ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55574— 2013

ПАШТЕТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН 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 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 6 сентября 2013 г. № 847-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 8
6 Методы контроля 8
7 Транспортирование и хранение 9
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г паштетов . . . 11
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о содержании β-каротина и кальция в 100 г обогащенных паштетов 12
Библиография 13

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПАШТЕТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Meat pastes for child's food.
Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные паштеты — «Детский», «Карапуз», «Школьник», «Тимка», выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для питания детей старше трех лет, для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок (далее — паштеты).

Требования к качеству и безопасности паштетов указаны в 4.2, к маркировке — в 4.4, к упаковке — в 4.5.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

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

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

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2—2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 4197—74 Натрий азотистокислый. Технические условия

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

ГОСТ 8050—85 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ ISO 8588—2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» — «Не А»

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9293—74 (ИСО 2435—73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

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

ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения содержания хлористого натрия

Издание официальное

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

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

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 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 18321—73 Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции

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

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

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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

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

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. 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 31645—2012 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

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

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

ГОСТ 31708—2012 (ISO 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

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 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 31962—2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

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

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

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

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

ГОСТ Р 50454—92 (ИСО 3811—79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

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 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

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 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

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

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный 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 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 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 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

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

ГОСТ Р 53159—2008 Органолептический анализ. Методология. Метод треугольника

ГОСТ Р 53161—2008 Органолептический анализ. Методология. Метод парного сравнения

ГОСТ Р 53876—2010 Крахмал картофельный. Технические условия

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 и полутушах и четвертинах

ГОСТ Р 54354—2011 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ Р 54683—2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие 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 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.

4 Технические требования

4.1 Паштеты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, изготавливаться по технологической инструкции* по производству паштетов с соблюдением требований, установленных в [1] — [4].

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетов			
	«Детский»	«Каралуз»	«Школьник»	«Тимка»
Внешний вид	В оболочках — батончики с чистой, сухой поверхностью (для продукции, не упакованной под вакуумом или в модифицированной газовой атмосфере), без повреждений оболочки, пятен и слипов. Допускается жировой ободок и желе под оболочкой размером не более 0,5 см по всему периметру батончика. В формах — с чистой, сухой, равномерно запеченной поверхностью			
Консистенция	Нежная, мажущаяся			
Вид на разрезе	Однородная, равномерно перемешанная масса с размером частиц не более 0,3 мм от светло-серого до светло-коричневого оттенков различной интенсивности. Допускается до 20 % частиц размером до 0,5 мм			
	С незначительными включениями молотого душистого перца (при его использовании)		С включениями кусочков моркови	

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетов			
	«Детский»	«Карапуз»	«Школьник»	«Тимка»
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус — слабосоленый			
	Со слабо выраженным вкусом лука и ароматом петрушки, укропа, сельдерея, душистого перца		Со слабо выраженным ароматом кориандра и мускатного ореха	
Форма и размер	Батончики длиной от 20 до 25 см, диаметром от 45 до 65 мм, закрепленные скобами; в формах — любой конфигурации (прямоугольной, трапециевидной и т. д.)			
Массовая доля белка, %	От 11,0 до 13,0	От 13,0 до 14,0	От 12,0 до 14,0	
Массовая доля жира, %	От 12,0 до 14,0	От 11,0 до 13,0		
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,0	1,2	1,0	1,2
Массовая доля крахмала, %, не более	2,0	3,0	2,0	3,0
Массовая доля общего фосфора, % в пересчете на P_2O_5, не более	0,6	0,6	0,6	0,6
* Массовая доля β-каротина, мг% (мг/100 г), не менее	1,0	1,0	1,0	1,0
** Массовая доля кальция, мг% (мг/100 г), не менее	270,0	270,0	270,0	270,0

* Для паштетов, обогащенных β-каротином.
** Для паштетов, обогащенных кальцием.

Примечания
1 Допускается:
- наличие мелкой пористости на разрезе паштетов,
- наличие конденсата в упаковках паштетов, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере.

2 Не допускаются для реализации паштеты:
- с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой;
- с лопнувшими или поломанными батонами;
- с нарушением целостности оболочки батончиков и с нарушением целостности упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере;
- с повреждениями оболочки;
- с наличием бульонно-жировых отеков;
- с наличием крупных пустот на разрезе размером более 5 мм.

4.2.2 По микробиологическим показателям паштеты не должны превышать норм, установленных в [2].

4.2.3 Содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозоаминов, радионуклидов, диоксинов в паштетах не должно превышать норм, установленных в [2].

4.2.4 Паштеты выпускают в реализацию с температурой в толще батончика (формы) от 0 °С до 6 °С.

4.2.5 Паштеты вырабатывают вареными или вареными и пастеризованными.

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Сырье, ингредиенты, пищевые добавки и материалы, используемые для изготовления паштетов, по показателям безопасности не должны превышать норм, установленных в [2], [4], [5] для пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов для питания детей старше трех лет.

