МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
31800—
2012**

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

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

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
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. № 1754-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31800—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 52198—2003

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2014

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 8
6 Методы контроля 8
7 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов 10
Библиография 11

Поправка к ГОСТ 31800—2012 Консервы мясорастительные для питания детей раннего возраста. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия	ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

(ИУС № 2 2015 г.)

Поправка к ГОСТ 31800—2012 Консервы мясорастительные для питания детей раннего возраста. Технические условия

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

(ИУС № 6 2019 г.)

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Canned meat and vegetable products for children of early age feeding. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на герметически укупоренные и стерилизованные мясорастительные консервы для питания детей раннего возраста (далее — консервы).

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

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

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

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5312—90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6002—69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7587—71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7588—71 Морковь столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7968—89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315—2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 8988—2002 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

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

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 13345—85 Жесть. Технические условия

ГОСТ 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13799—81 Продукция плодовая, ягодная, овощная и грибная консервированная. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 14176—69 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21149—93 Хлопья овсяные. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25391—82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669—85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения и содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

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

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

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31102.2—2002 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31490—2012 Мясо птицы механической обвалки. Технические условия

ГОСТ 31491—2012 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31645—2012 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31744—2012 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний Clostridium perfringens

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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 ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Классификация

3.1 Консервы по степени измельчения подразделяют на:

- гомогенизированные: размер частиц — не более 0,3 мм — для детей старше 6 мес;
- 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 Содержание мясного сырья в консервах — не менее 20 %, овощей — не более 22 %, круп — не более 8 %.

3.3 В зависимости от вида мясного и растительного сырья консервы вырабатывают:

- из говядины и круп;
- из говядины и овощей;
- из говядины, овощей и круп;
- из говядины, свинины и круп;
- из говядины, свинины и овощей;
- из свинины и круп;
- из свинины и овощей;
- из свинины, овощей и круп;
- из мяса птицы и круп.

3.4 Консервы вырабатывают в следующем ассортименте:

- «Говядина с кабачками»;
- «Говядина с капустой»;

- «Говядина с морковью»;
- «Говядина с тыквой»;
- «Говядина с зеленым горошком»;
- «Говядина с ячневой крупой»;
- «Говядина с гречневой крупой»;
- «Говядина с кукурузной крупой»;
- «Говядина с овсяной крупой»;
- «Говядина с рисовой крупой»;
- «Свинина с кабачками»;
- «Свинина с капустой»;
- «Свинина с тыквой»;
- «Свинина с морковью»;
- «Свинина с зеленым горошком»;
- «Свинина с ячневой крупой»;
- «Свинина с гречневой крупой»;
- «Свинина с рисовой крупой»;
- «Говядина со свининой и капустой»;
- «Говядина со свининой и ячневой крупой»;
- «Говядина со свининой и гречневой крупой»;
- «Мясо птицы с ячневой крупой»;
- «Дюймовочка» (говядина с кабачками или капустой);
- «Рыжик» (говядина с тыквой или морковью);
- «Цветик» (говядина с цветной капустой);
- «Гномик» (говядина со свеклой);
- «Василек» (говядина с крупами);
- «Богатырь» (свинина с зеленым горошком, рисовой или кукурузной крупой);
- «Чиполлино» (свинина с крупами);
- «Курочка Ряба» (мясо цыплят с крупами).

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, 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		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Внешний вид	Однородная масса из мяса, овощей и круп с единичными включениями соединительной ткани, крупяных оболочек, с наличием или без наличия отделившегося бульона		
Цвет	Серый, желтый или коричневый различных оттенков. Допускается наличие включений от темно-красного цвета до темно-коричневого; незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок		
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта		
Вкус	Слабосоленый, свойственный данному виду продукта		
Консистенция	Нежная, мягкая. Допускается наличие уплотненных частиц массы		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов		
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных
Дисперсность	Размер частиц в основной массе продукта*, мм:		
	до 0,3	до 1,5	до 3,0
Массовая доля влаги, %, не более	83,0		
Массовая доля белка, %, не менее	5,5		
Массовая доля жира, %, не более	6,0		
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4		
Массовая доля крахмала, %, не более**	3,0		
Массовая доля углеводов, %	От 5,0 до 10,0 включ.		
Массовая доля костных включений***, %, не более	0,1		

* В продукте допускается до 20 % частиц размером, мм:
до 0,4 — для гомогенизированных консервов;
до 3,0 — для пюреобразных консервов;
до 5,0 — для крупноизмельченных консервов.
** Используется как загуститель.
*** Определяют в консервах, содержащих мясо птицы механической обвалки.

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

4.1.4 Содержание токсичных элементов (нитритов, нитратов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов) в консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, 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 по ГОСТ 779;
- говядину жилованную с массовой долей жировой ткани от 3 % до 9 %;
- свинину по ГОСТ 31476;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 %;
- мясо цыплят первой и второй категорий по ГОСТ 21784;
- мясо цыплят-бройлеров первой и второй категорий по ГОСТ 25391;
- мясо птицы механической обвалки по ГОСТ 31490;
- блоки замороженные из жилованного мяса и субпродуктов для производства консервов детского питания;
- блоки замороженные из жилованной говядины и свинины;
- белок соевый изолированный или концентрированный, получаемый из генетически не модифицированных соевых бобов;
- молоко питьевое;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- жир-сырец свиной (кроме кишечного);
- масло коровье (сладкосливочное, любительское сладкосливочное несоленое, крестьянское сладкосливочное несоленое) по ГОСТ 37;
- 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 подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 1129;

- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 7825;
- масло рапсовое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 8988;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный высшего сорта;
- муку пшеничную хлебопекарную;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;
- муку из мягкой пшеницы по ГОСТ 31491;
- муку из твердой пшеницы (дурум) по ГОСТ 31463;
- муку кукурузную по ГОСТ 14176;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу ячневую по ГОСТ 5784;
- крупу перловую по ГОСТ 5784;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
- крупу овсяную по ГОСТ 3034;
- хлопья овсяные «Экстра» по ГОСТ 21149;
- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;
- горошек зеленый замороженный;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ 7588;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- тыкву быстрозамороженную;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- капусту белокочанную быстрозамороженную;
- кабачки свежие;
- кабачки быстрозамороженные;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- свеклу столовую по ГОСТ 1722;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
- соль поваренную пищевую выварочную или каменную, самосадочную помолов № 0 и № 1, не ниже первого сорта;
- воду питьевую;
- CO_2-экстракт семян укропа;
- CO_2-экстракт семян петрушки;
- CO_2-экстракт семян сельдерея;
- каролин;
- веторон;
- банки стеклянные;
- банки металлические по ГОСТ 5981;
- крышки металлические;
- жесть для изготовления банок по ГОСТ 13345;
- ящики из гофрированного картона для консервов по ГОСТ 9142, ГОСТ 13513;
- пленку полиэтиленовую термоусадочную по ГОСТ 25951;
- проволоку стальную низкоуглеродистую по ГОСТ 3282;
- ленту стальную упаковочную по ГОСТ 3560;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- ленту полиэтиленовую с липким слоем по ГОСТ 20477;
- ленту алюминиевую лакированную;
- пакеты транспортные по ГОСТ 26663;
- средства скрепления тарно-штучных грузов по ГОСТ 21650;
- пакеты тарно-штучных грузов по ГОСТ 24597.

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, синтети-

ческих азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно соответствовать 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 и разрешенного к применению в пищевой промышленности.

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, ГОСТ 13799 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 (гомогенизированный, пюреобразный или крупноизмельченный);
- возраст ребенка;
- пищевая ценность (с указанием содержания в 100 г продукта белка, жира, углеводов 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» и «Хрупкое. Осторожно» (для тары из стекла), «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 Рекомендуемая потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов приведена в приложении А.

4.4.2 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.

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

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

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

4.4.6 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 (гомогенизированные, пюреобразные, крупноизмельченные);
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- результаты анализа текущего контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

5.3 Органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию) определяют в каждой партии.

5.4 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, микотоксинов, антибиотиков, нитритов, нитратов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.5 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 ISO 7218, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, [2].

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

6.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, ГОСТ 28561, [3].

6.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

6.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.6 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186.

6.7 Определение массовой доли углеводов — расчетным путем.

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

6.9 Определение массовой доли костных включений — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31479.

6.11 Определение содержания нитратов — по ГОСТ 29270.

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

6.13 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.

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

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

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

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

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

6.19 Определение микробиологических показателей

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

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

6.19.3 Определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

6.20 Определение герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на конкретном виде транспорта, и ГОСТ 13534, ГОСТ 13799.

В пакетированном виде консервы транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650, основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

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.

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

7.3 Консервы хранят на складах поставщика (потребителя) при температуре от 0 °С до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75 %.

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

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная тара для фасования и упаковывания консервов

А.1 Упаковывание консервов в стеклянные и металлические банки — по ГОСТ 13534, ГОСТ 13799.

А.2 Консервную массу с содержимым нетто от 100 до 250 г фасуют в стеклянные банки типа IV-51 и укупоривают крышками и 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, а также другие банки из материалов, разрешенных к использованию в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

А.3 Консервы должны быть упакованы в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и ГОСТ 9142 с обечайкой и картонными прокладками или блоки в термоусадочной пленке 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.

Библиография

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

[2] 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

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

УДК 664.933.8:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясорастительные для питания детей раннего возраста; внешний вид, вкус, запах, консистенция, цвет; массовая доля влаги, белка, жира, хлоридов; содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов; маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *О.Д. Черепковой*

Сдано в набор 12.09.2014. Подписано в печать 03.10.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 92 экз. Зак. 4209.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 31800—2012 Консервы мясорастительные для питания детей раннего возраста. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Раздел 2	ГОСТ 723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия	ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

(ИУС № 2 2015 г.)

Поправка к ГОСТ 31800—2012 Консервы мясорастительные для питания детей раннего возраста. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Армения	АМ	Минэкономразвития Республики Армения

(ИУС № 6 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru