ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54628— 2011

Продукты для детского питания

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ПЮРЕ ДЛЯ ПРИКОРМА ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИМП имени 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 12 декабря 2011 г. № 776-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Октябрь 2019 г.

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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 (www.gost.ru)

© Стандартинформ, оформление, 2012, 2019

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

Продукты для детского питания

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ. ПЮРЕ ДЛЯ ПРИКОРМА ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Products for child nutrition.
Canned meat products. Puree for additional food for children of early age. Specifications

Дата введения — 2013—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные гомогенизированные мясные консервы (пюре), изготовленные из говядины, телятины, свинины, конины, баранины, ягнятины, крольчатины, оленины и предназначенные для прикорма детей раннего возраста начиная с шести месяцев (далее — консервы).

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке — в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7699[1)] Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7825[2)] Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию[3)]

ГОСТ 8756.1 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 8756.18 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9793 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9959 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.1 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

[1)] Действует ГОСТ Р 53876—2010.

[2)] Действует ГОСТ 31760—2012.

[3)] В части плодоовощных продуктов — ГОСТ 26313—2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб». В части раздела 4, в части продуктов переработки плодов и овощей, консервов мясных и мясо-растительных — ГОСТ 26671—2014 «Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов».

Издание официальное

ГОСТ 10444.7 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов[1)]

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

ГОСТ 13345 Жесть. Технические условия

ГОСТ 13516 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия[2)]

ГОСТ 13534 Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24597 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26663 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[3)]

ГОСТ 26669 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясо-растительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

[1)] В части молока и молочной продукции действует ГОСТ 33566—2015 «Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов».

[2)] Действует ГОСТ 34033—2016 «Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

[3)] Действует ГОСТ 31904—2012 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний».

ГОСТ 27095 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия[1)]

ГОСТ 27747 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

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

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

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ Р ИСО 7218[2)] Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р 50453 (ИСО 937—78)[3)] Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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

ГОСТ Р 51301[4)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444 (ИСО 1841-2—96)[5)] Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51479 (ИСО 1442—97)[6)] Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

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

ГОСТ Р 51574 Соль пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51604[7)] Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ Р 51770 Продукты мясные консервированные для питания детей раннего возраста. Общие технические условия[8)]

ГОСТ Р 51962[9)] Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ Р 51985[10)] Крахмал кукурузный. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52174 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа[11)]

ГОСТ Р 52253 Масло и паста масляная из коровьего молока. Общие технические условия

ГОСТ Р 52327[12)] Тара стеклянная для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52427 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

[1)] Действует ГОСТ 32225—2013 «Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия».

[2)] Действует ГОСТ ISO 7218—2015.

[3)] Действует ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978).

[4)] Действует ГОСТ 33824—2016.

[5)] Действует ГОСТ ISO 1841-2—2013.

[6)] Действует ГОСТ 33319—2015.

[7)] Действует ГОСТ 31479—2012.

[8)] Действует ГОСТ 30545—2015 «Консервы мясные и мясосодержащие для питания детей раннего возраста. Общие технические условия».

[9)] Действует ГОСТ 31628—2012.

[10)] Действует ГОСТ 32159—2013.

[11)] Действует ГОСТ 34150—2017 «Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа».

[12)] Действует ГОСТ 32671—2014.

ГОСТ Р 52465[1] Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52478[2] Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52674[3] Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

ГОСТ Р 52723[4] Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

ГОСТ Р 52815[5] Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 54034 Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54047 Мясо и мясные продукты. Метод определения дисперсности

ГОСТ Р 54048 Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54354 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа

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 ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **стерилизующий эффект ($F_{эффект}$):** Показатель надежности режима стерилизации консервов, выраженный в условных минутах, обеспечивающий снижение изначального количества спор определенного микроорганизма до требуемого уровня безопасности.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, ГОСТ Р 51770, вырабатываться по технологической инструкции[6], регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[7].

Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы. Стерилизацию проводят по режимам, обеспечивающим величину достигнутого стерилизующего эффекта 18—22 усл. мин[6].

---

[1] Действует ГОСТ 1129—2013.

[2] Действует ГОСТ 31798—2012.

[3] Действует ГОСТ 31799—2012.

[4] Действует ГОСТ 31719—2012.

[5] Действует ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999).

[6] «Технологическая инструкция по производству консервов мясных гомогенизированных для прикорма детей раннего возраста», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация приводится для удобства пользователей настоящего стандарта.

[7] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [1]—[3].

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

Таблица 1

Наименование показателя (характеристика)	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Однородная гомогенная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившегося бульона
Консистенция	Мягкая, нежная. Допускается наличие отдельных частиц уплотненной массы
Запах	Приятный, свойственный данному виду консервов
Вкус	Несоленый или слабосоленый, свойственный данному виду консервов
Цвет	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок
Дисперсность* (размер частиц в основной массе продукта), мм, не более	0,2
Массовая доля мясных ингредиентов (мяса), %, не менее	55,0
Массовая доля влаги, %, не более	80,0
Массовая доля белка, %, не менее**	9,0
Массовая доля жира, %, не более	10,0
Массовая доля поваренной соли (хлоридов), %, не более***	0,4
Массовая доля крахмала*4, %, не более	3,0

* Допускается до 20 % частиц размером до 0,4 мм.
** Не допускается наличие растительных белков.
*** Допускается выпуск консервов без добавления поваренной соли.
*4 Вносимый как загуститель.

4.1.3 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать нормам, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)], и удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А.

4.1.4 Содержание токсичных элементов, нитритов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов в консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[2)].

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье, используемое для изготовления консервов, в том числе импортное, по безопасности не должно превышать норм, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации[2)].

Для изготовления консервов применяют следующее сырье:

- говядину от молодняка крупного рогатого скота первой категории упитанности по ГОСТ Р 52478 и полученную при их разделке:

- говядину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;

[1)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [4], [5].

[2)] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2].

- телятину по ГОСТ Р 52478 и полученную при ее разделке:
  - телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- свинину от молодняка по ГОСТ Р 54048 и полученную при ее разделке:
  - свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 13 % до 17 %;
- тушки кроликов первой категории, тушки кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученную при их разделке:
  - крольчатину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- полуфабрикаты из мяса кролика натуральные крупнокусковые, бескостные;
- конину от молодняка первой категории упитанности по ГОСТ 27095 и полученную при ее разделке:
  - конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
- ягнятину и баранину от молодняка овец по ГОСТ Р 54034 первой и второй категорий упитанности и полученные при их разделке:
  - ягнятину и баранину жилованные с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- оленину от молодых животных в замороженном состоянии и полученную при разделке ее тазобедренной и лопаточной частей:
  - оленину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 17 %, из жилованной говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, из жилованной телятины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, баранины (от молодых животных в возрасте до одного года) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 % по ГОСТ Р 52674;
- блоки замороженные из оленины с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- блоки замороженные из жилованной конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, из жилованной крольчатины с массовой долей жировой ткани не более 9 %; из жилованной оленины с массовой долей жировой ткани не более 9 %; из жилованной ягнятины и баранины (от молодых животных в возрасте до одного года) с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, получаемые по импорту, разрешенные к применению Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ для реализации;
- жир свиной топленый пищевой высшего сорта по ГОСТ 25292, кислотное число не более 0,7 мг · КОН;
- масло из коровьего молока сладкосливочное несоленое по ГОСТ Р 52253;
- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465 рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг;
- масло соевое по ГОСТ 7825, рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808, рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699, высшего сорта или «Экстра»;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985, высшего сорта;
- крахмал рисовый;
- соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574, выварочная или каменная, самосадочная, садочная, помола 0 или 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренная пищевая йодированная по ГОСТ Р 51574;
- соль профилактическая с пониженным содержанием натрия;
- соль профилактическая йодированная с пониженным содержанием натрия;
- воду питьевую по [6].

4.2.2 Допускается использование аналогичного импортного сырья, по качеству и безопасности не уступающего требованиям, изложенным в 4.2.1, и разрешенного к применению в пищевой промышленности.

4.2.3 Сырье животного происхождения, используемое для производства консервов, 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 молодых 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 раннего возраста.

4.2.4 Используемые пищевое сырье и материалы должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, и соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами Российской Федерации[1)].

4.2.5 Не допускается применение:

- мяса быков, хряков и тощего;
- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес;
- генетически модифицированных сырьевых компонентов.

4.3 Маркировка

4.3.1 Консервы в потребительской таре должны иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям ГОСТ 13534, ГОСТ Р 51074.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование консервов с указанием: «Стерилизованные гомогенизированные для прикорма детей раннего возраста начиная с 6 мес»;
- 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);
- массу нетто;
- состав продукта;
- пищевую ценность 100 г продукта (приложение А);
- массовую долю мясных ингредиентов (мяса);
- срок годности и условия хранения до вскрытия потребительской тары;
- срок годности и условия хранения после вскрытия потребительской тары;
- ассортиментный номер;
- код предприятия;
- рекомендации по применению продукта;
- дату изготовления (число, месяц, год) консервов;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Дополнительные информационные данные при маркировке потребительской тары:

- без консервантов;
- без добавления соли (в консервах без добавления соли);
- без добавления пряностей;
- не содержит ГМО;
- не содержит растительные белки.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 13534 с дополнительным грифом: «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно» и информационной надписи о сроке годности и условиях хранения.

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

- наименование продукта с указанием: «Консервы мясные стерилизованные гомогенизированные для прикорма детей раннего возраста начиная с 6 мес»;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в Российской

[1)] До введения соответствующих нормативных актов Российской Федерации — нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [7].

Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);
- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта;
- число упаковок.

Пример этикеточной надписи: «Консервы мясные стерилизованные гомогенизированные для прикорма детей раннего возраста начиная с 6 мес. Пюре из говядины. По ГОСТ Р 54628—2011».

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу тары.

4.4 Упаковка

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

Консервы массой нетто от 80 до 165 г (пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества — по ГОСТ 8.579) фасуют:

- в стеклянные банки типа IV-51 по ГОСТ Р 52327, ГОСТ 5717.2;
- в стеклянные банки под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла;
- в металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981, изготовленные из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11 или электролитического лужения марок ЭЖК-11 и ЭЖК-111 по ГОСТ 13345 или алюминиевой лакированной ленты с защитным покрытием;
- в цельные металлические банки из комбинированного материала «Ламистер»;
- в банки из полимерного материала и др. материалов для стерилизуемой продукции, разрешенные к применению в консервной промышленности.

4.4.2 Консервы упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 9142 с обечайкой и картонными прокладками или блоками в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 и в другую тару, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

Консервы в металлических банках допускается упаковывать в ящики без картонных прокладок и обечайки.

Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной от 60 до 100 мм или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 марки А шириной от 50 до 70 мм.

Сформированные блоки консервов одного наименования укладывают в специальные контейнеры или тару-оборудование.

4.4.3 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности и должны соответствовать [7].

4.4.4 Масса нетто упакованных консервов на специальных поддонах — не более 1000 кг, в таре-оборудовании — не более 500 кг, в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

5 Правила приемки

5.1 Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Каждая партия консервов должна сопровождаться документом, удостоверяющим их качество и безопасность.

Документ должен содержать:

- номер и дату выдачи;
- наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несоответствии с юридическим адресом, фактический адрес предприятия);
- наименование продукта и номер партии;
- ассортиментный номер;
- код предприятия;
- число единиц потребительской тары;
- массу нетто единицы потребительской тары;
- результаты текущего контроля;

- номер смены и дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3 Органолептические показатели, а также показатели массовой доли мяса, жира и влаги определяют в каждой партии.

5.4 Показатели массовых долей белка, крахмала, хлоридов определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.5 Наличие растительных белков и видовую принадлежность мясных ингредиентов определяют по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.6 Контроль дисперсности осуществляют один раз в квартал, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. При освоении производства и нового ассортимента контроль дисперсности осуществляют в каждой партии.

5.7 Контроль консервов по показателям безопасности (токсичные элементы, нитрозамины, нитриты, пестициды, радионуклиды, антибиотики, диоксины) проводят в соответствии с программой производственного контроля.

5.8 Контроль микробиологических показателей проводят в каждой партии продукта в соответствии с требованиями [2], [4], [5].

5.9 Контроль стерилизующего эффекта осуществляют в соответствии с программой производственного контроля.

Примечание — При освоении производства контроль осуществляют в каждой партии консервов.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка консервов к испытаниям — по ГОСТ 8756.0. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ Р ИСО 7218, [8].

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 9959.

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

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

6.5 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183, ГОСТ 23042.

6.6 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 29301.

6.7 Определение наличия растительных белков — по ГОСТ Р 51604.

6.8 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480.

6.9 Определение массовой доли мясных ингредиентов (мяса) — по фактической закладке в рецептуру.