4.3.2 Для изготовления паштетов применяют следующие сырье и материалы:

- говядину первой и второй категории упитанности по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 16867, ГОСТ 31797 и ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
- свинину по ГОСТ Р 54048, ГОСТ 31476 и ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 % и от 50 % до 60 %;
- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, отрубах в охлажденном и замороженном состоянии;
- блоки из мяса замороженные по ГОСТ 31799, а также блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %), свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %; не более 60 %);
- блоки из субпродуктов (печень, сердце) замороженные по ГОСТ 31799;
- субпродукты (печень, сердце) охлажденные и замороженные;
- шпик (хребтовый и боковой), грудинку свиную со сроком годности не более одного месяца;
- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ 31473, ГОСТ 31962 первого сорта, а также по ГОСТ Р 52306, ГОСТ Р 52820 и полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер, грудной части, при соответствии требованиям к сырью для детских мясных продуктов;
- шкурку свиную;
- кровь пищевую;
- альбумин пищевой черный и осветленный;
- белок соевый (изолированный, концентрированный);
- муку гречневую по ГОСТ 31645;
- муку овсяную по ГОСТ 31645;
- молоко питьевое по [2], ГОСТ 31450;
- молоко сухое обезжиренное по [2], ГОСТ Р 52791;
- молоко сухое цельное по [2],
- казеинат натрия с массовой долей белка не менее 85 %;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159, не ниже 1-го сорта;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876, не ниже 1-го сорта;
- крахмал рисовый;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- морковь свежую по ГОСТ Р 51782, ГОСТ 1721;
- морковь сушеную;
- овощи быстрозамороженные по ГОСТ Р 54683;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с ПЧ не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по [5], ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по [5], ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по [5], ГОСТ 31760;
- 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;
- эмульсии вкусоароматические и CO_2-экстракты из пряно-ароматического растительного сырья (петрушки, укропа, сельдерея, перца душистого, кориандра, мускатного ореха);
- натрий азотистокислый (фиксатор окраски Е250) по [4], ГОСТ 4197;
- натрий двууглекислый (регулятор кислотности Е500) по [4], ГОСТ 2156;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [6];
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат, регулятор кислотности Е333);
- кальция лактатпентагидрат с массовой долей кальция не менее 13 %;

- карбонат кальция с массовой долей кальция не менее 40 %;
- йодированный молочный белок с массовой долей йода не более 15 %;
- β-каротин (2 %-ный раствор β-каротина в воде; 0,1 %-ный раствор β-каротина в масле);
- оболочки искусственные полиамидные;
- формы искусственные полиамидные;
- скрепки (клипсы, скобы) металлические.

4.3.3 Используемое при производстве паштетов сырье животного происхождения должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям [1], [3] и сопровождаться ветеринарными документами.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных (крупного рогатого скота, свиней), 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 в [2].

4.3.4 Допускается использование аналогичных видов сырья, ингредиентов, пищевых добавок и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 4.3.2.

4.3.5 При производстве паштетов не допускается применять:

- генетически модифицированные сырьевые компоненты;
- мясное сырье:

полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;

замороженное более одного раза;

со сроком годности более 6 мес;

в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения свыше минус 18 °С;

с массовой долей общего фосфора свыше 0,5 % в пересчете на P_2O_5.

4.4 Маркировка

4.4.1 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, отвечающую требованиям [7], ГОСТ Р 51074, ГОСТ Р 51474.

Маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию:

- наименование продукта с указанием «мясной», с указанием термического состояния «охлажденный», сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет и сведения о том, что продукт обогащен (при внесении β-каротина и/или кальция), с указанием информационных сведений в соответствии с приложением Б.

Допускается указывать: «Не содержит компонентов, полученных с использованием генетической модификации».

Пример маркировки паштета: «Мясной паштет для детского питания «Карапуз», охлажденный».

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель. Допускается частично наносить информацию на чековую ленту с термоклеящим слоем или клеевую ленту на бумажной основе по ГОСТ 18251.

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

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

4.4.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка в соответствии с [7]. Маркировка должна содержать следующую дополнительную информацию:

- наименование продукта с указанием «мясной», сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет, что продукт обогащен (при внесении β-каротина и/или кальция) с указанием информационных сведений в соответствии с приложением Б.

Ярлык с аналогичной информацией вкладывают в каждую единицу упаковки 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.

4.5 Упаковка

4.5.1 Паштеты выпускают весовыми и в фасованном виде.

4.5.2 Все упаковочные материалы, используемые при производстве паштетов, должны соответствовать [8].

4.5.3 Паштеты упаковывают без применения вакуума и с применением вакуума или модифицированной атмосферы, состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 или газовых смесей.

4.5.4 Весовые паштеты выпускают массой нетто от 50 до 500 г:

- в искусственных парогазонепроницаемых (полиамидных) оболочках целыми батонами с дополнительной упаковкой или без нее в полимерные материалы — для пастеризованной продукции;
- в герметически закрытых формах из полимерных материалов;
- в формах, упакованных в полимерные пленки или пакеты из ламинатов.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с заказчиком продукции.

4.5.5 Отклонения массы нетто упаковочной единицы продукта от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.6 Весовые и фасованные паштеты укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона — по ГОСТ Р 54463, полимерные многооборотные ящики по ГОСТ Р 51289; контейнеры или тару-оборудование и другие упаковочные материалы, соответствующие требованиям [8].

4.5.7 Упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха.

4.5.8 Многооборотная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273 или полимерной пленкой.

Допускается использование многооборотной транспортной упаковки, бывшей в употреблении, после ее санитарной обработки.

4.5.9 Масса нетто в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг, в контейнерах и таре-оборудовании — не более 250 кг; масса брутто продукции в многооборотной упаковке — не более 30 кг.

4.5.10 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают паштеты одного наименования, одной даты выработки и одного срока годности.

Допускается упаковка нескольких наименований паштетов, одной даты выработки и одного срока годности, в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком продукции.

5 Правила приемки

5.1 Паштеты принимают партиями. Определение партии, объем выборок, отбор проб — по [2], ГОСТ 9792, ГОСТ 18321.

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

5.3 Органолептические показатели, массовую долю поваренной соли, общего фосфора и температуру продукта определяют в каждой партии. Показатели массовой доли жира, белка, крахмала и микробиологические показатели определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней.

Показатели массовой доли β-каротина — для обогащенных паштетов и массовой доли кальция — для паштетов, обогащенных кальцием, определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в квартал.

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

5.5 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.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка паштетов к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26929, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959, ГОСТ ISO 8588, ГОСТ Р 53159, ГОСТ Р 53161.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957, ГОСТ ISO 1841-2;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794 с последующим пересчетом результата определения на P_2O_5. Коэффициент пересчета на P_2O_5 равен 2,29.

6.4 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ Р 50454, ГОСТ Р 50455, ГОСТ Р 54354, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 26670, ГОСТ 29185, ГОСТ 30726, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 31659, ГОСТ 31708, ГОСТ 31746, ГОСТ 31747, ГОСТ 32031, [9].

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.5 Содержание токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, [10];
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [11], [12],
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301, [11], [12].

6.6 Определение пестицидов — по [14] — [16].

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31903, [16], [17].

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.9 Определение нитритов — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.10 Определение нитрозоаминов — по [18].

6.11 Определение диоксинов — по [19].

6.12 Определение массовой доли β-каротина — по [20].

6.13 Определение массовой доли кальция — по [21].

6.14 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр измерительных средств.

6.15 Определение массы нетто продуктов проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью.

6.16 Определение ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [22].

6.17 Идентификация сырьевого состава — по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Паштеты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят при температуре от 0 °С до 6 °С включительно, в условиях, обеспечивающих безопасность и сохранность их качества.

7.2 Сроки годности паштетов устанавливает изготовитель.

7.3 Рекомендуемые сроки годности паштетов при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % в зависимости от способа и вида упаковки приведены в таблице 2.

Таблица 2

Вид упаковки	Способ упаковки	Рекомендуемый срок годности, сутки
Искусственные парогазонепроницаемые (полиамидные) оболочки	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	10
	С применением вакуума для пастеризованной продукции	60
Герметически закрытые формы из полимерных материалов	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	5
	Без применения вакуума или модифицированной газовой среды	30 (для пастеризованной продукции)

Окончание таблицы 2

Вид упаковки	Способ упаковки	Рекомендуемый срок годности, сутки
Формы в полимерных пленках или пакетах из ламинатов	С применением вакуума или модифицированной газовой среды	15

7.4 Рекомендуемый срок годности паштетов после нарушения целостности потребительской упаковки при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С составляет не более 24 ч в пределах установленного срока годности.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г паштетов

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г паштетов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование паштета	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Калорийность, ккал, не более
«Детский»	11,0	14,0	180,0
«Карапуз»	13,0	13,0	175,0
«Школьник»	12,0	13,0	175,0
«Тимка»	12,0	13,0	175,0

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о содержании β-каротина и кальция в 100 г обогащенных паштетов

Б.1 Информационные сведения о содержании β-каротина и кальция в 100 г обогащенных паштетов приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование паштета	Норма при употреблении 100 г готового продукта, мг/100 г, не менее	
	β-каротин	кальций
«Детский»	1,0 (15*)	270,0 (25**)
«Карапуз»	1,0 (15*)	270,0 (25**)
«Школьник»	1,0 (15*)	270,0 (25**)
«Тимка»	1,0 (15*)	270,0 (25**)
* Процент от суточной нормы витамина А. ** Процент от суточной нормы кальция.		

Библиография

[1] «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)» № 317 от 18.06.2010 г.

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов»

[3] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 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)

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

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

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

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

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

[9] МУК 4.2.560—96 Бактериологические исследования с использованием экспресс-анализатора «Бак-Трак 4100»

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

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

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

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

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

[15] 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

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

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

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

[19] 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

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

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

[22] 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

УДК 637.524:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1317

Ключевые слова: детское питание, паштеты мясные, обогащенные, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, хлористого натрия, крахмала, токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, модифицированная атмосфера, вакуумная упаковка, транспортирование, хранение, сроки годности

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Сдано в набор 13.11.2014. Подписано в печать 27.11.2014. Формат 60x84 1/8. Гарнитура Ариал. Усл. печ. л. 2,32.
Уч.-изд. л. 1,70. Тираж 80 экз. Зак. 4906.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru
gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru