ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 53645— 2009

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

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 научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 декабря 2009 г. № 996-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2011 г.

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
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 4
4 Классификация . . . 4
5 Технические требования . . . 5
6 Маркировка . . . 11
7 Упаковка . . . 12
8 Правила приемки . . . 13
9 Методы контроля . . . 13
10 Транспортирование и хранение . . . 14
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности мясных вареных колбасных изделий в 100 г продукта . . . 16
Библиография . . . 17

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Cooked sausage products for child's nutrition.
Specifications

Дата введения — 2011—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные мясные колбасные изделия [колбасы, колбаски (сосиски), сардельки], предназначенные для питания детей старше трех лет (далее — вареные колбасные изделия).

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) 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 ИСО 7218—2008 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

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

ГОСТ Р 51482—99 (ИСО 13730—96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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

Издание официальное

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

ГОСТ Р 51939—2002 Молоко. Метод определение лактулозы

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 52090—2003 Молоко питьевое и напиток молочный. 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 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

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 52601—2006 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52674—2006 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. 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. Методы 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 52830—2007 (ИСО 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

ГОСТ Р 52843—2007 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ Р 52986—2008 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 53456—2009 Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия

ГОСТ Р 53492—2009 Консервы молочные. Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ Р 53496—2009 Отруби пшеничные и ржаные диетические. Технические условия

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 83—79 Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия

ГОСТ 84—76 Реактивы. Натрий углекислый 10-водный. Технические условия

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

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. 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 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

---

* С 1 января 2012 г. действует ГОСТ Р 54042—2010 в части метода определения массовой доли влаги.

ГОСТ 4148—78 Реактивы. Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия
ГОСТ 4174—77 Реактивы. Цинк сернокислый 7-водный. Технические условия
ГОСТ 4197—74 Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия
ГОСТ 4495—87* Молоко цельное сухое. Технические условия
ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия
ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия
ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия
ГОСТ 7699—78** Крахмал картофельный. Технические условия
ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7825—96*** Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита
ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия
ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги
ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus
ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
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 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия
ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 21784—76*[4] Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы
ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928—86 Продукты пищевые. Метод определения железа
ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца
ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия
ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 27568—87 Твердые сычужные сыры и сырные продукты для экспорта. Технические условия
ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

---

* С 1 января 2012 г. действует ГОСТ Р 53946—2010.

** С 1 января 2012 г. действует ГОСТ 53876—2010.

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53510—2009.

*[4] На территории Российской Федерации в части мяса птицы (кур, цыплят, цыплят-бройлеров) действует ГОСТ Р 52702—2006.

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих клостридий

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

ГОСТ 29299—92 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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

ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

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 пользовании настоящим стандартом 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427.

4 Классификация

4.1 Вареные колбасные изделия вырабатывают следующих видов наименований:

колбасы:

«Детская»;

«Детская сливочная»;

«Детская-вита»;

«Диабетическая детская»;

«Тимка»;

«Любушка»;

«Гимназическая»;

колбаски (сосиски):

«Детские»;

«Детские витаминизированные»;

«Здоровье»;

«Малышок»;

«Сказка»;

«Сказка-вита»;

«Диабетические детские»;

«Карапуз»;

«Гематогеновые»;

«Печеночные»;

«Тимка»;

сардельки:

«Детские»;

«Школьные»;

«Лицейские».

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Вареные колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции* с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации**.

5.1.2 Вареные колбасные изделия по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас						
	«Детская»	«Детская сливочная»	«Детская-вита»	«Тимка»	«Любушка»	«Гимназическая»	«Диабетическая детская»
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков						
Консистенция	Упругая						
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*						
	может содержать кусочки говядины размером не более 8 мм			—			с включениями овощей красного и зеленого цветов или перловой крупы
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабо соленый, без посторонних привкуса и запаха						
Форма, размер и товарная отметка	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см, в натуральной или искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками с наложением петли или без нее (в маркированной оболочке) или в немаркированной оболочке						
	с одной перевязкой на нижнем конце батона	с двумя перевязками на нижнем конце батона	с двумя перевязками посередине батона	с одной перевязкой на верхнем конце батона	с тремя перевязками посередине батона	с одной перевязкой посередине батона	с двумя перевязками посередине батона
Массовая доля жира, %, не более	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8

* «Технологическая инструкция по производству изделий колбасных вареных для детского питания», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[4].

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас						
	«Детская»	«Детская сливочная»	«Детская-вита»	«Тимка»	«Любушка»	«Гимназическая»	«Диабетическая детская»
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
Массовая доля влаги, %, не более	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Массовая доля крахмала, %, не более	—	—	—	5,0	—	5,0	2,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006
* При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.							

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасок (сосисок)										
	«Диабетическая детская»	«Детская»	«Детская витаминизированная»	«Здоровье»	«Малышок»	«Сказка»	«Сказка-вита»	«Карапуз»	«Гематогеновые»	«Печеночные»	«Тимка»
Внешний вид	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в упаковках										
Консистенция	Нежная, в разогретом виде — сочная										
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*							От темно-красного до коричневого цвета			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабо соленый, без посторонних привкуса и запаха										
Форма и размер	Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочке, или закрепленные скобами в искусственной оболочке, длиной от 5 до 11 см, диаметром от 14 до 32 мм										
Массовая доля жира, %, не более	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0	12,0
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасок (сосисок)										
	«Диабетическая детская»	«Детская»	«Детская витаминизированная»	«Здоровье»	«Малышок»	«Сказка»	«Сказка-вита»	«Карапуз»	«Гематогеновые»	«Печеночные»	«Тимка»
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003	0,003
Массовая доля влаги, %, не более	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0	70,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
Массовая доля лактулозы, мг/100 г,** не более	—	—	—	—	—	1,5	—	—	—	—	1,5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006	0,006
Массовая доля витаминов, мг/100 г,*** не менее:											
B_1	0,8	—	0,8	0,8	—	—	0,8	—	—	—	0,8
B_2	0,7	—	0,7	0,7	—	—	0,7	—	—	—	0,7
PP	5,0	—	5,0	5,0	—	—	5,0	—	—	—	5,0
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г,*[4] не менее:											
Fe	3,0	—	—	3,0	—	—	—	—	—	—	3,0
Ca	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0
J	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	—	—	—	0,03

* При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.
** При дополнительном внесении лактулозы.
*** При дополнительном внесении витаминов.
*[4] При дополнительном внесении минеральных веществ.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сарделек		
	«Детские»	«Школьные»	«Лицейские»
Внешний вид	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в вакуумных упаковках		
Консистенция	Нежная, в разогретом виде — сочная		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабо соленый, без посторонних привкуса и запаха		
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*		
		с включениями кусочков сыра	с включениями зелени петрушки или укропа
Форма, размер	Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочках, или закрепленные скобами в искусственной оболочке, длиной от 7 до 9 см, диаметром от 32 до 44 мм		
Массовая доля жира, %, не более	22,0	22,0	22,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	12,0	12,0
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003	0,003	0,003
Массовая доля влаги, %, не более	70,0	70,0	70,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	0,25	0,25
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0	5,0	5,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006
* При дополнительном внесении бета-каротина.			

5.1.3 По микробиологическим показателям вареные колбасные изделия должны соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.1.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, микотоксинов, нитратов (при контроле растительного сырья), пестицидов, радионуклидов, диоксинов** в колбасных изделиях не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления вареных колбасных изделий, в том числе импортные, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации*.

---

* До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными правовыми документами федеральных органов исполнительной власти [3].

** Содержание в вареных колбасных изделиях диоксинов определяют после утверждения метода контроля.

Для выработки вареных колбасных изделий применяют следующее сырье и материалы:

- говядину первой и второй категории упитанности по ГОСТ 779, ГОСТ Р 52601 и ГОСТ Р 52478 и полученную 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 колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %,

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

- свинину по ГОСТ Р 53221, ГОСТ Р 52986 и полученную 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 колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60 %,

свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах в охлажденном (от 0 °С до 4 °С) и замороженном (не выше минус 18 °С) состоянии;

- конину по ГОСТ 27095 и полученные при ее разделке:

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

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

конину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- баранину по ГОСТ Р 52843 и полученную при ее разделке:

баранину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %; не более 9 %; не более 12 %; не более 20 %); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %; не более 60 %), баранины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %) и субпродуктов (печень) со сроком годности не более 6 мес;

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %; не более 12 %; не более 20 %), свинины с массовой долей жировой ткани не более 50 %, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 % и субпродуктов (печень) со сроком годности не более 6 мес по ГОСТ Р 52674;

- шпик колбасный (хребтовый, боковой), грудинку свиную со сроком годности не более 1 мес;

- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят первой категории и цыплят-бройлеров первой категории, индейки) по ГОСТ 21784, ГОСТ Р 52702;

- полуфабрикаты из мяса птицы (филе, окорочок бескостный, бедро) охлажденные;

- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, шкурку свиную);

- белковый стабилизатор;

- кровь цельную пищевую;

- альбумин пищевой черный;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ Р 52121;

- продукты яичные по ГОСТ Р 53155;

- молоко питьевое по [5], ГОСТ Р 52090;

- молоко сухое обезжиренное по [5], ГОСТ Р 52791;

- молоко сухое цельное по [5], ГОСТ 4495;

- казеинат натрия;

- концентрат молочной сыворотки по ГОСТ Р 53456, ГОСТ Р 53492;

- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов;

- соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную клетчатку, полученную из генетически немодифицированного сырья;

- сыр твердый по ГОСТ 27568;

- натуральные вкусоароматические ингредиенты, идентичные по вкусу сыру «Пармезан», сыру «Чеддер», сыру «Блю»;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985;

- крупу ячменную по ГОСТ 5784, не ниже первого сорта;

- крупу манную по ГОСТ 7022;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- муку текстурированную (овсяную, ячменную, пшеничную);
- отруби пшеничные диетические по ГОСТ Р 53496;
- муку пшеничную по ГОСТ Р 52668;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- мальтодекстрин;
- декстрозу;
- изоляты, концентраты животного белка;
- антиокислители, стабилизаторы, эмульгаторы, регуляторы кислотности, не содержащие фосфатов, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет в установленном порядке;
- кабачки свежие, без грубой кожицы и перезрелых семян, имеющие диаметр поперечного сечения не более 8 см;
- кабачки быстрозамороженные;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- капусту белокочанную быстрозамороженную;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- зелень укропа, петрушки сушеную по ГОСТ Р 52622;
- зелень петрушки свежую;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ Р 52465;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 7825;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 (фиксатор окраски Е-250);
- натрий аскорбиновокислый;
- кислоту аскорбиновую (витамин С) по [6];
- эриторбат натрия (натрий двууглекислый) по ГОСТ 2156;
- натрий углекислый безводный по ГОСТ 83;
- натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;
- кислоту никотиновую (витамин РР) по [7];
- тиамин бромид (витамин B_1) по [8];
- рибофлавин (витамин B_2) по [9];
- цинк сернокислый семиводный ($ZnSO_4 \cdot 7H_2O$), химически чистый, по ГОСТ 4174;
- железо сернокислое семиводное ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$), химически чистое, по ГОСТ 4148;
- пищевые, комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки по [4], разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет в установленном порядке*;
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат);
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- экстракты из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья (мускатного ореха, перца душистого, кориандра);
- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;
- натуральные специи и пряности, вкусоароматические ингредиенты, не содержащие жгучих специй, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет в установленном порядке;

---

* Рекомендуются: посолочные смеси «НИСО», пищевые добавки: «Актив-Ред», «Веторон», «Каролин-С», «Йодоказеин».

- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный по ГОСТ Р 52622;
- чеснок замороженный измельченный;
- масло пальмовое красное;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [10];
- кишки бараньи обработанные (черевы, синюги);
- кишки свиные обработанные (черевы, гузенки, пузыри мочевые);
- кишки говяжьи обработанные (черевы, круга, синюги, пузыри мочевые, проходники);
- оболочки: искусственную белковую для сосисок, колбасную, коллагеновые съедобные, из целлюлозной пленки (целлофана);
- шпагат по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309;
- шпагат вискозный;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- ленту чековую с термоклеящим слоем;
- пленки и пакеты из материалов полимерных многослойных, в том числе ламинированных, термоусадочных;
- пленки и пакеты из материалов: полимерных многослойных, в том числе термоусадочных, по ГОСТ 10354, целлюлозы по ГОСТ 7730;
- скобы металлические П-образные;
- проволоку из алюминия марок «АД-1», «Амц» по ГОСТ 14838.

5.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства вареных колбасных изделий, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с действующим законодательством*. Мясное сырье должно быть получено от здоровых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет.

5.2.3 Допускается использование аналогичных видов сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 5.2.1, разрешенных к применению в установленном порядке.

5.2.4 Допускается использование пищевых добавок, не содержащих фосфатов, жгучих пряностей, консервантов, усилителей вкуса и аромата (глутаматов), искусственных ароматизаторов и красителей, разрешенных к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет в установленном порядке.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.

2 Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.

3 Не допускается применение импортного мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес.

4 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

6 Маркировка

6.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы целые батоны колбас, порционная и сервировочная нарезка), искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону в натуральной оболочке, должны иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- 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);

---

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

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто (для фасованной продукции);
- состав продукта, включая пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки;
- пищевую ценность 100 г продукта;
- условия хранения;
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- дату изготовления и упаковывания;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции может выбирать изготовитель. Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркировочной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

Допускается вышеперечисленные обозначения частично или полностью указывать на чеке, дату изготовления указывать штемпелеванием.

6.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

6.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка. Маркировка должна содержать:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- 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);
- способ термической обработки;
- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- массу нетто.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу тары с дополнительным указанием информационных данных о пищевой ценности 100 г продукта. Допускается информационные данные о пищевой ценности 100 г продукта указывать на отдельном листе-вкладыше.

Допускается при отгрузке продукции для местной реализации тару не маркировать, но обязательно вкладывать ярлык с вышеперечисленными обозначениями.

7 Упаковка

7.1 Вареные колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и в упакованном виде под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (целые батоны колбас, порционная, сервировочная нарезки, колбаски, сардельки). Масса нетто батона колбасы — не более 1000 г, целого куска (порционная нарезка) — не более 300 г, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) — не более 300 г; масса одной штучной колбаски — не более 50 г; сардельки — не более 100 г, масса одной упаковки колбасок, сарделек (по 2 — 10 шт.) — не более 500 г. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускается для общественного питания упаковка до 3 кг.

7.2 Вареные колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и в другую тару, разрешенную к применению в установленном порядке.

7.3 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать подпергаментом по ГОСТ 1341, пергаментом по ГОСТ 1760, оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

7.4 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в установленном порядке и соответствовать гигиеническим нормативам [11].

7.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукт одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности. Допускается упаковка двух или нескольких наименований продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

7.6 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках — не более 25 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг; в контейнерах, таре-оборудовании — не более 250 кг.

8 Правила приемки

8.1 Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 9792.

8.2 Каждая партия выпускаемой продукции должна проходить органолептический контроль по ГОСТ 9959 и сопровождаться документами, удостоверяющими ее качество.

Удостоверение качества должно содержать:

- номер удостоверения и дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и местонахождение;
- наименование продукта;
- термическое состояние;
- дату изготовления;
- дату упаковывания для фасованной продукции;
- номер партии;
- срок годности до и после вскрытия упаковки и условия хранения;
- результаты контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия;
- массу нетто и количество упаковок.

8.3 Показатели массовой доли хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, нитратов (для колбасных изделий с растительными компонентами), температуру внутри батона для реализации определяют в каждой партии; жира, белка, влаги, крахмала, общего фосфора, лактулозы (при добавлении) и микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 10 дней; массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP, C) — для витаминизированных колбасных изделий и массовой доли минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, I) — для колбасных изделий, обогащенных минеральными компонентами, определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в квартал. Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

8.4 Периодические испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, антибиотиков, диоксинов*, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов и микробиологическим показателям) проводят в установленном порядке в соответствии с программой производственного контроля.

8.5 В случае разногласия по составу используемого сырья и наличию растительных белков проводят гистологическую идентификацию колбасных изделий по ГОСТ Р 51604.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб и подготовка колбасных изделий к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, ГОСТ Р ИСО 7218, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, [12].

9.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) — по ГОСТ 9959.

9.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, ГОСТ Р 51479.

9.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

9.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453.

9.6 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480.

9.7 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

9.8 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

9.9 Определение массовой доли нитрита — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

---

* Содержание в вареных колбасных изделиях диоксинов определяют после утверждения метода контроля.

9.10 Определение массовой доли нитратов при контроле растительного сырья, используемого для производства колбасных изделий, — по ГОСТ 29270.

9.11 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482.

9.12 Определение массовой доли лактулозы — по ГОСТ Р 51939.

9.13 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [13];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301 [14], [15];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [14], [15].

9.14 Определение пестицидов — по [16], [17], [18].

9.15 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, [19], [20], [21].

9.16 Определение нитрозаминов — по [22].

9.17 Определение радионуклидов — по [23].

9.18 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 9958;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 52816;
- патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл, — по ГОСТ 9958, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 52814;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ Р 52815;
- дрожжей, плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12;
- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11;
- L.monocytogenes — по ГОСТ Р 51921, [24];
- Escherichia coli — по ГОСТ 30726, ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 52830;
- Bacillus cereus — по ГОСТ 10444.8.

9.19 Определение массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP, C) — по [25].

9.20 Определение массовой доли минеральных веществ (Ca, Mg, Fe, Zn) — по [26]; P — по ГОСТ 9794; Fe — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, I — по [27].

9.21 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов — по ГОСТ 8.579.

9.22 Определение наличия растительных белков — по ГОСТ Р 51604.

9.23 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ Р 51604, ГОСТ Р 52480.

9.24 Температуру в толще готового продукта перед выпуском в реализацию, в процессе транспортирования и хранения контролируют цифровым термометром «Замер-1» или другими приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

9.24.1 Проведение испытаний

Температурный датчик должен быть введен в толщу продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур от минус 30 °С до плюс 120 °С. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ± 0,5 °С.

9.25 Определение ГМИ — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [28], [29].

10 Транспортирование и хранение

10.1 Транспортирование

10.1.1 Вареные колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

10.2.1 Вареные колбасные изделия выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 °С до 6 °С.

10.2.2 Вареные колбасные изделия следует хранить при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75 ± 5) %.

10.2.3 Срок годности вареных колбасных изделий устанавливает изготовитель в соответствии с [30] в технологической инструкции.

10.2.4 Срок годности вареных колбас в натуральной, целлюлозной оболочке, искусственной белковой оболочке* — не более 3 сут.

---

* Рекомендуется искусственная белковая оболочка «Белкозин».

Срок годности вареных колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами — не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке — не более 5 сут.

Срок годности вареных колбас в искусственной белковой оболочке* — не более 20 сут.

10.2.5 Срок годности колбасок, сарделек в натуральной оболочке, целлюлозной и белковой оболочках — не более 3 сут, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы, — не более 10 сут, батончиков в полимерной оболочке в перекрутке** — не более 15 сут и упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 20 сут.

10.2.6 Срок годности пастеризованных колбасок, сарделек — не более 45 сут.

10.2.7 После вскрытия упаковки продукт следует хранить не более 72 ч при температуре от 0 °С до 6 °С.

---

* Рекомендуется искусственная оболочка типа «Амифлекс».

** Рекомендуется полимерная оболочка типа «Амипак».

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности мясных вареных колбасных изделий в 100 г продукта

А.1 Пищевая ценность мясных вареных колбасных изделий в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал	Витамины*, мг/100 г, не менее			Минеральные вещества**, мг/100 г, не менее			
					B_1	B_2	PP	Fe	Zn	Ca	J
Колбасы:											
«Детская»	12,0	22,0	3,0	240—270	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Детская сливочная»	12,0	22,0	1,0	220—250	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Детская-вита»	12,0	22,0	1,0	220—250	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Тимка»	12,0	22,0	3,5	240—270	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Любушка»	12,0	22,0	5,5	250—280	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Гимназическая»	12,0	22,0	5,3	240—280	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Диабетическая детская»	12,0	22,0	2,0	220—250	—	—	—	—	—	270,0	0,03
Колбаски:											
«Детские»	12,0	22,0	3,0	240—270	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Детские витаминизированные»	12,0	22,0	3,0	240—270	0,8	0,7	5,0	—	—	270,0	0,03
«Здоровье»	12,0	22,0	—	240—270	0,8	0,7	5,0	3,0	3,0	270,0	0,03
«Малышок»	12,0	22,0	5,0	250—280	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Сказка»	12,0	22,0	2,0	240—270	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Сказка-вита»	12,0	22,0	0,5	220—270	0,8	0,7	5,0	3,0	3,0	270,0	0,03
«Диабетические детские»	12,0	22,0	1,5	230—260	0,8	0,7	5,0	3,0	3,0	270,0	0,03
«Карапуз»	12,0	22,0	0,2	220—270	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Гематогеновые»	12,0	22,0	4,0	230—260	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Печеночные»	12,0	22,0	4,0	230—260	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Тимка»	12,0	22,0	0,2	220—250	0,8	0,7	5,0	3,0	3,0	270,0	0,03
Сардельки:											
«Детские»	12,0	22,0	4,5	250—280	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Школьные»	12,0	22,0	4,3	250—280	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Лицейские»	12,0	22,0	4,0	250—280	—	—	—	—	—	270,0	0,03

* При дополнительном внесении витаминов.
** При дополнительном внесении минеральных веществ.

Библиография

[1] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[2] СанПиН 2.3.2.1940—2005 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания

[3] СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

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

[5] Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию

[6] ГФ СССР-X ст. 6 Кислота аскорбиновая (витамин С)

[7] ГФ СССР-X ст. 19 Кислота никотиновая (витамин РР)

[8] ГФ СССР-X ст. 673 Тиамина бромид (витамин B_1)

[9] ГФ СССР-X ст. 585 Рибофлавин (витамин B_2)

[10] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[11] ГН 2.3.3-972—2000 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

[12] МУК 4.1.985—2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

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

[14] МУ 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] Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде: Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, сб. 5-21, М., 1976—1991

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

[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 3049—84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[20] МУК 4.2.026—95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[21] МР 4.18/1890—91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

[22] МУК 4.4.1.011—93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[23] МУК 2.6.1 1194—2003 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания

[24] МУК 4.2.1122—2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

[25] Временные методические указания по определению массовой доли витаминов B_1 B_2 PP, С и А в обогащаемых ими мясных продуктах, утвержденные зам. начальника Главного управления государственных продовольственных ресурсов при Государственной комиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам 12.06.90

[26] Руководство Р 4.1.1672—2003 Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище

[27] МУК 4.1.1481—2003 Определение массовой концентрации йода в пищевых продуктах, в продовольственном сырье, пищевых и биологически активных добавках вольтамперометрическим методом

[28] МУ 2.3.2.1917—2004	Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
[29] МУК 4.2.2304—2007	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
[30] МУК 4.2.1847—2004	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.524.2.641.562:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1312
92 1321
92 1322

Ключевые слова: изделия колбасные вареные для детского питания, внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, влаги, поваренной соли, нитрита натрия, крахмала, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, витаминов, минеральных веществ; маркировка, упаковка; правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Н.С. Гришанова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 23.12.2011. Формат 60 × 84 1/8. БГарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,30. Тираж 80 экз. Зак. 14.

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

gost.e-ecolog.ru