных консервов для детского питания применяют крупы, крахмал, муку, овощи, белковые компоненты и масло животного и растительного происхождения, пряности, поваренную соль, витамины и другие добавки и сырье, разрешенные к применению Органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.2.3 Сырье, пряности, добавки, материалы должны соответствовать санитарно-техническим требованиям к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста, требованиям нормативных документов и должны быть разрешены к применению Органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.2.4 Мясное сырье должно быть получено от скота, поставляемого только из специализированных хозяйств экологически чистых зон, выращивающих животных в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно соответствовать требованиям к мясному сырью для продуктов детского и диетического питания, производимому в специализированных сырьевых зонах, утвержденными Органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.2.5 В мясном сырье не допускается содержание нитратов, антибиотиков, гормональных препаратов, а содержание токсичных элементов, микотоксинов, нитрозаминов и пестицидов в мясном сырье не должно превышать допустимых уровней, установленных медико-биологическими

* На территории России действуют СанПиН 2.3.2.560—96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы».

требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также соответствовать требованиям по химической безопасности мясного сырья, полученного без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, предназначенных для производства продуктов детского питания, утвержденными Органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка консервов, упакованных в металлические и стеклянные банки, — по ГОСТ 13534 и другие банки — по нормативному документу из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами. На этикетке, кроме установленных стандартом обозначений, указывают:

для питания детей или диетического питания детей с указанием, при каких заболеваниях используются;

гомогенизированные, или пюреобразные, или крупноизмельченные;

возраст ребенка;

состав консервов с указанием компонентов в порядке убывания их пропорций;

номер смены;

дату изготовления и срок годности;

информационные данные о пищевой и энергетической ценности на 100 г продукта, %: белок, жир, соль. Витамины: мг/100 г: В1 (тиамин), В2 (рибофлавин), РР (ниацин), А (ретинол), Е (токоферол), С (аскорбиновая кислота). Минеральные вещества, мг/100 г: кальций, фосфор, магний, железо. Калорийность, ккал/100 г;

способ подготовки к употреблению;

условия и срок хранения после вскрытия банки.

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и использованием манипуляционных знаков: «Верх», «Беречь от нагрева», «Беречь от сырости», «Хрупкое. Осторожно», «Ограничение температуры».

Маркировка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы — по ГОСТ 15846.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковка консервов в металлические и стеклянные банки — по ГОСТ 13534.

Упаковка может производиться в другие банки по нормативному документу из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.2 При выработке консервов в других видах тары требования к упаковке должны быть не ниже требований ГОСТ 13534 в части обеспечения герметичности и сохранности упаковки.

4.4.3 Сырье фасуют в стеклянные банки по ГОСТ 5717, в металлические банки — по ГОСТ 5981, изготовленные из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11 или электролитического лужения марки ЭЖК-111 по ГОСТ 13345, или алюминиевой ленты по НД [6] с защитными покрытиями, или банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, и других комбинированных материалов по нормативному документу, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.4 Консервы должны быть упакованы в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 с обечайкой и картонными прокладками или термоусадочную пленку — по ГОСТ 25951 или в другие виды тары по нормативному документу из материалов, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора для контакта с пищевыми продуктами и обеспечивающие сохранность продукта.

Ящики из гофрированного картона должны быть обвязаны проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560, или оклеены в два пояса клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной от 60 до 100 мм или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 марки А шириной от 50 до 70 мм.

Упаковка консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии и объем выборок по ГОСТ 8756.0 и санитарно-гигиеническим требованиям к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Каждая партия консервов должна сопровождаться удостоверением о качестве в установленной форме.

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасность продукции требованиям настоящего стандарта.

Показатели массовой доли белка, сухих веществ, жира, хлоридов определяют периодически, не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.2 Контроль продукции по содержанию нитритов, витаминов, а также по показателям безопасности (токсичных элементов, пестицидов, микотоксинов, нитрозаминов, гормональных препаратов, антибиотиков) осуществляется в соответствии с порядком, устанавливаемым производителем продукции по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора и обеспечивающим безопасность продукции.

5.3 Контроль микробиологических показателей проводят в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к производству мясных консервов для питания детей раннего возраста и требованиями инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6 Методы испытаний

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

6.2 Методы испытаний — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 28561, ГОСТ 8756.18, ГОСТ 26186, ГОСТ 26183, ГОСТ 25011, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26935, ГОСТ 8558.2, ГОСТ 29300.

6.3 Определение содержания пестицидов, антибиотиков, витаминов, микотоксинов, гормональных препаратов — по методам, утвержденным органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6.4 Микробиологические испытания проводят по ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта при температуре от 0 до 20 °С.

В пакетированном виде консервы транспортируют по ГОСТ 26663 и другому НД на способы и средства пакетирования. Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

7.2 Транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

7.3 Консервы хранят на складах поставщика (потребителя) в соответствии с правилами, утвержденными в установленном порядке, при температуре от 0 до 20 °С без резких колебаний и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности консервов должен нормироваться нормативным документом на конкретный вид продукта.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1] ТУ 10.02.01.171—92 Крупный рогатый скот для убоя. Мясо-говядина для детского питания
[2] ТУ 10.02.01.182—93 Свиньи для убоя. Мясо-свинина для детского питания
[3] ТУ 10.02.01.170—92 Лошади для убоя. Мясо-конина для детского питания
[4] ТУ 49 723—80 Блоки замороженные из жилованного мяса и субпродуктов для производства консервов детского питания
[5] ТУ 10.02.01.75—88 Субпродукты мясные обработанные
[6] ТУ 1-2-397—79 Лента алюминиевая лакированная в рулонах для предприятий Госагропрома СССР

УДК 664.933.8:641.562:006.354 МКС 67.120.10 Н13 ОКП 92 1701

Ключевые слова: консервы мясные для питания детей раннего возраста, внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус, массовая доля сухих веществ, белка, жира, хлоридов, витаминов, сырье, маркировка, упаковка, правила приемки, методы испытаний, транспортирование, хранение

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *М.В. Бучная*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 09.10.2000. Подписано в печать 27.11.2000. Усл. печ. л. 1,40.
Уч.-изд. л. 0,95. Тираж 447 экз. С 6300. Зак. 1056.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. “Московский печатник”, 103062, Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru