МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32218—
2013**

КОНСЕРВЫ НА ФРУКТОВОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие 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 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июня 2013 г. № 57-П)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 октября 2013 г. № 1250-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32218—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 г.

5 Настоящий стандарт разработан на основе применения ГОСТ Р 52475—2005

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 Термины и определения 3
4 Классификация 3
5 Общие технические требования 3
6 Правила приемки 7
7 Методы контроля 7
8 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (рекомендуемое) Потребительская, транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов 9
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки 10
Приложение В (рекомендуемое) Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов . . 11
Библиография 12

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 НА ФРУКТОВОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

Canned food fruit base for nutrition of babies. General specifications

Дата введения — 2015—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы для питания детей раннего возраста до трех лет (далее — консервы), изготовленные из свежих фруктов, быстрозамороженных или полуфабрикатов асептического консервирования с добавлением (или без добавления) овощного пюре, сахара, круп, молочных продуктов, лимонной и аскорбиновой кислот, фасованные в герметично укупоренную упаковку и стерилизованные (пастеризованные).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные 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 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ ISO 750—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ ISO 762—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 908—2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

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

ГОСТ ISO 2173—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ ISO 2448—2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания этанола

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6828—89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 6829—89 Смородина черная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7975—68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

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

Издание официальное

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. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8756.21—89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 19215—73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 20450—75 Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21713—76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714—76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21715—76 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832—76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21920—76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 21921—76 Вишня свежая. Технические условия

ГОСТ 21922—76 Черешня свежая. Технические условия

ГОСТ 24283—80 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения

ГОСТ 24556—89 (ИСО 6557-1—86, ИСО 6557-2—84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

ГОСТ 25555.3—82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749—2005 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

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

ГОСТ 26188—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения pH

ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323—84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

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 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 27572—87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28001—88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

ГОСТ 28038—2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28501—90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

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

ГОСТ 29187—91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия*

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

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

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53956—2010 «Фрукты быстрозамороженные. Общие технические условия».

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451—2013 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

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 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **пюре фруктовое [фруктово-овощное]:** Пищевой продукт, несброженный, но способный к брожению, полученный путем измельчения и (или) протирания цельных или очищенных от кожуры свежих, или сохраненных свежими, или быстрозамороженных фруктов [фруктов и овощей], одного или нескольких видов, предварительно подвергнутых термической обработке (шпарке или варке), без отделения сока и избыточной мякоти, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

4 Классификация

4.1 Консервы в зависимости от используемого сырья изготавливают следующих видов:

- пюре из фруктов одного вида сырья;
- пюре из смеси фруктов;
- пюре из смеси фруктов и овощей, в которых преобладает доля фруктового пюре;
- пюре из фруктов или смеси фруктов с крупами, мукой и (или) молочными продуктами;
- пюре из фруктов и овощей с крупами, мукой и/или молочными продуктами.

4.2 В зависимости от применяемой технологии консервы изготавливают гомогенизированными или протертыми.

4.3 Консервы могут быть изготовлены с добавлением аскорбиновой кислоты — обогащенные витамином С (витаминизированные).

4.4 Все виды консервов могут быть изготовлены с добавлением сахара или без него.

5 Общие технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Гомогенизированных консервов — однородная тонкоизмельченная масса (см. 5.2.4). Протертых консервов — однородная пюреобразная масса. Допускаются: - для консервов с крупами — наличие зерен крупы и/или их частиц; - единичные точечные вкрапления кожицы темного цвета; - для консервов из земляники (клубники), малины и черноплодной рябины — наличие единичных волосков и частиц семян; - для консервов из груш и айвы — наличие твердых камедистых крупиц мякоти плодов; - для пюре, в состав которых входят сливки, — наличие отдельных слипшихся комочков жира на поверхности и по всей массе продукта после транспортирования; - для пюре со сливками и молоком — отслаивание жидкости и жира в процессе хранения консервов. При выкладывании пюре на ровную поверхность должна образовываться холмистая или слегка растекающаяся масса
Вкус и запах	Натуральные, хорошо выраженные, свойственные соответствующим фруктам или смеси использованных компонентов, прошедших тепловую обработку. Не допускаются посторонние привкус и запах
Консистенция	От густой до текучей
Цвет	Однородный по всей массе, свойственный цвету соответствующих фруктов или смеси использованных компонентов, прошедших тепловую обработку; для пюре с добавлением сливок или молока — более светлый оттенок. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя или боковой поверхности содержимого банок

5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля растворимых сухих веществ, %:	
- для пюре из фруктов или смеси фруктов	7—21
- для пюре из смеси фруктов и овощей	6—21
Массовая доля сухих веществ, %:	
- для пюре из фруктов или смеси фруктов с крупами, мукой и/или молочными продуктами	8—25
- пюре из фруктов и овощей с крупами, мукой и/или молочными продуктами	7—25
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,2
Массовая доля минеральных примесей, %, не более:	
- в консервах, содержащих ягоды	0,2
- в остальных консервах	0,005
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Примечания

1 Массовая доля растворимых сухих веществ в пюре и соках-полуфабрикатах, используемых для изготовления консервов, должна соответствовать нормам, установленным в [2] (приложение 2).

2 Не допускается корректировка массовой доли сухих веществ в консервах за счет добавления сахара.

3 Количество добавленного по рецептуре сахара при изготовлении консервов не должно превышать 10 % от общей массы подготовленного продукта.

5.2.3 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей (массовые доли: сухих веществ, растворимых сухих веществ, жира, белка, титруемых кислот) в конкретных видах консервов, пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства, устанавливаются в документах на конкретные наименования консервов, технологических инструкциях и рецептурах.

5.2.4 Массовая доля витамина С в обогащенных консервах, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты, должна соответствовать нормам, установленным в [1].

5.2.5 Качество измельчения гомогенизированных консервов должно соответствовать следующим требованиям: количество частиц мякоти размером более 150 мкм не должно превышать 30 %, из них частиц размером выше 300 мкм не должно быть более 7 % от общего количества частиц.

5.2.6 Требования к содержанию токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, радионуклидов должны соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7 Микробиологические показатели консервов должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы Г (фруктовые с pH менее 4,2 ед. pH) и группы А (консервы, содержащие овощи, крупы, сливки, молоко с pH более 4,2 ед. pH), соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления консервов используют следующее сырье:

- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- бруснику свежую по ГОСТ 20450;
- вишню свежую по ГОСТ 21921;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714 и ГОСТ 21713;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- клюкву свежую по ГОСТ 19215;
- малину свежую;
- персики свежие;
- сливы свежие по ГОСТ 21920;
- смородину красную свежую;
- смородину черную свежую по ГОСТ 6829;
- черешню свежую по ГОСТ 21922;
- чернику свежую;
- чернослив сушеный по ГОСТ 28501;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- морковь столовую по ГОСТ 1721;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- соки-полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом, стерилизованные (пастеризованные), консервированные способом «горячего розлива»;
- соки концентрированные, консервированные асептическим способом, или замороженные для детского питания;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые свежеизготовленные;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые асептического консервирования;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые (пульпа и пюре) быстрозамороженные;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- полуфабрикаты соковые фруктовые;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые и овощные асептического консервирования, замороженные или стерилизованные;
- полуфабрикаты овощные пюреобразные свежеизготовленные;
- полуфабрикаты овощные пюреобразные асептического консервирования;
- полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные;
- кислоту аскорбиновую;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550;
- крупу манную по ГОСТ 7022, не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292, не ниже первого сорта;
- молоко питьевое высшего сорта, кислотностью не более 18° по Тернеру по ГОСТ 31450;
- сахар-песок по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;

- сливки питьевые из коровьего молока жирностью 10 %, кислотностью не более 17° по Тернеру по ГОСТ 31451;

- воду питьевую, не содержащую в 100 см³ спор мезофильных клостридий.

Допускается использование других видов сырья, разрешенного для питания детей раннего возраста.

5.3.2 Свежие фрукты и овощи должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортности). Допускается использовать свежие фрукты, по размерам соответствующие второму сорту.

Полуфабрикаты, используемые для изготовления консервов, должны быть выработаны из свежих фруктов и овощей не ниже первого сорта, по размерам — не ниже второго сорта (при наличии сортности).

Не допускается использование концентрированных соков, изготовленных из соков, полученных диффузионным способом.

5.3.3 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1]—[3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Не допускается добавление в консервы подсластителей, загустителей, ароматизаторов, красителей, консервантов и любых других веществ, кроме указанных в настоящем стандарте.

5.3.5 Не допускается использование генетически модифицированного сырья и полуфабрикатов, изготовленных из этого сырья.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Консервы фасуют в герметичную потребительскую упаковку вместимостью не более 0,25 дм³ и упаковывают в транспортную упаковку.

5.4.3 Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность продукции и соответствие ее требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые виды потребительской, транспортной упаковки и укупорочных средств для фасования и упаковывания продукции приведены в приложении А.

5.4.4 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукции в потребительской упаковке — по [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, со следующими дополнениями.

На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке указывают:

- «гомогенизированное» или «протертое» — соответственно консервам конкретного вида;

- «обогащенное витамином С (витаминизированное)» с указанием содержания витамина С — для консервов, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты;

- «с рисом» — для консервов, изготовленных с добавлением риса;

- возраст ребенка, рекомендации по употреблению, условия и срок хранения после вскрытия потребительской упаковки (приложение Б);

- пищевую ценность 100 г консервов.

5.5.2 На крышках (под винтовую укупорку) консервов, фасованных в стеклянные банки, должна быть нанесена надпись: «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки — гарантия герметичности. При вскрытии банки должен быть слышен хлопок» или аналогичная информация.

5.5.3 На этикетку или непосредственно на упаковку (потребительскую упаковку) не допускается наносить изображение фруктов и овощей, которые не использованы для изготовления данного вида консервов.

5.5.4 Транспортная маркировка — по [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку с консервами в потребительской упаковке дополнительно наносят манипуляционные знаки: «Ограничение температуры», «Осторожно — стекло».

5.5.5 Краски и клей, применяемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на упаковку, должны быть разрешены к применению в пищевой промышленности.

Примеры записи наименований консервов:

1. Пюре из груш гомогенизированное для питания детей раннего возраста.

2. Пюре из яблок и персиков с сахаром гомогенизировнное для питания детей раннего возраста.

3. Пюре из яблок с рисом протертое для питания детей раннего возраста.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки — по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем, по одному документу, в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Контроль органолептических показателей, массовых долей сухих веществ, растворимых сухих веществ, титруемых кислот, посторонних примесей, примесей растительного происхождения, массы нетто упаковочной единицы, состояния упаковки и качества маркировки, герметичности укупоривания осуществляют в каждой партии.

Контроль массовых долей этилового спирта, жира и белка (вносимых с молочными продуктами), минеральных примесей, вносимого витамина С осуществляют периодически, но не реже одного раза в 10 дней.

6.3 Качество измельчения гомогенизированных консервов и массовую долю минеральных примесей определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке качества консервов.

6.4 Контроль показателей безопасности консервов проводят в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, радионуклидов, минеральных примесей устанавливают в программе производственного контроля.

6.6 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб — по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей — по ГОСТ 26671, для определения радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, минерализация для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ — по ГОСТ ISO 2173;
- массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 28561;
- массовой доли титруемых кислот — по ГОСТ ISO 750;
- массовой доли жира — по ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183;
- массовой доли этилового спирта — по ГОСТ ISO 2448;
- массовой доли минеральных примесей — по ГОСТ ISO 762, ГОСТ 25555.3;
- массовой доли витамина С — по ГОСТ 24556;
- наличия примесей растительного происхождения — по ГОСТ 26323;
- качества измельчения — по ГОСТ 24283.

7.4 Определение посторонних примесей — визуально.

7.5 Определение массы нетто консервов в одной потребительской упаковочной единице — по ГОСТ 8756.1.

7.6 Определение герметичности стеклянной упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.7 Определение токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.9 Определение нитратов — по ГОСТ 29270.

7.10 Определение микотоксинов — по ГОСТ 28001, ГОСТ 28038, ГОСТ 30711.

7.11 Определение антибиотиков, дезоксиниваленона и радионуклидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Методы отбора проб для микробиологических анализов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, подготовка проб — по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670.

7.13 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и условия хранения консервов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Консервы, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская, транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины I-58, из бесцветного стекла, вместимостью не более 250 см^3 — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки с венчиком горловины III-58, из бесцветного стекла, вместимостью не более 250 см^3 — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки с венчиком горловины под укупорку обычным обкатным способом, вместимостью не более 250 см^3;
- стеклянные банки с винтовым венчиком горловины типа «Евро-Твист»*, вместимостью не более 250 см^3;
- стеклянные банки с винтовым венчиком горловины типа ПТ (Прай-Твист)*, вместимостью от 100 см^3 до 250 см^3;
- упаковку из комбинированных материалов на основе картона, алюминиевой фольги и полимерной пленки, разрешенных для фасования продуктов детского питания типа «Тетра-Брик-Асептик» (ТБА)*, вместимостью не более 250 см^3.

Вместимость стеклянных банок: от 80 до 100 см^3; от 120 до 130 см^3; от 170 до 190 см^3; от 200 до 220 см^3; от 230 до 250 см^3.

Допускается фасование консервов в другие виды упаковки, разрешенные для питания детей раннего возраста.

А.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины под укупорку обычным обкатным способом — металлическими лакированными крышками промышленного применения;
- банки с винтовым венчиком горловины типа ПТ (Прай-Твист)* — металлическими лакированными крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции;
- банки с винтовым венчиком горловины типа «Евро-Твист»* — металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции с обязательным наличием кнопки безопасности — по ГОСТ 25749.

А.3 Упаковывание в транспортную упаковку — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается упаковывание в другую транспортную упаковку, предназначенную для применения в пищевой промышленности.

---

* Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки

Б.1 Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Виды и наименования консервов	Возраст ребенка	Количество продукта
Пюре гомогенизированные:		
Б.1 Пюре фруктовые (с сахаром или без сахара). монокомпонентные: - из груш, из персиков, из слив, из абрикосов, из яблок - из остальных видов фруктов (кроме земляники и клубники) - из земляники или клубники	 С 4 мес С 5 мес С 6 мес	 Начиная с 1/2 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 5 мес до 50—80 г в день Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 50—80 г в день Начиная с 1/2 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 8 мес до 50 г в день
Б.2 Пюре фруктовые поликомпонентные из смеси двух и более видов фруктов (кроме земляники и клубники) с сахаром или без сахара - содержащие клубнику или землянику	 С 5 мес С 6 мес	Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 50—80 г в день Начиная с 1/2 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 8 мес до 50 г в день
Б.3 Пюре поликомпонентные из смеси фруктов и овощей	С 5 мес	Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 6 мес до 50—80 г в день
Б.4 Пюре поликомпонентные из фруктов с крупами и молоком	С 6 мес	Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день
Б.5 Пюре поликомпонентные из фруктов со сливками и сахаром «Неженка»	С 6 мес	Начиная с 1 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день
Пюре протертые		
Б.6 Пюре монокомпонентные и поликомпонентные	С 6 мес	Начиная с 1/2 чайной ложки 2 раза в день, увеличивая к 12 мес до 100 г в день

Примечания:
1 Употребление консервов, обогащенных витамином С, — аналогично соответствующим наименованиям консервов без витамина С.
2 После вскрытия упаковку хранить в холодильнике, при температуре от 2 °С до 8 °С — не более 1 суток.

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

В.1 Условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С со дня изготовления:

- консервов, изготовленных с добавлением круп, молока сливок и овощей:

в стеклобанках типа IV-51:
из свежего сырья — 18 мес,
из полуфабрикатов — 12 мес,
в других видах упаковки — 12 мес;

- остальных консервов:

а) светлоокрашенных:
в стеклобанках типа IV-51:
из свежего сырья — 30 мес,
из полуфабрикатов — 12 мес,
в других видах упаковки — 12 мес;
б) темноокрашенных:
в стеклобанках типа IV-51—12 мес,
в других видах упаковки — 12 мес.

В.2 Сроки годности консервов на фруктовой основе, обогащенных витамином С, в банках всех типов — не более 12 мес.

В.3 После вскрытия упаковки консервы хранят в холодильнике, при температуре от 2 °С до 8 °С — не более 1 сут.

Библиография

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

[2] ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

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

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

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

УДК 664.8/9:641.562:006.354 МКС 67.080.10

Ключевые слова: консервы на фруктовой основе для питания детей раннего возраста, термины и определения, сырье и материалы, классификация, общие технические требования, маркировка, упаковка, методы контроля, приемка, транспортирование, хранение, срок годности, условия хранения, рекомендации по употреблению

Редактор *М.Е. Никулина*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *В.Е. Нестерова*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 09.10.2014. Подписано в печать 24.10.2014. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,27. Тираж 95 экз. Зак. 4388.

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

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

gost.e-ecolog.ru