МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31801—
2012**

Консервы мясные (класс А)

ПЮРЕ МЯСНОЕ ДЕТСКОЕ

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 мясной промышленности имени В.М. Горбатова» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» Россельхозакадемии), ЗАО «Мясокомбинат «Тихорецкий»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1757-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31801—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52199—2003[1)]

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

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 29 ноября 2012 г. № 1757-ст ГОСТ Р 52199—2003 отменен с 15 февраля 2015 г.

© Стандартинформ, оформление, 2013, 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 . . . 7
6 Методы контроля . . . 7
7 Транспортирование и хранение . . . 8
Библиография . . . 9

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы мясные (класс А)

ПЮРЕ МЯСНОЕ ДЕТСКОЕ

Технические условия

Canned meat (class A). Meat puree for children. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на герметически укупоренные и стерилизованные мясные консервы (класс А[1]) «Пюре мясное детское» (далее — консервы), предназначенные для питания детей раннего возраста.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.1.3, 4.1.4, требования к качеству — в 4.1.2, к маркировке — в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 37 Масло коровье. Технические условия[2]

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 3282 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3560 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5550 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5784 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6002 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7699 Крахмал картофельный. Технические условия[3]

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

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

[1] Содержание мясного сырья — не менее 55 %.

[2] Действуют ГОСТ 32261—2013, ГОСТ 32262—2013.

[3] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010.

Издание официальное

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 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

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

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

ГОСТ 10444.8 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.11 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

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

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13516 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия[1)]

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

ГОСТ 14176 Мука кукурузная. 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 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 21784 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия[2)]

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 25391 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия[3)]

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. 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[4)]

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 мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

[1)] Действует ГОСТ 34033—2016.

[2)] Действует ГОСТ 31473—2012, ГОСТ 31962—2013, ГОСТ 31990—2012, ГОСТ 33816—2016, ГОСТ 34121—2017.

[3)] Действует ГОСТ 31962—2013.

[4)] Действует ГОСТ 31904—2012.

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

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

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 31463 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31466 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

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

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31491 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31744 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний Clostridium perfringens

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

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

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (www.easc.by) или по указателям 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 Консервы по степени измельчения подразделяют:

- на пюреобразные: размер частиц не более 1,5 мм — для детей старше 7—8 мес;
- крупноизмельченные: размер частиц не более 3,0 мм — для детей старше 9 мес.

3.2 В зависимости от вида мясного сырья консервы вырабатывают:

- из говядины;
- говядины и свинины;
- говядины и субпродуктов;
- говядины, субпродуктов и мяса птицы;
- говядины и мяса птицы.

3.3 Консервы вырабатывают следующих наименований:

- «Говядина»;
- «Говядина и свинина»;
- «Говядина с сердцем»;
- «Говядина с языком»;
- «Говядина с печенью»;
- «Говядина с мозгами и мясом цыплят»;
- «Говядина с мясом птицы».

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, а также санитарных правил для предприятий мясной промышленности и санитарно-гигиенических требований к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов	
	пюреобразных	крупноизмельченных
Внешний вид	Однородная масса, состоящая из частиц продукта с единичными включениями соединительной ткани разваренных зерен круп (в консервах с крупой), с наличием или без наличия отделившегося бульона	
Цвет	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок, наличие включений от темно-красного до коричневого цвета; в консервах, содержащих печень, допускается зеленоватый оттенок поверхностного слоя	
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта	
Вкус	Слабосоленый, свойственный данному виду продукта	
Консистенция	Нежная, мягкая. Допускается наличие уплотненных частиц массы	
Дисперсность	Размер частиц в основной массе продукта*, мм:	
	до 1,5 мм	до 3,0 мм
Массовая доля влаги, %, не более	80,0	
Массовая доля белка, %, не менее	8,5	
Массовая доля жира, %, не более	9,5	
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4	
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0	
Массовая доля костных включений, %, не более**	0,1	

* В продукте допускается до 20 % частиц размером, мм:
- до 3,0 — для пюреобразных консервов;
- до 5,0 — для крупноизмельченных консервов.

** Определяют в консервах, содержащих мясо птицы механической обвалки.

4.1.3 По микробиологическим показателям консервы должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.4 Содержание токсичных элементов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, пестицидов в консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для выработки консервов применяют следующие сырье и материалы:
- говядину первой категории от молодых животных по ГОСТ 31798;

- говядину жилованную с массовой долей жировой ткани от 3 % до 9 %;
- свинину второй категории по ГОСТ 31476;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 %;
- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, язык — свиные и говяжьи; мозги свиные) охлажденные или замороженные;
- мясо цыплят первой и второй категорий по ГОСТ 21784;
- мясо цыплят-бройлеров первой и второй категорий по ГОСТ 25391 потрошеных, массой не менее 700 г, охлажденное или замороженное;
- мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой ткани от 3 % до 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 %, говяжьих и свиных языков, сердца, печени и свиных мозгов для производства консервов детского питания;
- жир-сырец свиной;
- жир-сырец говяжий;
- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- масло коровье по ГОСТ 37 (сладкосливочное, любительское сладкосливочное несоленое, крестьянское сладкосливочное несоленое);
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 8808;
- масло оливковое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 31760;
- муку пшеничную высшего сорта по ГОСТ 31463, ГОСТ 31491;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;
- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- крахмал картофельный высшего сорта или «Экстра» по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный высшего сорта;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- крупу перловую по ГОСТ 5784;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную помолов № 0 и № 1, не ниже первого сорта;
- соль пищевую профилактическую;
- соль пищевую йодированную «Экстра»;
- CO_2-экстракт семян укропа;
- CO_2-экстракт семян петрушки,
- CO_2-экстракт семян сельдерея;
- воду питьевую.

4.2.2 Мясное сырье должно быть получено от скота, производимого в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, отвечать требованиям к мясному сырью для продуктов детского питания.

4.2.3 Сырье животного происхождения, используемое для производства консервов, должно быть разрешено к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 Используемое сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность.

4.2.5 Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 4.2.1, допущенных к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.6 Не допускается применять:
- мясо быков, хряков и тощее, а также мясо, замороженное более одного раза;
- мясное сырье от трансгенных животных;
- генетически модифицированное сырье растительного происхождения.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка продукта в потребительской таре — по ГОСТ 13534 с дополнениями:
- наименование продукта;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)] и организации на территории государства, принявшего стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при ее наличии);
- товарный знак изготовителя (при его наличии);
- масса нетто;
- состав продукта;
- степень измельчения (пюреобразный или крупноизмельченный);
- возраст ребенка;
- пищевая ценность (с указанием содержания в 100 г продукта белка, жира и калорийности, ккал);
- способ подготовки к употреблению;
- дата изготовления (на крышке или дне банки должны быть указаны: число, месяц, год);
- условия хранения;
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- обозначение настоящего стандарта;
- информация о подтверждении соответствия;
- информация о наличии ГМО.

Информационные данные могут быть нанесены любым способом в удобном для прочтения месте, должны быть четкими и легкочитаемыми.

Продукт может сопровождаться и другой информацией, в том числе рекламной, характеризующей продукт, изготовителя и потребителя. Может быть нанесен штриховой код.

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 и ГОСТ 13534 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Верх» (для тары из стекла), «Хрупкое. Осторожно» (для тары из стекла и алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой), «Беречь от влаги», «Ограничение температуры».

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

4.4 Упаковка

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

4.4.2 Консервы массой нетто от 50 до 250 г (отклонение массы нетто по ГОСТ 8.579) фасуют в стеклянные банки типа IV-51 по ГОСТ 5717.1 и в металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981, а также в другие банки, разрешенные к использованию в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.3 Консервы должны быть упакованы 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, или по согласованию с потребителем в тару из других материалов, разрешенную к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

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

Ящики из гофрированного картона должны быть обвязаны проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеены 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.

Масса нетто в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

4.4.4 Потребительская и транспортная тара должна обеспечивать сохранность продукции и ее соответствие требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности при соблюдении условий транспортирования и хранения.

4.4.5 Допускается использование импортной потребительской и транспортной тары, допущенной к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.6 Содержимое нетто упаковочной единицы должно соответствовать номинальному количеству, указанному в маркировке потребительской тары с учетом допускаемых отклонений.

4.4.7 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто упаковочной единицы от номинального количества — по ГОСТ 8.579.

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

5 Правила приемки

5.1 Приемку консервов проводят партиями. Определение партии и объема выборок — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Каждую партию консервов сопровождают документом, удостоверяющим качество и безопасность, в котором указывают:

- наименование предприятия-изготовителя,
- наименование продукта;
- степень измельчения (пюреобразные или крупноизмельченные);
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты анализа текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

Документ, удостоверяющий качество и безопасность, заверяется подписью ответственного лица и печатью.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (дисперсности, влаги, белка, жира, хлоридов, крахмала, костных включений), микробиологических показателей (промышленной стерильности, возбудителей порчи, патогенных микроорганизмов), содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, меди, свинца, кадмия, цинка, олова), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.4 При возникновении разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям консервов — по ГОСТ 8756.0, [1]. Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ ISO 7218, [2].

6.1.1 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

6.1.2 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, [3].

6.1.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

6.1.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.1.5 Определение содержания крахмала — по ГОСТ 10574.

6.1.6 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186, [4].

6.1.7 Определение содержания нитритов — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.1.8 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

6.1.10 Определение антибиотиков — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

6.1.13 Определение микробиологических показателей

6.1.13.1 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1.

6.1.13.2 Определение возбудителей порчи — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

6.1.13.3 Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

6.1.14 Определение герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

6.2 Определение массовой доли костных включений — по ГОСТ 31466 и другим нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.3 Определение дисперсности — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.4 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31479.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на конкретном виде транспорта, и 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 Консервы хранят на складах поставщика (потребителя) при температуре от 0 °С до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов — не более 24 мес со дня выработки.

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

Библиография

[1] ИСО 17604:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа

[2] ИСО 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

[3] ИСО 1442:97 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания влаги (эталонный метод)

[4] ИСО 1841-1:1996 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда

УДК 664.8/9:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: мясные консервы для питания детей раннего возраста; внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет; массовая доля влаги, белка, хлоридов; содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов; маркировка, упаковка, 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. 1,86. Уч.-изд. л. 1,15.

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

gost.e-ecolog.ru