МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31465—
2012**

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 23—24 мая 2012 г. № 41)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

(Поправка)

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 ноября 2012 г. № 712-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31465—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53517—2009[1)]

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ИЗДАНИЕ (ноябрь 2019 г.) с Поправкой (ИУС 10—2019)

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

1) Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 ноября 2012 г. № 712-ст ГОСТ Р 53517—2009 отменен с 1 июля 2013 г.

© Стандартинформ, оформление, 2014, 2019

В Российской Федерации 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 Классификация . . . 3
4 Технические требования . . . 4
5 Правила приемки . . . 9
6 Методы контроля . . . 10
7 Транспортирование и хранение . . . 12
Библиография . . . 13

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Semi-prepared of poultry meat for children nutrition. General specifications

Дата введения — 2013—07—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 полутора 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 межгосударственные 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 779 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия[1)]

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1349 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия[2)]

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1724 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

ГОСТ 4495 Молоко цельное сухое. Технические условия[3)]

ГОСТ 5550 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6014 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7176 Картофель продовольственный. Технические условия

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

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

ГОСТ 7616 Сыры сычужные твердые. Технические условия[4)]

ГОСТ 7697 Крахмал кукурузный. Технические условия[5)]

[1)] Действует ГОСТ 34120—2017.

[2)] Действует ГОСТ 33922—2016.

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007.

[4)] Действует ГОСТ 32260—2013.

[5)] Действует ГОСТ 32159—2013.

Издание официальное

ГОСТ 7699 Крахмал картофельный. Технические условия[1)]

ГОСТ 7702.1 Мясо птицы. Методы химического и микроскопического анализа свежести мяса[2)]

ГОСТ 7702.2.2 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий родов Escherichia, Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Serratia)[3)]

ГОСТ 7825 Масло соевое. Технические условия[4)]

ГОСТ 7977 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

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

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

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13830 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[5)]

ГОСТ 13908 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16867 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия[6)]

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 21237 Мясо. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23392 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести

ГОСТ 23481 Мясо птицы. Метод гистологического анализа[7)]

ГОСТ 24104 Весы лабораторные. Общие технические условия[8)]

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26668 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов[9)]

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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 27168 Мука для продуктов детского питания. Технические условия[10)]

ГОСТ 27568 Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия

ГОСТ 27842 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия[11)]

ГОСТ 28402 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 29045 Пряности. Перец душистый. Технические условия[12)]

---

1) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010.

2) Действует ГОСТ 31470—2012, ГОСТ 31931—2012.

3) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54374—2011.

4) Действует ГОСТ 31760—2012.

5) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018.

6) Действует ГОСТ 34120—2017.

7) Действует ГОСТ 31931—2012.

8) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

9) Действует ГОСТ 31904—2012.

10) Действует ГОСТ 31645—2012.

11) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 58233—2018.

12) Действует ГОСТ ISO 973—2016.

ГОСТ 29047 Пряности. Гвоздика. Технические условия[1)]

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31449 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31450 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия

ГОСТ 31451 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ 31463 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31467 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ 31468 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 31473 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31628 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31657 Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ 31659 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31796 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31798 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31470 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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].

[1)] Действует ГОСТ ISO 2254—2016.

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, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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	Соответствует анатомической разделке и требованиям документа, в соответствии с которым полуфабрикат вырабатывают
	рубленых полуфабрикатов	Соответствует требованиям документа, в соответствии с которым полуфабрикат вырабатывают
Запах		Свойственный данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых компонентов, предусмотренных рецептурой
Цвет	натуральных полуфабрикатов	Свойственный цвету анатомических частей тушек, цвету кускового мяса и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым полуфабрикат вырабатывают
	рубленых полуфабрикатов	Свойственный цвету используемого сырья: кускового мяса, субпродуктов птицы и других рецептурных компонентов и должен соответствовать требованиям документа, в соответствии с которым полуфабрикат вырабатывают

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма
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, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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 документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо индейки для детского питания по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо кур (тушки кур, тушки цыплят-бройлеров и их части) по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо домашних перепелов (тушки и их части) по документу, в соответствии с которым оно изготовлено;
- мясо индеек (тушки и их части) по ГОСТ 31473;
- пищевые субпродукты (печень, сердце) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек по ГОСТ 31657;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- яйца перепелиные по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- меланж яичный жидкий или сухой по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ 31798 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 31476 или по другому документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, 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, в соответствии с которым они изготовлены;
- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах, мясные обработанные субпродукты (печень, сердце, язык) по спецификации изготовителя, разрешенные к применению в пищевой промышленности;
- 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, в соответствии с которым они изготовлены;
- жир-сырец свиной, говяжий (кроме кишечного), бараний (курдючный) в охлажденном и замороженном состояниях по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- шпик (хребтовый, боковой, грудинка свиная) по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- жир куриный пищевой по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- жир куриный топленый для детского питания по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- молоко сухое обезжиренное по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- молоко натуральное коровье по ГОСТ 31449;
- казеинат натрия, концентрат сывороточный белковый, белок соевый изолированный или концентрированный, белок коллагеновый говяжий, разрешенные к применению для продуктов детского питания;
- кровь цельную пищевую стабилизированную и продукты ее переработки по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- сливки питьевые по ГОСТ 31451;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло сливочное по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- натуральный вкусоароматический экстракт сухих сливок, высококонцентрированное масло, масло натуральное пальмовое красное по спецификации изготовителя, разрешенные к применению для продуктов детского питания;
- сыр твердый по ГОСТ 27568;
- сыры сычужные твердые по ГОСТ 7616;
- масло растительное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг):
  - масло подсолнечное по ГОСТ 1129,
  - масло кукурузное по ГОСТ 8808,
  - масло соевое по ГОСТ 7825;
- массу минерально-белковую по документу, 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, в соответствии с которым она изготовлена;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 27168;
- муку пшеничную по ГОСТ 31463;
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную) по документу, 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, в соответствии с которым они изготовлены;
- муку гречневую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- муку овсяную сортовую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- муку пшенную сортовую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- муку ячменную сортовую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- муку рисовую первого сорта по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый замороженный — полуфабрикат по документу, в соответствии с которым он изготовлен;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- кабачки свежие по документу, в соответствии с которым они изготовлены;
- морковь свежую по ГОСТ 1721;
- морковь сушеную по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- картофель свежий по ГОСТ 7176;
- картофель свежий для переработки по ГОСТ 6014;
- грибы (шампиньоны, вешенки) свежие, сушеные или быстрозамороженные по документам, 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;
- CO_2 — экстракт мускатного ореха, душистого перца, кориандра, кардамона, тмина по документу, 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 документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- зелень петрушки свежую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или молотую помолов № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;
- соль пищевую профилактическую по документу, в соответствии с которым она изготовлена;
- воду питьевую по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт.

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 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 для применения в производстве продуктов из мяса птицы и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

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 для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.2 Маркировка потребительской тары с полуфабрикатом должна включать:

- наименование продукта, включая вид и возраст птицы. Наименование должно отражать, что продукт предназначен для детского питания и соответствовать основному ингредиенту и консистенции продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)] и организации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на территории (при наличии) государства, принявшего стандарт;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто или объем;
- состав продукта;
- термическое состояние (охлажденные, подмороженные, замороженные или глубокозамороженные);
- пищевую ценность;
- содержание витаминов, минеральных веществ (при их внесении);
- условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;
- срок годности;
- способ приготовления (при необходимости);
- информацию «упаковано под вакуумом» (при наличии вакуума);
- дату изготовления и дату упаковывания;
- назначение и условия применения (при необходимости);
- информацию о пищевых добавках, ароматизаторах, биологически активных добавках к пище, ингредиентах продуктов нетрадиционного состава;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- информацию о подтверждении соответствия.

При использовании сырья и компонентов, полученных с применением генетически модифицированных источников (ГМИ), информацию об этом следует размещать на этикетке.

4.4.3 Маркировка транспортной тары — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» и другие, характерные 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, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии), государства, принявшего стандарт;

- 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, 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.

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.

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 до 100 включ.	1—5
Св. 100 до 400 включ.	5—20
Св. 400 до 800 включ.	20—40
Св. 800 до 1500 включ.	40—75
Св. 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.

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 документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 Методы контроля

6.1 Объем выборки — по 5.2.

6.2 Отбор проб и подготовка их к исследованиям — по ГОСТ 31467, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, [1], [2].

Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.3 Определение органолептических показателей и температуры — по ГОСТ 31470, ГОСТ 9959.

6.4 Определение химических показателей:

- массовой доли белка — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- массовой доли жира — ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли хлоридов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- массовой доли хлеба — по ГОСТ 31470;
- кислотности — по ГОСТ 31470.

6.5 Определение содержания токсичных элементов — по ГОСТ 30178, ГОСТ 30538:

- свинца — по ГОСТ 26932;
- кадмия — по ГОСТ 26933;
- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930.

6.6 Определение пестицидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.7 Определение антибиотиков — по [3].

6.8 Определение радионуклидов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.9 Определение микотоксинов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение нитрозаминов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение диоксинов — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.12 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 7702.2.2, ГОСТ 31747;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:
  - сальмонелл — по ГОСТ 31468, ГОСТ 31659;
  - бактерий Listeria monocytogenes — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
  - 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 организмов (если она предусмотрена нормативными документами на полуфабрикаты конкретного наименования) — по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.15 Определение массы полуфабриката (порции) — по ГОСТ 4288, 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 31479, ГОСТ 31796.

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

6.17.1 Средства измерений

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 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

Для выполнения 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

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2}, \quad (1)$$

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

m_2 — масса полуфабриката, г.

За окончательный результат измерений принимают среднеарифметическое 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] ИСО 17604:2003 (ISO 17604:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа (Microbiology of food and animal feeding stuffs. Carcass sampling for microbiological analysis)

[2] ИСО 6887-2:2003 (ISO 6887-2:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов (Microbiology of food and animal feeding stuffs. Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 2: Specific rules for the preparation of meat and meat products)

[3] ИСО 13493:1998 (ISO 13493:1998) Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии (Meat and meat products. Determination of chloramphenicol content. Method using liquid chromatography)

УДК 637.523:006.354 МКС 67.120.20

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

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 05.11.2019. Подписано в печать 27.11.2019. Формат 60 × 84 $^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 1,75.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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 gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 31465—2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	AM	Минэкономики Республики Армения

(ИУС № 10 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru