ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ГОСТ Р 55366— 2012**

# ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

## Технические условия

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации – ГОСТ Р 1.0 – 2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

**Сведения о стандарте**

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

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1741-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.−2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети интернет (gost.ru)*

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

# ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

## Технические условия

Semi-prepared ground meat products for children nutrition.
Specifications

**Дата введения—2014—01— 01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты, предназначенные для питания детей (далее – полуфабрикаты) в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания.

Для питания детей старше 1,5 лет предназначаются следующие полуфабрикаты: котлетки «Детские», биточки «Бемби» и «Маугли», тефтели «Морозко» и «Сказка», фрикадельки «Теремок» и «Колобок», кнели «Детские».

Для питания детей старше трех лет предназначаются следующие полуфабрикаты: ромштексы «Буратино», «Буратино» витаминизированный», «Диетический» и «Чиполлино», бифштексы «Детский» и «Детский-вита», котлета для гамбургера «Детская», крокеты «Детские», шницели «Детский» и «Классный», котлеты «Школьные» и «Говяжьи «Школьные», ежики «Детские», зразы «Детские», котлета для гамбургера «Классная» и котлета для чизбургера «Детская», палочки «Детские», котлетки печеночные «Детские», биточки «Детские», фрикадельки «Детские», тефтели «Детские», нагетсы «Детские», люля-кебаб «Сказка», котлеты низкокалорийные «Детские», биточки низкокалорийные «Детские», тефтели низкокалорийные «Детские», фрикадельки низкокалорийные «Детские», голубцы ленивые «Детские».

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в разделе 4, требования к маркировке – в разделе 5.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 13493—2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

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

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

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбцион-ный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51782—2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51809—2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 52090—2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52306—2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52465—2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52622—2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52675—2006 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ Р 52702—2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52820—2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

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

ГОСТ Р 53228–2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

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

ГОСТ Р 53492—2009 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

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

ГОСТ Р 53946-2010 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54015—2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016—2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54034—2010 Мясо. Баранина и ягнятина для детского питания

ГОСТ Р 54048—2010 Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинках. Технические условия

ГОСТ Р 54463-2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ Р 54678-2011 Продукты томатные консервированные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54754—2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия

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

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный Технические условия

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

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. 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 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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 14192—96 Маркировка грузов. Технические условия

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

ГОСТ 21149—93 Хлопья овсяные. Технические условия

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

ГОСТ 26987—86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

ГОСТ 27568–87 Твердые сычужные сыры и сырные продукты для экспорта. Технические условия

ГОСТ 27842—88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 28402—89 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

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

ГОСТ 31473—2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие 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 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина, козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31798—2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31799—2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 32008—2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52427, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **класс:** Полуфабрикаты, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов в рецептуре.

3.2 **полуфабрикат класса А:** Полуфабрикат с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не менее 72,0 %.

3.3 **полуфабрикат класса Б:** Полуфабрикат с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре от 55,0 % до 72,0 % .

3.4 **полуфабрикат класса В:** Полуфабрикат с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре от 45,0 % до 55,0 %.

## 4 Технические требования

### 4.1 Характеристики

4.1.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и [1], вырабатываться по технологической инструкции (технологическому регламенту)*, регламентирующей рецептуры и технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных [2] – [3].

4.1.2 Полуфабрикаты по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 – 5

.

* «Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов мясных рубленых для детского питания», утвержденная директором ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии. Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов класса А | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ромштекс «Буратино» | Ромштекс «Буратино» витаминизированный» | Ромштекс «Диетический» | Котлета для гамбургера «Детская» | Бифштекс «Детский» | Бифштекс «Детский-вита» |
| Внешний вид | Форма округло или фигурно-приплюснутая. Допускается выпуск полуфабрикатов иной формы | | | | | |
| | Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями, без разорванных и ломаных краев | | | Поверхность ровная, без разорванных и ломаных краев | | |
| Вкус и запах | В сыром виде – свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде – свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха | | | | | |
| Вид на разрезе | Равномерно перемешанный фарш | | | | | |
| Консистенция | В доведенном до кулинарной готовности виде – сочная, некрошливая | | | | | |
| Масса единицы изделия, г | От 50 до 100 | | | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 14,0 | | | | | |
| Массовая доля жира, % | 14—18 | | | 10—14 | 14—18 | |
| Массовая доля хлорида натрия, %, не более | 0,9 | 0,9 | 0,7 | 0,9 | 0,9 | 0,9 |
| Массовая доля влаги, %, не более | 72,0 | | | | | |
| Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, %, не более | 4,0 | 4,0 | 4,0 | 16,0 | — | — |
| Массовая доля общего фосфора, %, не более | 0,25 | | | | | |
| Массовая доля витаминов, мг%, не менее: | | | | | | |
| $B_1$ | — | 1,0 | — | — | — | 1,0 |
| $B_2$ | — | 1,0 | — | — | — | 1,0 |
| PP | — | 10,0 | — | — | — | 10,0 |
| C | — | 50,0 | — | — | — | 50,0 |
| Массовая доля β-каротина, мг% | 1,0 | 1,0 | 1,0 | — | — | 1,0 |
| Массовая доля, минеральных веществ: | | | | | | |
| йода, мг%, не менее | — | 0,03 | — | — | — | 0,03 |
| кальция, мг% | — | 160,0—270,0 | — | — | — | 160,0—270,0 |

Таблица 2

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов класса Б | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ромштекс «Чипполино» | Котлеты «Школьные» | Котлеты «Говяжьи «Школьные» | Котлетки «Детские» | Наггетсы «Детские» | Биточки «Детские» | Шницель «Детский» | Шницель «Классный» | Тефтели «Детские» | Крокеты «Детские» |
| Внешний вид | Форма округло-приплюснутая. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями. Допускается выпуск полуфабрикатов разнообразной формы и без панировочных сухарей | | | | | Форма округло-приплюснутая. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями | Форма овально-приплюснутая, поверхность ровная | | Форма шаровидная или цилиндрическая | Форма шаровидная или удлиненно-шарообразная, поверхность ровная |
| Вкус и запах | В сыром виде – свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде – свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха | | | | | | | | | |
| Вид на разрезе | Равномерно перемешанный фарш | | | | | с включениями крупы | | | с включениями риса | |
| Консистенция | В доведенном до кулинарной готовности виде – сочная, некрошливая, мягкая | | | | | | | | | |
| Масса единицы изделия, г | От 50 до 100 | | | От 30 до 50 | | От 50 до 100 | | | | От 30 до 40 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 14 | 11,0 | | | | | | | | |
| Массовая доля жира, % | 14—18 | 14—18 | 8—10 | 10—14 | 14—18 | 10—14 | 8—12 | | 10—14 | 6—10 |
| Массовая доля хлорида натрия, %, не более | 0,9 | | | 0,6 | 0,9 | 0,9 | 0,9 | | 0,9 | 0,9 |
| Массовая доля общего фосфора, %, не более | 0,25 | | | | | | | | | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 72,0 | | | | | | | | | |
| Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, %, не более | 4,0 | 16,0 | | 4,0 | 16,0 | — | 4,0 | — | — | — |
| Массовая доля минеральных веществ: | | | | | | | 0,03 | | | |
| йода, мг%, не менее | — | | | — | — | — | 16 | — | — | — |
| кальция, мг% | — | | | — | — | — | 0,0–270,0 | — | — | — |

Таблица 3

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов класса Б | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Ежики «Детские» | Фрикадельки «Детские» | Зразы «Детские» | Люля-кебаб «Сказка» | Котлета для гамбургера «Классная» | Котлета для чизбургера «Детская» | Палочки «Детские» | Котлетки печеночные «Детские» |
| Внешний вид | Форма шаровидная, поверхность ровная | | Яйцевидно-приплюснутой формы с тупыми концами | Форма удлиненно-цилиндрическая | Форма округло-приплюснутая. Диаметр до 9 см | | Форма цилиндрическая или прямоугольная, длина до 10 см | Форма округло-приплюснутая. Поверхность ровная |
| | | | Поверхность без разорванных и ломаных краев и трещин, равномерно посыпана панировочными сухарями | | | | | |
| Вкус и запах | В сыром виде – свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде– свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха | | | | | | | |
| Вид на разрезе | Равномерно перемешанный фарш с включениями риса | Равномерно перемешанный фарш | Равномерно перемешанный фарш с начинкой | Равномерно перемешанный фарш | | | | |
| Консистенция | В доведенном до кулинарной готовности виде – сочная, некрошливая | | | | | | | |
| Масса единицы изделия, г | от 30 до 40 | От 10 до 25 | от 50 до 100 | От 30 до 40 | от 50 до 100 | | от 30 до 40 | От 50 до 100 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 11,0 | | | | | | | |
| Массовая доля жира, % | 10—14 | | 12—16 | 6—10 | 10—14 | 10—14 | 10—14 | 10—14 |
| Массовая доля хлорида натрия, %, не более | 0,9 | | 0,9 | 0,9 | 0,9 | 0,7 | 0,7 | 0,9 |
| Массовая доля общего фосфора, %, не более | 0,25 | | | | | | | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 72,0 | | | | | | | |
| Массовая доля хлеба, %, не более | — | — | 4,0 | 4,0 | 4,0 | 4,0 | 16,0 | 4,0 |
| Массовая доля минеральных веществ:<br>йода, мг%, не менее<br>кальция, мг% | —<br>— | —<br>— | 0,03<br>160,0—27<br>0,0 | —<br>— | —<br>— | —<br>— | —<br>— | —<br>— |

Таблица 4

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов класса В | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Биточки низкокалорийные «Детские» | Котлеты низкокалорийные «Детские» | Тефтели низкокалорийные «Детские» | Фрикадельки низкокалорийные «Детские» | Биточки | |
| | | | | | «Маугли» | «Бемби» |
| Внешний вид | Форма шаровидная или цилиндрическая | | | | Форма округло-приплюснутая. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями | |
| Вкус и запах | В сыром виде – свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде – свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха | | | | | |
| Вид на разрезе | Равномерно перемешанный фарш | | | | | |
| Консистенция | В доведенном до кулинарной готовности виде – сочная, некрошливая, мягкая | | | | | |
| Масса единицы изделия, г | От 50 до 100 | | | От 10 до 25 | От 50 до 100 | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 10,0 | | | | | |
| Массовая доля жира, % | 5—9 | | | | 10—14 | |
| Массовая доля хлорида натрия, %, не более | 0,7 | | | | 0,6 | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 72,0 | | | | | |
| Массовая доля общего фосфора, %, не более | 0,25 | | | | | |
| Массовая доля панировочных сухарей, %, не более | 4,0 | | | | 2,0 | |

Таблица 5

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов класса В | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Тефтели | | Фрикадельки | | Голубцы ленивые «Детские» | Кнели «Детские» |
| | «Морозко» | «Сказка» | «Теремок» | «Колобок» | | |
| Внешний вид | Форма шаровидная или цилиндрическая | | | | Форма овально-приплюснутая, поверхность без разорванных и ломаных краев | Форма шаровидная или удлиненно-шарообразная |
| Вкус и запах | В сыром виде – свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде – свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха | | | | | |
| Вид на разрезе | Равномерно перемешанный фарш | | | | Равномерно перемешанный фарш с включениями риса и капусты | Равномерно перемешанный фарш |
| Консистенция | В доведенном до кулинарной готовности виде – сочная, некрошливая, мягкая | | | | | |
| Масса единицы изделия, г | От 50 до 100 | | От 10 до 25 | | От 50 до 100 | от 30 до 40 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 10,0 | | | | | |
| Массовая доля жира, % | 10—14 | | | | 5—9 | 5—9 |
| Массовая доля хлорида натрия, %, не более | 0,6 | | | | 0,9 | 0,6 |
| Массовая доля общего фосфора, %, не более | 0,25 | | | | | |
| Массовая доля влаги, %, не более | 72,0 | | | | | |
| Массовая доля хлеба, %, не более | — | | | | — | — |

4.1.3 По термическому состоянию полуфабрикаты для детей старше трех лет выпускают охлажденные или замороженные, для детей старше 1,5 лет – замороженные.

4.1.4 По микробиологическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать нормам, установленным [1].

4.1.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов в полуфабрикатах должно соответствовать нормам, установленным [1]. Содержание свинца в полуфабрикатах для детей старше 1,5 лет не должно превышать 0,2 мг/кг.

**4.2 Требования к сырью и материалам**

4.2.1 Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления полуфабрикатов, по безопасности не должны превышать норм, установленных [1], [3] и [4].

4.2.2 Для изготовления полуфабрикатов применяют следующее сырье и материалы:

- говядину от молодых животных первой и второй категории упитанности по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 31797 и ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке: говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %; не более 12 %; не более 20 %;
- свинину от молодых животных по ГОСТ Р 54048, ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке: свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %; от 50 % до 60 %;
- мясо котлетное говяжье для детского питания с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- мясо котлетное свиное для детского питания с массовой долей жировой ткани не более 30 %;
- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, отрубах в охлажденном (от 0 °С до 4 °С) и замороженном (не выше минус 18 °С) состоянии;
- баранину от молодых животных по ГОСТ 31777, ГОСТ Р 54034 и полученную при ее разделке: баранину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %;
- полуфабрикаты бескостные кусковые для детского питания по ГОСТ Р 54754;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, не более 12 %, не более 20 %), свинины (с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 % ; не более 50 %), баранины (с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %), субпродуктов (печени) со сроком годности не более 6 мес по ГОСТ 31799;
- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ Р 52702, ГОСТ 31473 первого сорта, а также по ГОСТ Р 52306, ГОСТ Р 52820 и полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер, грудной части;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные по ГОСТ Р 53155;
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090, [5];
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791, [5];
- молоко сухое цельное по ГОСТ Р 53946, [5];
- казеинат натрия с массовой долей белка не менее 85 %;
- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный;
- клетчатку соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную, волокна свекловичные;
- концентрат молочной сыворотки по ГОСТ Р 53456, ГОСТ Р 53492;
- сыр твердый по ГОСТ 27568;
- томат-пюре по ГОСТ Р 54678;
- хлеб пшеничный по ГОСТ 27842 из муки не ниже первого сорта;
- хлеб белый из пшеничной муки высшего и первого сортов по ГОСТ 26987;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550 не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292 не ниже первого сорта;
- крупу перловую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;
- крупу овсяную по ГОСТ 3034;
- хлопья овсяные «Экстра» по ГОСТ 21149;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- отруби пшеничные диетические по ГОСТ Р 53496;
- муку пшеничную по ГОСТ 31463;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ Р 51782 ;
- морковь столовую резаную быстрозамороженную со сроком годности не более 12 мес;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- тыкву быстрозамороженную со сроком годности не более 12 мес;
- кабачки свежие и быстрозамороженные сроком годности не более 12 мес, без грубой кожицы и

перезрелых семян, имеющие диаметр поперечного сечения не более 8 см;

- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724, ГОСТ Р 51809;
- капусту белокочанную быстрозамороженную со сроком годности не более 12 мес;
- капусту морскую – слоевища ламинарии сахаристой и японской по [6];
- порошок топинамбура;
- овощи сушеные;
- грибы свежие (вешенки, шампиньоны);
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по [7], ГОСТ Р 52465;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по [7], ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по [7], ГОСТ 7825;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренную йодированную по ГОСТ Р 51574;
- соль поваренную профилактическую, профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- $CO_2$-экстракты из пряно-ароматического растительного сырья (петрушки, укропа, сельдерея, перца душистого, кориандра);
- зелень петрушки, укропа свежую;
- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;
- кислоту никотиновую (витамин РР) по [8];
- кислоту аскорбиновую (витамин С) по [9];
- тиамин бромид (витамин $B_1$) по [10];
- рибофлавин (витамин $B_2$) по [11];
- витаминно-минеральные добавки, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет*;
- источник кальция – пищевая добавка кальций лимоннокислый 4-водный (цитрат кальция);
- источник кальция – пищевая добавка кальция лактат пентагидрат;
- источник кальция – пищевая добавка карбонат кальция;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [12].

4.2.3 Сырье животного происхождения, используемое для производства полуфабрикатов, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с [2]. Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей, по показателям безопасности не должно превышать норм, установленных [1], [33].

4.2.4 Допускается использование аналогичных видов сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.2.

Примечание – Не допускается применение:

- мяса быков, хряков и тощего;
- мясного сырья, замороженного более одного раза;
- мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес;
- генетически модифицированных сырьевых компонентов;
- свинины жилованной с массовой долей жировой ткани свыше 32 %; говядины жилованной с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 %, тушек цыплят и цыплят-бройлеров 2-й категории, яичного порошка, грибов для производства полуфабрикатов, предназначенных для питания детей старше 1,5 лет.

## 5 Маркировка

5.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, отвечающую требованиям [13], ГОСТ Р 51074.

---

* Рекомендуются добавки: «Веторон», «Каролин-С», «Йодказеин», премикс витаминный ($B_1$, $B_2$, РР) «GC-2016», минеральный обогатитель «Три-Кафос MF трикальций фосфат».

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием класса, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей с указанием возраста, сведения о том, что продукт обогащен (при внесении витаминов и минеральных веществ);
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производства (производств)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто (для фасованной продукции);
- состав продукта;
- пищевую ценность в соответствии с приложением А;
- содержание витаминов, минеральных веществ (при их внесении), а также содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности, в соответствии с приложением Б;
- условия хранения;
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «В модифицированной газовой среде» (при их наличии);
- термическое состояние;
- рекомендации по приготовлению;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта.

Допускается указывать: «Не содержит компонентов с использованием ГМО».

Пример маркировки наименования полуфабриката: **«Мясной рубленый полуфабрикат (класс А) замороженный для питания детей старше трех лет – ромштекс «Буратино»**.

Допускается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

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

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

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей;
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес (а) производства (производств)] и организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- массу нетто;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию.

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

## 6 Упаковка

6.1 Охлажденные и замороженные полуфабрикаты фасуют в количестве от 2 до 10 шт. в отформованные газонепроницаемые пакеты, картонные и полимерные контейнеры, лотки или подложки из полимерных или комбинированных материалов с последующей оберткой их термоусадочной полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 25951.

Допускается упаковывать замороженные полуфабрикаты весовыми в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 массой не более 20 кг.

Потребительскую тару скрепляют термосвариванием, чеком из ленты с термоклеящим слоем, алюминиевыми скобами или другими скрепляющими средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

Охлажденные полуфабрикаты укладывают в лотки-вкладыши. При упаковке полуфабрикатов в один ряд в ящики без вкладышей дно должно быть выстлано пергаментом ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или полимерными материалами.

6.2 Для упаковки полуфабрикатов под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды применяют отформованные пакеты из газонепроницаемой, термоусадочной и комбинированных пленочных материалов, лотки из полимерных или комбинированных материалов под запайку.

Допускается использование аналогичных видов материалов, характеристики которых соответствуют 6.1.

Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

6.3 Продукцию укладывают в чистые, сухие, без постороннего запаха многооборотные ящики: полимерные, алюминиевые, а также в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 или тару из других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке для упаковки мясопродуктов. Допускается укладка полуфабрикатов в тару-оборудование.

Ящики для упаковки полуфабрикатов замороженных выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или полимерными материалами. Ящики из гофрированного картона склеивают липкой лентой по ГОСТ 18251.

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

Ящики с полуфабрикатами закрывают крышками (вкладышами) или покрывают верхний ряд пергаментом, подпергаментом или полимерными материалами.

Масса нетто ящика не должна превышать 20 кг, масса нетто для тары-оборудования – не более 250 кг.

Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [14].

## 7 Правила приемки

7.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии, объемы выборок и правила приемки – по ГОСТ Р 52675, [1].

7.2 Каждая партия выпускаемой продукции проходит органолептический контроль по ГОСТ 9959.

7.3 Показатели массовой доли поваренной соли, хлеба, влаги определяют в каждой партии. Показатели массовой доли жира, белка, общего фосфора и микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 10 дней. Контроль номинальной массы одного изделия осуществляют три – четыре раза в течение смены.

Показатели массовой доли витаминов ($B_1$, $B_2$, PP, C), β-каротина – для витаминизированных изделий и массовой доли минеральных веществ (кальций, йод) – для изделий, обогащенных минеральными компонентами, определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в квартал.

7.4 Периодические испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов) проводят в установленном порядке в соответствии с программой производственного контроля.

7.5 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

7.6 Контроль продукта на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

## 8 Методы контроля

8.1 Отбор проб и подготовка их к испытанию – по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 54015, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ ISO 7218, [15] .

8.2 Органолептические показатели определяют по ГОСТ 9959.

8.3 Показатели массовых долей белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008; жира – по ГОСТ 23042, влаги – по ГОСТ Р 51479.

8.4 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) – ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480.

8.5 Определение массовой доли нитритов – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

8.6 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927, [16];
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628;
- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [17], [18];
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [17], [18].

8.7 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) – по ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл, – по ГОСТ Р 50455, ГОСТ 31659; Staphylococcus aureus – по ГОСТ 31746; L. monocytogenes – по ГОСТ 32031, [19]; плесени – по ГОСТ 10444.12.

8.8 Определение пестицидов – по [20], [21], [22].

8.9 Определение антибиотиков – по ГОСТ 31903, [23], определение левомицетина – по [24], ГОСТ Р ИСО 13493.

8.10 Определение нитрозаминов – по [25].

8.11 Определение цезия-137 – по ГОСТ Р 54016.

8.12 Определение массовой доли витаминов ($B_1$, $B_2$, PP, C), β-каротина – по [26].

8.13 Определение массовой доли минеральных веществ: кальций – по [27]; йод – по [28].

8.14 Массу одного изделия проверяют на лабораторных весах по ГОСТ Р 53228.

8.14.1 Массу упаковок проверяют на весах для статического взвешивания.

**8.15 Определение температуры в толще продукта**

**8.15.1 Аппаратура**

Термометр цифровой или другие приборы с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками.

**8.15.2 Проведение испытаний**

Трубка температурного датчика должна быть введена в центр полуфабриката. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур от минус 30 °С до 120 °С. Точность измерения ± 0,5 °С.

8.16 Определение массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482.

8.17 Определение диоксинов – по [29], [30].

8.18 Определение ГМО – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [31], [32].

8.19 Идентификация сырьевого состава – по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

## 9 Транспортирование и хранение

**9.1 Транспортирование**

Полуфабрикаты транспортируют в авторефрижераторах, рефрижераторных вагонах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

**9.2 Хранение**

Полуфабрикаты выпускают в реализацию с температурой в любой точке измерения:

охлажденные – не выше плюс 4° С;

замороженные – не выше минус 18 °С.

Полуфабрикаты должны храниться на предприятии-изготовителе в охлажденном виде при температуре воздуха в камере от минус 1°С до 4 °С, в замороженном виде – при температуре не выше минус 18 °С.

Срок годности полуфабрикатов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от минус 1 °С до 4 °С – не более 12 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе – не более 6 ч; замороженных при температуре не выше минус 18 °С – не более 30 сут, в герметичной упаковке (в т.ч. с применением вакуума) – не более 3 мес со дня выработки.

9.3 Срок годности полуфабрикатов, изготовленных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т. ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель с внесением изменений в технологическую инструкцию.

## Приложение А
## (справочное)

## Информационные сведения о пищевой ценности мясных рубленых полуфабрикатов в 100 г продукта

А.1 Пищевая ценность мясных рубленых полуфабрикатов в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

| Наименование полуфабриката | Наименование показателя | | |
|---|---|---|---|
| | Белок, г, не менее | Жир, г | Калорийность, ккал |
| Ромштекс «Буратино» | 14,0 | 14–18 | 200–230 |
| Ромштекс «Буратино» витаминизированный» | 14,0 | 14–18 | 200–230 |
| Ромштекс «Диетический» | 14,0 | 14–18 | 190–230 |
| Бифштекс «Детский» | 14,0 | 14–18 | 190–230 |
| Бифштекс «Детский-вита» | 14,0 | 14–18 | 190–230 |
| Котлета для гамбургера «Детская» | 14,0 | 10–14 | 180–220 |
| Ромштекс «Чиполлино» | 14,0 | 14–18 | 190–210 |
| Котлетки «Детские» | 11,0 | 10–14 | 180–200 |
| Крокеты «Детские» | 11,0 | 6–10 | 140–160 |
| Шницель «Детский» | 11,0 | 8–12 | 160–190 |
| Нагетсы «Детские» | 11,0 | 14–18 | 220–250 |
| Котлеты «Школьные» | 11,0 | 14–18 | 180–230 |
| Котлеты «Говяжьи «Школьные» | 11,0 | 8–10 | 160–180 |
| Шницель «Классный» | 11,0 | 8–12 | 145–165 |
| Ежики «Детские» | 11,0 | 10–14 | 160–190 |
| Зразы «Детские» | 11,0 | 12–16 | 190–220 |
| Котлета для гамбургера «Классная» | 11,0 | 10–14 | 160–190 |
| Котлета для чизбургера «Детская» | 11,0 | 10–14 | 160–190 |
| Палочки «Детские» | 11,0 | 10–14 | 180–210 |
| Люля-кебаб «Сказка» | 11,0 | 6–10 | 140–160 |
| Котлетки печеночные «Детские» | 11,0 | 10–14 | 170–200 |
| Биточки «Детские» | 11,0 | 10–14 | 170–200 |
| Тефтели «Детские» | 11,0 | 10–14 | 170–200 |
| Фрикадельки «Детские» | 11,0 | 10–14 | 170–200 |
| Биточки «Бемби», «Маугли» | 10,0 | 10–14 | 160–190 |
| Тефтели «Морозко», «Сказка» | 10,0 | 10–14 | 160–190 |
| Фрикадельки «Теремок», «Колобок» | 10,0 | 10–14 | 160–190 |
| Кнели «Детские» | 10,0 | 5–9 | 160–190 |
| Биточки низкокалорийные «Детские» | 10,0 | 5–9 | 110–130 |
| Котлеты низкокалорийные «Детские» | 10,0 | 5–9 | 110–130 |
| Фрикадельки низкокалорийные «Детские» | 10,0 | 5–9 | 110–130 |
| Тефтели низкокалорийные «Детские» | 10,0 | 5–9 | 110–130 |
| Голубцы ленивые «Детские» | 10,0 | 5–9 | 110–130 |

## Приложение Б
## (справочное)

### Информационные сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в мясных рубленых полуфабрикатах, обогащенных витаминами и минеральными веществами

Б.1 Информационные сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в мясных рубленых полуфабрикатах, обогащенных витаминами и минеральными веществами, приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

| Наименование полуфабриката | Наименование показателя | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Нормируемое содержание витаминов в полуфабрикате, мг/100, не менее (% от суточной нормы*) | | | | | Нормируемое содержание минеральных веществ в полуфабрикате, мг/100 г, не менее (% от суточной нормы*) | |
| | $B_1$ | $B_2$ | PP | C | β-каротин | кальций | йод |
| Ромштекс «Буратино» | — | — | — | — | 1,0 (15 %**) | — | — |
| Ромштекс «Диетический» | — | — | — | — | 1,0 (15 %**) | — | — |
| Ромштекс «Буратино» витаминизированный | 1,0 (40 %) | 1,0 (40 %) | 10,0 (40 %) | 50,0 (20 %) | 1,0 (15 %**) | 160,0—270,0 (15 %—25 %) | 0,03 (30 %) |
| Бифштекс «Детский-вита» | 1,0 (40 %) | 1,0 (40 %) | 10,0 (40 %) | 50,0 (20 %) | 1,0 (15 %**) | 160,0—270,0 (15 %—25 %) | 0,03 (30 %) |
| Щницель «Детский» | — | — | — | — | — | 160,0—270,0 (15 %—25 %) | 0,03 (30 %) |
| Зразы «Детские» | — | — | — | — | — | 160,0—270,0 (15 % —25 %) | 0,03 (30 %) |

* При употреблении одной порции (75 г) готового продукта.
** От суточной нормы витамина А.

## Библиография


[1] ТР ТС 021/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР. Внесены изменения и дополнения от 17 июня 1988 г. Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

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

[4] ТР ТС 029/2012 — Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

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

[6] ФС 42-1289—79 — Капуста морская - слоевища ламинарии сахаристой и японской

[7] ТР ТС 024/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

[8] ГФ СССР-X, ст.19 — Кислота никотиновая (витамин РР)

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

[10] ГФ СССР-X, ст. 673 — Тиамина бромид (витамин В1)

[11] ГФ СССР-X, ст. 585 — Рибофлавин (витамин В2)

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

[13] ТР ТС 022/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[14] ТР ТС 005/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

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

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

[17] МУ 01-19/47-11—92 — Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[18] МУК 4.1.986—2000 — Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[19] МУК 4.2.1122—2002 — Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

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

[21] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

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

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

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

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

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

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

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

[29] МУК 4.1.1023—2001 Изомерспецифическое определение полихлорированных бифенилов

[30] МУК МЗ РФ от 01.06.99 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

[31] МУ 2.3.2.1917—2004 Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги

[32] МУК 4.2.2304—2007 Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифици-рованных организмов растительного происхождения

[33] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) № 229 от 28 мая 2010 г. с изменениями и дополнениями

УДК 637.521.47:641.562:006.354 ОКС 67.120.10 ОКП 92 1410
92 1411
92 1413
92 1420
92 1422
92 1423

Ключевые слова: полуфабрикаты мясные рубленые для детского питания, внешний вид, вкус и запах, консистенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, хлористого натрия, общего фосфора, витаминов, минеральных веществ, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 2,79. Тираж 31 экз. Зак. 1804.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru