ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53517— 2009

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 11—2009/879

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГУ «ВНИИПП» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 декабря 2009 г. № 751-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, 2010

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Semi-prepared poultry meat for children's nutntion.
General specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания (далее — полуфабрикаты), предназначенные для реализации и производства продуктов для детей старше 1,5 лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.3, 4.2.4, требования к качеству — в 4.2.1, 4.2.2, к маркировке — в 4.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомецитина) с помощью жидкостной хроматографии

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

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

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

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

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

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

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

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

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

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

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

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

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

Издание официальное

ГОСТ Р 51944—2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

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

ГОСТ Р 51985—2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52054—2003 Молоко натуральное коровье — сырье. Технические условия

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия

ГОСТ Р 52091—2003 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ Р 52121—2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52306—2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52478—2005 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52480—2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

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

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

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

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

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

ГОСТ Р 52820—2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52969—2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 52972—2008 Сыры полутвердые. Технические условия

ГОСТ Р 53155—2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 53157—2008 Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ Р 53221—2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53458—2009 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ Р 53597—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ Р 53665—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ Р 53747—2009 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

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

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

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

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

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

ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6014—68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

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

ГОСТ 7269—79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7702.1—74 Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса

ГОСТ 7702.2.2—93 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

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

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

ГОСТ 19496—93 Мясо. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237—75 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392—78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 23481—79 Мясо птицы. Метод гистологического анализа

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 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. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27168—86 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 27568—87 Твердые сычужные сыры и сырные продукты для экспорта. Технические условия

ГОСТ 27842—88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 28402—89 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047—91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049—91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

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

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 указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при использовании настоящего стандарта следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 В зависимости от используемого вида птицы полуфабрикаты подразделяют на полуфабрикаты из мяса (пищевых субпродуктов) кур, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат и перепелов:

- полуфабрикаты с использованием мяса (пищевых субпродуктов) одного вида птицы (например куриные);
- полуфабрикаты с использованием мяса (пищевых субпродуктов) двух или более видов птицы (полуфабрикаты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы).

3.2 В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты из мяса (пищевых субпродуктов) птицы подразделяют:

- на натуральные;
- рубленые.

Натуральные:

- тушки, части тушек и пищевых субпродуктов птицы;
- кусковые (бескостные и мясокостные);
- фаршированные;
- в оболочке (в т.ч. тестовой).

Рубленые:

- формованные;
- фаршированные;
- в оболочке.

3.3 Натуральные и рубленые формованные полуфабрикаты могут быть в панировке или без нее, обсыпке или без нее.

3.4 В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от 0 °С до 4 °С;
- подмороженные с температурой в толще продукта минус (2,5 ± 0,5) °С;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 8 °С;
- глубокозамороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18 °С.

4 Технические требования

4.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документу на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением инструкции по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, ветеринарно-санитарных правил для предприятий (цехов) переработки птицы, ветеринарно-санитарных требований при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, санитарных правил мясной промышленности и гигиенических требований безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, и требований по организации детского питания, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1] — [7].

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
Внешний вид: натуральных полуфабрикатов рубленых полуфабрикатов	Соответствует анатомической разделке и требованиям документа, в соответствии с которым полуфабрикат вырабатывают Соответствует требованиям документа, в соответствии с которым полуфабрикат вырабатывают
Запах	Свойственный данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых компонентов, предусмотренных рецептурой
Цвет: натуральных полуфабрикатов рубленых полуфабрикатов	Свойственный цвету анатомических частей тушек, цвету кускового мяса и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым полуфабрикат вырабатывают Свойственный цвету используемого сырья: кускового мяса, субпродуктов птицы и других рецептурных компонентов и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым полуфабрикат вырабатывают
Массовая доля белка, %, не менее	10,0
Массовая доля жира, %, не более	20,0
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	0,9
Массовая доля крахмала, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан
Массовая доля хлеба, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан
Кислотность, °Т, не более	4,0
Массовая доля мясной начинки (части) продукта, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан
Массовая доля панировки, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан
Примечания 1 Предельное значение массовой доли хлорида натрия установлено для полуфабрикатов, в рецептуре которых предусмотрено их использование. 2 Кислотность регламентируется в полуфабрикатах, в состав рецептур которых включен хлеб. 3 Для фаршированных полуфабрикатов все установленные требования относятся к составной части (начинке), содержащей мясные ингредиенты. 4 Для полуфабрикатов в тесте все установленные требования относятся к начинке. 5 Масса порции для порционных полуфабрикатов или потребительской упаковочной единицы для фасованных полуфабрикатов регламентируется в документе, в соответствии с которым они выработаны.	

4.2.2 Пищевую ценность полуфабрикатов конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они выработаны.

4.2.3 Микробиологические показатели полуфабрикатов не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.2.4 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, микотоксинов (при использовании муки и круп), радионуклидов, диоксинов в полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [6], [8].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки полуфабрикатов следует применять:

- мясо птицы (тушки цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания по ГОСТ Р 52306;
- мясо индейки для детского питания по ГОСТ Р 52820;
- мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части) по ГОСТ Р 52702;
- мясо домашних перепелов (тушки и их части) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым оно изготовлено;
- мясо индеек (тушки и их части) по ГОСТ Р 53458;
- пищевые субпродукты (печень, сердце) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек по ГОСТ Р 53157;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;
- яйца перепелиные по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- меланж яичный жидкий или сухой по ГОСТ Р 53155;
- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ Р 52478 и полученные при ее разделке:

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

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

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

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

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

- телятину по ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта;
- свинину по ГОСТ Р 53221 или по другому документу, утвержденному в установленном порядке, и полученные при ее разделке:

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

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

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

свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 70 %,

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

- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, язык) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах, мясные обработанные субпродукты (печень, сердце, язык) импортного производства по спецификации изготовителя, разрешенные к применению в установленном порядке;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, или 10 %, или 12 %, или 20 %); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %, или не более 55 %, или 70 %, или от 50 % до 70 %), субпродуктов (печени, сердца, языка) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- жир-сырец свиной, говяжий (кроме кишечного), бараний (курдючный) в охлажденном и замороженном состояниях по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;
- шпик (хребтовый, боковой, грудинка свиная) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;
- жир куриный пищевой по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;
- жир куриный топленый для детского питания по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791;
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090;
- молоко натуральное коровье по ГОСТ Р 52054;
- казеинат натрия, концентрат сывороточный белковый, белок соевый изолированный или концентрированный, белок коллагеновый говяжий отечественного или импортного производства, разрешенные к применению для продуктов детского питания органами и учреждениями Роспотребнадзора;

- кровь цельную пищевую стабилизированную и продукты ее переработки по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- сливки питьевые по ГОСТ Р 52091;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло сливочное по ГОСТ Р 52969;
- натуральный вкусоароматический экстракт сухих сливок, высококонцентрированное масло, масло натуральное пальмовое красное импортного производства по спецификации изготовителя, разрешенные к применению в установленном порядке для продуктов детского питания;
- сыр твердый по ГОСТ 27568;
- сыры сычужные твердые по ГОСТ Р 52972;
- сыр российский по ГОСТ Р 52972;
- масло растительное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг):
- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808;
- масло соевое по ГОСТ 7825;
- массу минерально-белковую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- крупу манную по ГОСТ 7022 не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550 не ниже первого сорта;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;
- крупу перловую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта или по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 27168;
- муку пшеничную по ГОСТ Р 52668;
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную) по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- хлеб пшеничный из муки не ниже первого сорта по ГОСТ 27842;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402,
- отруби пшеничные диетические по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- муку гречневую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- муку овсяную сортовую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- муку пшенную сортовую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- муку ячменную сортовую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- муку рисовую первого сорта по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый замороженный — полуфабрикат по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- кабачки свежие по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым они изготовлены;
- морковь свежую по ГОСТ 1721;
- морковь сушеную по ГОСТ Р 52622;
- картофель свежий по ГОСТ 7176;
- картофель свежий для переработки по ГОСТ 6014;

- грибы (шампиньоны, вешенки) свежие, сушеные или быстрозамороженные по документам, утвержденным в установленном порядке, в соответствии с которыми они изготовлены;
- комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, премиксы витаминные и витамины по документам, в соответствии с которыми они изготовлены, разрешенные к применению для продуктов детского питания в установленном порядке;
- CO_2 — экстракт мускатного ореха, душистого перца, кориандра, кардамона, тмина по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым он изготовлен;
- перец сладкий по ГОСТ 13908;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный молотый по ГОСТ 29048;
- кардамон молотый по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- корицу молотую по ГОСТ 29049;
- тмин по ГОСТ 29056;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- зелень укропа, петрушки сушеную по ГОСТ Р 52622;
- зелень петрушки свежую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или молотую помолов № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;
- соль пищевую профилактическую по документу, утвержденному в установленном порядке, в соответствии с которым она изготовлена;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [9].

4.3.2 Не допускается применять мясо хряков, быков и тощее, а также мясное сырье, подвергнутое повторному замораживанию.

4.3.3 Допускается использование сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 4.3.1.

Сырье животного происхождения, используемое для производства полуфабрикатов, должно иметь ветеринарный сопроводительный документ

4.3.4 Используемое сырье должно сопровождаться документом, удостоверяющим его качество и безопасность.

4.3.5 Допускается применение мяса птицы, мяса сельскохозяйственных животных, сырья растительного и минерального происхождения, пищевых добавок и их смесей импортного производства, разрешенных в установленном порядке для производства полуфабрикатов для детского питания.

4.3.6 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах полуфабрикатов устанавливают в документе на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они выработаны.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены в установленном порядке для применения в производстве продуктов из мяса птицы и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

4.3.7 Сырье и пищевые добавки, применяемые при выработке полуфабрикатов, следует контролировать на содержание компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ) в установленном порядке.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна быть четкой, средства маркировки не должны влиять на показатели качества полуфабрикатов и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, а также должны быть изготовлены из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.2 Маркировка потребительской тары с полуфабрикатом — по ГОСТ Р 51074 (общие требования — по разделу 3, к продукции — по 4.1, 4.3.6).

При использовании сырья и компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ), информацию об этом следует размещать на этикетке в соответствии с ГОСТ Р 51074 (3.5.5).

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [10].

4.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» и других, характерных для продукта конкретного вида.

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом, содержащую следующие данные о продукте:

- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а) и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- наименование полуфабриката;
- термическое состояние;
- массу нетто или число упаковочных единиц;
- состав продукта;
- пищевую ценность;
- дату изготовления и упаковывания;
- условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;
- срок годности;
- назначение и условия применения (при необходимости);
- рекомендации по приготовлению полуфабрикатов;
- обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован полуфабрикат;
- информацию о подтверждении соответствия.

В каждую единицу транспортной тары допускается дополнительно вкладывать лист-вкладыш с аналогичной маркировкой.

4.4.4 Маркировка полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Полуфабрикаты, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую тару.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных полуфабрикатов, предназначенных для реализации в системе общественного питания и промышленной переработки.

Потребительская и транспортная тара, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.

4.5.2 Допускается использовать тару, упаковочные материалы и скрепляющие средства, закупаемые по импорту или изготовленные из импортных материалов, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность, качество и безопасность продукции при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.3 Тара должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

4.5.4 В каждую единицу транспортной тары упаковывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния, одного вида упаковки и одного срока годности.

Упаковку полуфабрикатов разных наименований в единицу транспортной тары проводят по согласованию с потребителем.

4.5.5 Упаковка полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

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

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

5 Правила приемки

5.1 Полуфабрикаты принимают партиями.

Партией считают любое количество полуфабриката одного наименования, одного термического состояния, изготовленного в течение одной смены, упакованного в тару одного вида и типоразмера,

выработанное на одном предприятии по однотипной технологии и сопровождаемое одним документом установленной формы, удостоверяющим качество и безопасность, а также одним ветеринарным сопроводительным документом, оформленным в соответствии с утвержденным порядком по [11].

В документе, удостоверяющем качество и безопасность, указывают:

- номер и дату его выдачи;
- наименование, адрес, телефон предприятия-изготовителя;
- изображение (при наличии) товарного знака (с логотипом или без);
- наименование полуфабриката и термическое состояние;
- номер партии;
- число единиц продукции в транспортной таре;
- количество транспортной тары;
- дату изготовления и упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о том, что по результатам испытаний продукт соответствует требованиям настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность, выдает и подписывает ответственное лицо предприятия — изготовителя полуфабрикатов в установленном порядке.

При применении сырья с наличием компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ), информация об этом должна быть внесена в удостоверение качества и безопасности.

5.2 Для оценки полуфабрикатов на соответствие требованиям настоящего стандарта выборку отбирают случайным образом в соответствии с требованиями таблицы 2.

Таблица 2

Объем партии в единице транспортной тары	Объем выборки в единицах транспортной тары (5 % партии)
До 20 включ.	1
Св. 20 » 100 »	1—5
» 100 » 400 »	5—20
» 400 » 800 »	20—40
» 800 » 1500 »	40—75
» 1500	Не менее 75

5.3 Качество продукции в нечетко маркированной или дефектной таре проверяют отдельно и результаты распространяют только на продукцию в этой таре.

Число единиц полуфабрикатов, отбираемых из общего объема выборки для контроля, корректируют в зависимости от методов контроля.

5.4 Результаты испытаний оформляют протоколом в установленном порядке.

5.5 Органолептические показатели и температуру полуфабрикатов определяют в каждой партии.

5.6 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель.

5.7 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), пестицидов, антибиотиков, микотоксинов (при использовании муки и круп), нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель полуфабрикатов в программе производственного контроля.

Контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводят согласно нормативному правовому акту Российской Федерации*.

---

* До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [12].

6 Методы контроля

6.1 Объем выборки — по 5.2.

6.2 Отбор проб и подготовка их к исследованиям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 53597, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ Р 51448.

Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ Р ИСО 7218.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.3 Определение органолептических показателей (см. 4.2.1) и температуры (см. 3.5) — по ГОСТ Р 53747, ГОСТ 9959, ГОСТ Р 51944.

6.4 Определение химических показателей (см. 4.2.1):

- массовой доли белка — по ГОСТ Р 50453;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480;
- массовой доли хлеба — по ГОСТ Р 53747;
- кислотности — по ГОСТ Р 53747.

6.5 Определение содержания токсичных элементов (см. 4.2.4) — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [13], [14]:

- свинца — по ГОСТ 26932, [15];
- кадмия — по ГОСТ 26933, [15];
- ртути — по ГОСТ 26927, [16];
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962, ГОСТ 26930.

6.6 Определение пестицидов — по [17], [18], [19], [20].

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [21], [22].

6.8 Определение радионуклидов — по [23], [24], [25].

6.9 Определение микотоксинов — по [26], [27], [28].

6.10 Определение нитрозаминов — по [29].

6.11 Определение диоксинов по [30].

6.12 Определение микробиологических показателей (см. 4.2.3):

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ Р 50454;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 7702.2.2, ГОСТ Р 52816;
- staphylococcus aureus — по ГОСТ Р 52815;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:
- сальмонелл — по ГОСТ Р 53665, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814;
- бактерий Listeria monocytogenes — по ГОСТ Р 51921, [31];
- плесени — по ГОСТ 10444.12.

6.13 В случае сомнения в свежести мясного сырья проверку его качества проводят:

мяса птицы по ГОСТ 7702.1, ГОСТ 23481;

мяса убойных животных по ГОСТ 7269, ГОСТ 23392, ГОСТ 19496, ГОСТ 21237 или другими методами для соответствующего вида мясного сырья.

6.14 Идентификация полуфабрикатов на наличие генетически модифицированных источников (если она предусмотрена нормативными документами на полуфабрикаты конкретного наименования) — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

6.15 Определение массы полуфабриката (порции) — по ГОСТ 4288 и ГОСТ Р 51944, предельных отрицательных отклонений от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

6.16 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

6.17 Определение массовой доли панировки, мясной начинки или мясной части в фаршированных полуфабрикатах — в диапазоне измерений масс полуфабрикатов от 30 до 1500 г.

6.17.1 Средства измерений

Весы лабораторные по ГОСТ Р 53228 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ± 0,01 г.

6.17.2 Отбор проб

Из выборки, отобранной по 5.2, отбирают 10 упаковочных единиц.

6.17.3 Выполнение измерений

Замороженный полуфабрикат размораживают до температуры 1 °С в толще продукта, затем взвешивают в упаковке и без нее, снимают упаковку, затем опять взвешивают упаковку и полуфабрикат.

Панировку и/или мясную начинку (часть) каждого полуфабриката отделяют и взвешивают с точностью до 0,01 г.

Результаты взвешивания округляют до 0,01 г.

6.17.4 Обработка результатов измерений

Массовую долю панировки и/или мясной начинки (части) X, в % к массе полуфабриката, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2},$$

где m_1 — масса панировки и/или мясной начинки (части), г;

m_2 — масса полуфабриката, г.

За окончательный результат измерений принимают среднеарифметическое значение определений массовой доли панировки и/или мясной начинки (части) фаршированного полуфабриката.

6.18 Допускается применение других аттестованных методов контроля с метрологическими характеристиками не ниже характеристик, указанных в разделе 6.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности, регламентируемым в документе, в соответствии с которым изготовлены конкретные наименования полуфабрикатов.

7.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения установлены в документе на производство полуфабрикатов конкретных наименований.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель в установленном порядке в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

7.3 Транспортирование и хранение полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Библиография

[1] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М., 1988 г.

[3] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 — Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, М., 1987 г.

[4] Ветеринарно-санитарные требования при инспекционном контроле (надзоре) птицеперерабатывающих предприятий, утвержденные Департаментом Ветеринарии Минсельхоза РФ, М., 2002 г.

[5] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности

[6] СанПиН 2.3.2.1078—2001 — Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

[7] СанПиН 2.3.2.1940—2005 — Организация детского питания

[8] СанПиН 2.3.2.2401—2008 — Дополнения и изменения № 10 к СанПиН 2.3.2.1078—2001

[9] СанПиН 2.3.2.1074—2001 — Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[10] СанПиН 2.3.2.1293—2003 — Гигиенические требования по применению пищевых добавок

[11] Приказ Минсельхоза России от 16.11.2006 № 422, утвержденный министром А.В. Гордеевым

[12] СанПиН 2.3.2.2422—2008 — Дополнение № 12 к СанПиН 2.3.2.1078—2001

[13] МУК 4.1. 985—2000 — Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[14] МУК 01-19/47-11—92 — Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[15] МУК 4.1.986—2000 — Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[16] МУ 5178—90 — Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[17] МУ Сборник НН № 5—25 — Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, М.,1976—1977 гг.

[18] МУ 2142—80 — Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[19] МУ 1222—75 — Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое

[20] ГН 1.2.1323—2003 — Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды

[21] МУ 3049—84 — Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[22] МУК 4.2.026–95 — Методические указания. Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[23] МУ 5778—91 — Методические указания. Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. М., 1991 г. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1-89

[24] МУ 5779—91 — Методические указания. Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. М., 1991 г. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1-89

[25] МУК 2.6.1.1194—2003 — Методические указания. Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[26] МУ 4082—86 — Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлотоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

[27] МУ 5177—90 — Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах

[28] МУ 3184—84 — Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[29] МУК 4.4.1.001—93 — Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[30] МУК 4.1.1023—2001 — Изомерспецифическое определение полихлорированных бифинилов (ПХБ) в пищевых продуктах. Методические указания

[31] МУК 4.2.1122—2002 — Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

УДК 637.523:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1400

Ключевые слова: полуфабрикаты для детского питания, мясо птицы, субпродукты птицы, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 18.03.2010. Подписано в печать 12.04.2010. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал. Печать офсетная. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,70. Тираж 311 экз. Зак. 290.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.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