6.10 Определение герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

6.11 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [9];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ Р 51962;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ Р 51301, ГОСТ 30538, [10], [11];
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11];
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [10].

6.12 Определение микробиологических показателей:

- общие требования и методы микробиологического анализа — по ГОСТ Р 54354;
- определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1;
- определение возбудителей порчи — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;
- определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ Р 52815, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

6.13 Определение пестицидов — по [12], [13].

6.14 Определение радиоактивных веществ — по [14].

6.15 Определение антибиотиков — по [15], [16], [17].

6.16 Определение левомицетина — по [18], [19], [20].

6.17 Определение нитрозаминов — по [21].

6.18 Определение нитритов — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.19 Определение дисперсности консервов — по ГОСТ Р 54047.

6.20 Определение ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [22], [23], [24].

6.21 Определение видовой принадлежности мясных ингредиентов — по ГОСТ Р 52723.

6.22 Определение диоксинов — по [25], [26].

6.23 Определение отклонений массы нетто фасованного продукта — по ГОСТ 8.579.

6.24 Контроль температуры при подготовке мясного сырья осуществляют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 100 °С, с абсолютной погрешностью измерения температуры ± 0,5 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

6.25 Контроль температуры в центре банки при стерилизации и обеспечиваемого стерилизующего эффекта осуществляют прибором с диапазоном измерения от минус 40 °С до плюс 130 °С, абсолютной погрешностью измерения температуры ± 0,5 °С, разрешающей способностью 0,1 °С, внесенным в Государственный реестр измерительных средств, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге проводят в летний период — в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период — в изотермических вагонах с подогревом.

Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 °С до 25 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Консервы хранят в соответствии с [4], [5] при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.2.2 Срок годности консервов — не более 24 мес с даты изготовления.

7.2.3 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности консервов в 100 г продукта

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности консервов в 100 г продукта приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Пюре из говядины	9,0—11,0	7,0—10,0	2,4	109—144
Пюре из телятины				
Пюре из свинины				
Пюре из конины				
Пюре из баранины				
Пюре из ягнятины				
Пюре из крольчатины				
Пюре из оленины				

Библиография

[1]	СанПиН 2.3.2.1940—2005	Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические требования и нормативы
[2]	СанПиН 2.3.2.1078—2001 с дополнениями и изменениями	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
[3]	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 с дополнениями и изменениями	
[4]	Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста. Утверждены Министерством сельского хозяйства Российской Федерации 18 декабря 2000 г.	
[5]	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания. Утверждена Государственным Комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 21 июля 1992 г.	
[6]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[7]	ГН 2.3.3.972—2000	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
[8]	МУК 4.1.985—2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[9]	МУ 5178—90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах
[10]	МУК 4.1.986—2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[11]	МУ 08-47/050—95 (МУ 08-47/169—2004)	Методика количественного химического анализа проб консервированных продуктов на содержание олова и свинца методом инверсионной вольтамперометрии
[12]	МУ 1222—75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[13]	МУ 2142—80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[14]	МУК 2.6.1.1194—2003	Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка. Методические указания
[15]	МУ 3049—84 МЗ СССР	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[16]	МУК 4.2.026—95	Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
[17]	МУ 3049—84 МЗ СССР	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[18]	МР 4.18/1890—91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[19]	МУК 4.2.1912—2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[20]	МУ 08-47/106—2001	Яйца. Мясо и субпродукты убойных животных. Определение массовых концентраций левомицетина методом вольтамперометрии
[21]	МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[22]	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
[23]	МУК 4.2.1902—2004	Определение генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения методом полимеразной цепной реакции
[24]	МУК 4.2.1913—2004	Методы количественного определения генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения в продуктах питания

[25] МУК 4.1.1023—2001 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов

[26] МУК МЗ РФ от 01 июня 1999 г. Методические указания по идентификации и изометрическому определению полихлорированных дибензол-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

УДК 664.93:641.562:006.354 ОКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясные, пюре для прикорма детей раннего возраста, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля белка, жира, влаги, хлоридов, крахмала, содержание нитритов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов; маркировка, упаковка; правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.М. Поляченко*
Компьютерная верстка *Г.В. Струковой*

Сдано в набор 28.10.2019. Подписано в печать 09.12.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,50.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru