ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55797— 2013

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1605-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 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

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И КРОЛИКОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ЖЕНЩИН В ПЕРИОД БЕРЕМЕННОСТИ

Технические условия

Canned poultry and rabbits meat for nutrition of pregnant women. Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные мясные и мясорастительные консервы из мяса птицы и кроликов для питания женщин в период беременности (далее – консервы), предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования, обеспечивающие безопасность консервов, изложены в 5.2.2, 5.2.3, требования к качеству – в 5.2.1, к маркировке – в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы 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 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 ISO 1841-2–2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

ГОСТ 3560–73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 4148–78 Реактивы. Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия

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

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022–97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7047–55 Витамины А, С, Д, B_1, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

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 8558.2–78 Продукты мясные. Метод определения нитрата

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

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

Издание официальное

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

ГОСТ 8807–94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808–2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

ГОСТ 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

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

ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

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

ГОСТ 10444.14–91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду

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

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 18992–80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 25292–82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

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

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

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

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

ГОСТ 26832–86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

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

ГОСТ 26928–86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27747–88 Мясо кроликов. Технические условия

ГОСТ 28432–90 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

ГОСТ 29300–92 (ИСО 3091–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

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

ГОСТ 30363–2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31449–2013 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31450–2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451–2013 Сливки питьевые. Технические условия

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

ГОСТ 31466–2012 Продукты переработки мяса птицы. Методы определения массовой доли кальция, размеров и массовой доли костных включений

ГОСТ 31473–2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

ГОСТ 31474–2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок

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

ГОСТ 31500–2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок

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 31654–2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31655–2012 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

ГОСТ 31657–2012 Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ 31660–2012 Продукты пищевые. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации йода

ГОСТ 31694–2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31707–2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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

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

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 31822–2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

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

ГОСТ 31904–2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31916–2012 (ISO 7561:1984) Грибы. Шампиньоны культивируемые свежие. Руководство по хранению в холодильниках и транспортированию в рефрижераторах

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 32065–2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32096–2013 Картон тароупаковочный для пищевой продукции. 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 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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 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 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 51808–2001 Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51809–2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая 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 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 52313–2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52327–2005 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52783–2007 Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. 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 52969–2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 53183–2008 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

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

ГОСТ Р 53492–2009 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ Р 53876–2010 Крахмал картофельный. Технические условия

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

ГОСТ Р 53952–2010 Молоко питьевое обогащенное. Общие 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, полутушах и четвертинах. Технические условия

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

ГОСТ Р 54470–2011 Тара стеклянная для консервной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ Р 54661–2011 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия
ГОСТ Р 54673–2011 Мясо перепелов (тушки). Технические условия
ГОСТ Р 54676–2011 Жиры птицы пищевые. Технические условия
ГОСТ Р 54683–2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия
ГОСТ Р 54692–2011 (ЕЭК ООН FFV–48:2010) Капуста брокколи свежая. Технические условия
ГОСТ Р 54903–2012 (ЕЭК ООН FFV–11:2010) Капуста цветная свежая. Технические условия
ГОСТ Р 55290–2012 Крупа гречневая. Общие технические условия
ГОСТ Р 55445–2013 Мясо. Говядина высококачественная. 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

3.1 В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313 и термины с соответствующими определениями:

3.1.1 **мясные консервы из мяса птицы и кроликов:** Продукт с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре не менее 50 %.

3.1.2 **мясорастительные консервы на основе мяса птицы и кроликов:** Продукт с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре от 20 % до 50 % включительно, выработанный с использованием ингредиентов растительного происхождения.

4 Классификация

4.1 В зависимости от массовой доли мяса птицы и кроликов в рецептуре консервы подразделяют на мясные и мясорастительные.

4.2 В зависимости от используемого сырья мясные консервы подразделяют наконсервы: из кускового мяса на кости птицы, из бескостного мяса птицы и/или кролика с/без пищевыми субпродуктами, из бескостного мяса птицы или кролика или пищевых субпродуктов в соусе.

4.3 В зависимости от технологии производства мясные консервы подразделяют на паштетные и фаршевые.

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и изготавливаться по технологической инструкции*, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской Федерации **.

5.2 Характеристики

5.2.1 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

---

* Технологическая инструкция по производству консервов из мяса птицы и кроликов для питания женщин в период беременности, утвержденная директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, М., 2013. Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – в соответствии с нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] – [7].

5.2.2 Консервы выпускаются следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид консервов	Наименование консервов
Мясные консервы из мяса птицы и кроликов	
из мяса кускового на кости птицы	«Стефаша»
	«Любелла»
из мяса бескостного птицы и/или кролика с(без) пищевыми(ых) субпродуктами(ов)	«Мясо птицы»
	«Мясо цыплят с печенью»
	«Мясо цыплят с кроликом»
	«Мясо индейки»
	«Мясо индейки с цыпленком»
	«Мясо индейки с языком»
	«Мясо индейки с кроликом»
	«Мясо перепелов с языком»
	«Мясо кролика»
из мяса бескостного птицы или кролика или пищевых субпродуктов в соусе	«Мясо птицы в соусе»
	«Мясо перепелов в сметанном соусе»
	«Печень куриная в соусе»
	«Мясо кролика в молочном соусе»
Паштетные	«Паштет из мяса птицы с грибами»
	«Паштет из мяса цыплят с сердцем»
	«Паштет печеночный»
	«Паштет из мяса индейки с печенью»
	«Паштет из мяса индейки с сердцем»
	«Паштет из мяса перепелов с яйцом»
Фаршевые	«Фарш куриный»
	«Фарш перепелиный»
	«Фарш из мяса индейки»
	«Фарш из мяса кролика»
	«Фарш «Мясное ассорти»
Мясорастительные консервы на основе мяса птицы и кроликов	«Мясо птицы с овощами»
	«Мясо цыплят с морской капустой и крупой»
	«Мясо индейки с тыквой»
	«Мясо перепелов с овощами»
	«Мясо кролика с цветной капустой»
	«Мясо птицы с крупой»
	«Мясо кролика с рисом»
	«Голубцы из мяса птицы ленивые»

5.2.3 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов					
	мясных					мясорастительных
	из мяса кускового на кости птицы	из мяса бескостного птицы и/или кролика с/без пищевыми(ых) субпродуктами (ов)	из мяса бескостного птицы или кролика или пищевых субпродуктов в соусе	паштетных	фаршевых	
Внешний вид	Куски мяса птицы на кости в желе, с видимыми включениями специй, моркови, лука	Однородная масса, содержит кусочки мяса с/без субпродуктов	Кусочки мяса или пищевых субпродуктов произвольной формы в соусе	Однородная гомогенная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившегося бульона	Однородная масса из мяса с включением овощей, круп и специй	Однородная масса, содержит кусочки мяса и растительные компоненты
Консистенция	Мясо сочное, легко отделяется от кости	Мягкая, нежная	Мягкая, нежная	Мажущаяся, пастообразная	Мягкая, нежная	Мягкая, нежная
Запах и вкус	Приятные, свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха					
Цвет	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок					
Посторонние примеси	Не допускаются					
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	25,0				30,0	25,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0		8,0	12,0		6,0
Массовая доля жира, %, не более	15,0		16,0	15,0		12,0
Массовая доля углеводов, %	–	–	–	–	–	От 5 до 15 включ.
Массовая доля поваренной соли, %, не более	1,2					

5.2.4 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных [1].

5.2.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов, нитритов, нитратов, нитрозаминов, радионуклидов, диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для выработки консервов применяют:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части, охлажденные по ГОСТ Р 52306, тушки цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ 31962 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо, соответствующие требованиям [8];
- тушки индеек, индюшат, охлажденные по ГОСТ Р 52820, ГОСТ 31473 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо, соответствующие требованиям [8];
- тушки перепелов, охлажденные по ГОСТ Р 54673 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо, соответствующие требованиям [8];
- мясо перепелов охлажденное для детского питания, соответствующие требованиям [2];
- пищевые субпродукты (печень, сердце) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат по ГОСТ 31657;
- тушки кроликов и кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученное при их разделке мясо кроликов жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- полуфабрикаты из мяса кроликов – тушки, части тушек и бескостное кусковое мясо, полученное при их разделке;
- говядину по ГОСТ Р 54315, ГОСТ Р 55445, ГОСТ 31797, ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани до 12 %;
- свинину по ГОСТ Р 54048, ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани до 32 %;
- субпродукты мясные обработанные говяжьи и свиные (печень, сердце, языки);
- мясо и субпродукты, замороженные в блоках (говядины жилованной, свинины жилованной, субпродуктов обработанных говяжьих и свиных) по ГОСТ 31799;
- шпик (хребтовый, боковой), грудинку свиную несоленые;
- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- жир-сырец свиной (кроме кишечного);
- жир куриный, индюшиный пищевые по ГОСТ Р 54676;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- яйца перепелиные по ГОСТ 31655;
- продукты яичные (меланж, белок, желток) жидкие или сухие по ГОСТ 30363;
- обогатитель минеральный (кальциевый) из скорлупы куриных яиц;
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791, ГОСТ Р 53946, [9];
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52783, ГОСТ Р 53952, ГОСТ 31450, [9];
- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449, [9];
- концентраты сывороточных белков сухие по ГОСТ Р 53456, [9];
- сыворотка молочная сухая по ГОСТ Р 53492, [9];
- казеинат натрия;
- белок соевый изолированный или концентрированный, получаемый из генетически немодифицированных соевых бобов;
- белок говяжий коллагеновый;
- альбумин пищевой черный;
- сливки питьевые по ГОСТ 31451, [9];
- сливки сухие по ГОСТ Р 54661, [9];
- масло сливочное по ГОСТ Р 52969, [9];
- натуральный вкусоароматический экстракт сухих сливок;
- масло натуральное пальмовое красное по ГОСТ 31647;
- масло растительное по [10], рафинированное дезодорированное, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг:

подсолнечное по ГОСТ 1129;
соевое по ГОСТ 31760;
кукурузное по ГОСТ 8808;
горчичное по ГОСТ 8807;
оливковое;
льняное;
рыжиковое;

- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу гречневую по ГОСТ Р 55290;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876 высшего сорта или «Экстра»;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159 высшего сорта;
- крахмал рисовый;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- муку для продуктов для детского питания по ГОСТ 31645;
- муку из мягкой пшеницы по ГОСТ 31491;
- муку из твердой пшеницы по ГОСТ 31463;
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную);
- муку гречневую;
- муку овсяную сортовую и коэкструдированную;
- муку ячменную сортовую;
- муку ячменную коэкструдированную;
- муку рисовую первого сорта;
- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783, ГОСТ 1723;
- морковь столовую свежую по ГОСТ Р 51782, ГОСТ 1721;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ 32065;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ Р 51809, ГОСТ 1724;
- капусту цветную свежую по ГОСТ Р 54903;
- капусту брокколи свежую по ГОСТ Р 54692;
- кабачки свежие по ГОСТ 31822 высшего сорта;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- кабачки, капусту белокочанную, капусту цветную, капусту брокколи, лук репчатый, морковь столовую, тыкву быстрозамороженные по ГОСТ Р 54683;
- картофель свежий продовольственный по ГОСТ Р 51808;
- картофель свежий для переработки по ГОСТ 26832;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432;
- капусту морскую свежую, замороженную или сушеную;
- шампиньоны культивируемые свежие по ГОСТ 31916;
- грибы (вешенки) свежие;
- йодказеин;
- железо (II) сернокислое по ГОСТ 4148;
- витамин B_1 (тиамин) по [11];
- витамин B_2 (рибофлавин) по [12];
- витамин РР (кислота никотиновая) по [13];
- витамин Вс (фолиевую кислоту) по [14];
- бета-каротин;
- комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, премиксы витаминные и витамины, используемые в настоящем стандарте;
- CO_2 – экстракт мускатного ореха, душистого перца, кориандра, кардамона, тмина;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола 0 или 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ Р 51574;
- соль профилактическую с пониженным содержанием натрия;
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- воду питьевую по [15].

5.3.2 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.1

5.3.3 Не допускается применение: мясного сырья, замороженного более одного раза; мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес; генетически модифицированных сырьевых компонентов [8].

5.3.4 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [8];
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1], [8].

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку консервов проводят по [16], ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13534.

5.4.2 Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования или наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 бумажных этикеток или самоклеющихся этикеток с указанием дополнительной информации:

- товарного знака предприятия-изготовителя (при его наличии);
- массы нетто;
- информационных сведений о пищевой ценности 100 г продукта в соответствии с приложением А;
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранят в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия;
- способа подготовки к употреблению.

5.4.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или донышке в следующей последовательности: дата изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

5.4.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

5.4.5 Знаки условных обозначений должны содержать следующую информацию:

- дату изготовления продукции (число, месяц, год):

число – двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
месяц – двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
год – двумя последними цифрами;

- номер смены – одной цифрой;
- ассортиментный номер;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя – от одной до трех цифр.

5.4.6 Транспортная маркировка – по [16], ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры».

Для стеклянных банок– «Верх», «Хрупкое. Осторожно».

5.4.7 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка с указанием следующих дополнительных данных:

- товарного знака предприятия-изготовителя (при его наличии);
- массы нетто;
- количества банок;
- информации о подтверждении соответствия;
- обозначения настоящего стандарта.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка консервов – по [17], ГОСТ 13534.

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

5.5.3 Консервы фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и укладывают в транспортную упаковку.

Масса нетто консервов должна быть не более 250 г.

В каждую единицу транспортной упаковки укладывают консервы одного наименования, одной даты выработки и одного вида упаковки.

5.5.4 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны соответствовать [17], документам, в соответствии с которыми они изготовлены и обеспечивать сохранность, качество и безопасность консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с продукцией данного вида.

Потребительская, транспортная упаковка и укупорочные средства, рекомендуемые для консервов, приведены в приложении Б.

5.5.5 Масса нетто продукта в одной банке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной – по ГОСТ 8.579.

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

6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии – по [1], объем выборок – по ГОСТ 8756.0.

6.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца, олова), пестицидов, антибиотиков, микотоксинов, нитритов, нитратов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.5 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.

6.6 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на содержание ГМО проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.7 Приемке подлежат консервы, прошедшие выдержку на предприятии-изготовителе в соответствии с требованиями [6].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу – по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

7.2 Определение органолептических показателей и массы нетто – по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение посторонних примесей – визуально.

7.4 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлических банок – по ГОСТ 8756.18.

7.5 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира – по ГОСТ 26183;
- массовой доли влаги – по ГОСТ Р 51479, ГОСТ 9793;
- массовой доли хлоридов (поваренной соли) – ГОСТ Р 51480, ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 26186;
- массовой доли нитритов – ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли нитратов – по ГОСТ 8558.2, ГОСТ 29300;
- массовой доли йода – по ГОСТ 31660;
- массовой доли железа – по ГОСТ 26928;
- массовой доли кальция – по ГОСТ 31466;
- массовой доли витаминов – по ГОСТ 7047, [18], [19].

7.6 Определение массовой доли углеводов в мясорастительных консервах

Массовую долю углеводов M_y,%, вычисляют по формуле

$$M_y = 100 - (M_в + M_б + M_ж), \quad (1)$$

где $M_в$ – массовая доля влаги, %;

$M_б$ – массовая доля белка, %;

$M_ж$ – массовая доля жира, %.

7.7 Определение массовой доли сухих веществ

Массовую долю сухих веществ M_1, %, вычисляют по формуле

$$M_1 = 100 - M_в, \quad (2)$$

где $M_в$ – массовая доля влаги, %.

7.8 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.14, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

7.9 Определение содержания токсичных элементов – по [20], [21]:

- ртути – по ГОСТ Р 53183, ГОСТ 26927, [22];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [23];
- кадмия – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [23];
- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.10 Определение нитрозаминов – по [24].

7.11 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, [25], [26], [27].

7.12 Определение пестицидов – по [28], [29].

7.13 Определение микотоксинов – по [30], [31], [32].

7.14 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.15 Определение диоксинов – по [33].

7.16 Идентификация сырьевого состава консервов – по ГОСТ 31474, ГОСТ 31479, ГОСТ 31500, ГОСТ 31796.

7.17 Определение ГМО – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [34], [35].

7.18 Определение массовой доли мяса – по фактической закладке в рецептуру весовым методом.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с «Правилами перевозки скоропортящихся грузов», действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге производят в летний период в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период – в изотермических вагонах с подогревом.

Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 °С до 25 °С.

Пакетирование – по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты – по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

8.2 Хранение

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

8.2.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов – 24 мес со дня выработки.

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

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности консервов в 100 г продукта

А.1 Пищевая ценность консервов в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Наименование показателя			
	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
«Стефаша»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	–	140 – 210/586 – 879
«Любелла»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	–	140 – 210/586 – 879
«Мясо птицы»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	–	140 – 210/586 – 879
«Мясо цыплят с печенью»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	–	140 – 210/586 – 879
«Мясо цыплят с кроликом»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	–	140 – 210/586 – 879
«Мясо индейки»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	–	140 – 210/586 – 879
«Мясо индейки с цыпленком»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	–	140 – 210/586 – 879
«Мясо индейки с языком»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	–	140 – 210/586 – 879
«Мясо индейки с кроликом»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	–	140 – 210/586 – 879
«Мясо перепелов с языком»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	–	140 – 210/586 – 879
«Мясо кролика»	12,0 – 14,0	10,0 – 15,0	–	140 – 210/586 – 879
«Мясо птицы в соусе»	8,0 – 12,0	12,0 – 18,0	–	170 – 200/711 – 837
«Мясо перепелов в сметанном соусе»	8,0 – 12,0	12,0 – 18,0	–	170 – 200/711 – 837
«Печень куриная в соусе»	8,0 – 12,0	12,0 – 18,0	–	170 – 200/711 – 837
«Мясо кролика в молочном соусе»	8,0 – 12,0	12,0 – 18,0	–	170 – 200/711 – 837
«Мясо птицы с овощами»	6,0 – 10,0	10,0 – 14,0	5 – 15	150 – 200/628 – 837
«Мясо цыплят с морской капустой и крупой»	6,0 – 10,0	10,0 – 14,0	5 – 15	150 – 200/628 – 837
«Мясо индейки с тыквой»	6,0 – 10,0	10,0 – 14,0	5 – 15	150 – 200/628 – 837
«Мясо перепелов с овощами»	6,0 – 10,0	10,0 – 14,0	5 – 15	150 – 200/628 – 837
«Мясо кролика с цветной капустой»	6,0 – 10,0	10,0 – 14,0	5 – 15	150 – 200/628 – 837
«Мясо птицы с крупой»	6,0 – 10,0	10,0 – 14,0	5 – 15	150 – 200/628 – 837
«Мясо кролика с рисом»	6,0 – 10,0	10,0 – 14,0	5 – 15	150 – 200/628 – 837
«Голубцы из мяса птицы ленивые»	6,0 –10,0	10,0 – 14,0	5 – 15	150 – 200/628 – 837
«Паштет из мяса птицы с грибами»	12,0 –14,0	10,0 – 15,0	–	150 – 210/628 – 879
«Паштет из мяса цыплят с сердцем»	12,0 – 14,0	10,0 – 15,0	–	150 – 210/628 – 879
«Паштет печеночный»	12,0 – 14,0	10,0 – 15,0	–	150 – 210/628 – 879
«Паштет из мяса индейки с печенью»	12,0 – 14,0	10,0 – 15,0	–	150 – 210/628 – 879
«Паштет из мяса индейки с сердцем»	12,0 – 14,0	10,0 – 15,0	–	150 – 210/628 – 879
«Паштет из мяса перепелов с яйцом»	12,0 – 14,0	10,0 – 15,0	–	150 – 210/628 – 879
«Фарш куриный»	12,0 – 14,0	12,0 – 18,0	–	160 – 210/669 – 879
«Фарш перепелиный»	12,0 – 14,0	12,0 – 18,0	–	160 – 210/669 – 879
«Фарш из мяса индейки»	12,0 – 14,0	12,0 – 18,0	–	160 – 210/669 – 879
«Фарш из мяса кролика»	12,0 – 14,0	12,0 – 18,0	–	160 – 210/669 – 879
«Фарш «Мясное ассорти»	12,0 – 14,0	12,0 – 18,0	–	160 – 210/669 – 879

А.2. Информационные сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в консервах приведены в таблице А.2.

Таблица А.2

Наименование консервов	Наименование показателя							
	B_1 [1], мг	B_2 [1], мг	PP [1], мг	B_C, мг	β-каротин [1], мг	Железо, мг, не менее	Кальций, мг	Иод, мкг, не менее
«Стефаша»	–	–	–	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Любелла»	–	–	–	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Мясо птицы»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50

Продолжение таблицы А.2

Наименование консервов	Наименование показателя							
	B_1 [1], мг	B_2 [1], мг	PP [1], мг	B_C, мг	β-каротин [1], мг	Железо, мг, не менее	Кальций, мг	Иод, мкг, не менее
«Мясо цыплят с печенью»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Мясо цыплят с кроликом»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Мясо индейки»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Мясо индейки с цыпленком»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Мясо индейки с языком»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Мясо индейки с кроликом»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Мясо перепелов с языком»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Мясо кролика»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Мясо птицы в соусе»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Мясо перепелов в сметанном соусе»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Печень куриная в соусе»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Мясо кролика в молочном соусе»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Мясо птицы с овощами»	–	–	–	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Мясо цыплят с морской капустой и крупой»	–	–	–	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Мясо индейки с тыквой»	–	–	–	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Мясо перепелов с овощами»	–	–	–	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Мясо кролика с цветной капустой»	–	–	–	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Мясо птицы с крупой»	–	–	–	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Мясо кролика с рисом»	–	–	–	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Голубцы из мяса птицы ленивые»	–	–	–	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Паштет из мяса птицы с грибами»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Паштет из мяса цыплят с сердцем»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Паштет печеночный»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Паштет из мяса индейки с печенью»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Паштет из мяса индейки с сердцем»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50
«Паштет из мяса перепелов с яйцом»	0,2 – 0,7	0,3 – 0,8	5,0 – 12,0	0,2 – 0,4	2,5 – 3,0	4,0	120 – 250	50

Окончание таблицы А.2

Наименование консервов	Наименование показателя							
	B_1 [1], мг	B_2 [1], мг	PP [1], мг	B_C, мг	β-каротин [1], мг	Железо, мг, не менее	Кальций, мг	Иод, мкг, не менее
«Фарш куриный»	–	–	–	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Фарш перепелиный»	–	–	–	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Фарш из мяса индейки»	–	–	–	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Фарш из мяса кролика»	–	–	–	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
«Фарш «Мясное ассорти»	–	–	–	0,2 – 0,4	–	4,0	120 – 250	50
Примечание – [1] Определяются в случае внесения в продукт.								

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская, транспортная упаковка и укупорочные средства, рекомендуемые для консервов

Б.1 Консервы фасуют:

- в металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981;
- стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, ГОСТ Р 52327, ГОСТ Р 54470 с металлическими крышками;
- другие аналогичные виды потребительской упаковки с характеристиками не ниже перечисленных, допущенные для упаковки консервов.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины I–58 по ГОСТ 5717.2 и банки типа I с венчиком горловины I –58 и III – 53 по ГОСТ Р 52327 – металлическими лакированными крышками;
- банки по ГОСТ Р 54470 – металлическими лакированными крышками типа ПТ для пастеризуемой или стерилизуемой продукции.

Б.3 Консервы в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 с обечайкой и картонными прокладками для продукции в металлических и стеклянных банках и без обечайки и картонных прокладок для продукции в металлических банках – по ГОСТ 9142;
- полимерные ящики по ГОСТ Р 51289;
- в термоусадочную пленку (консервы в групповой упаковке) – по ГОСТ 25951.

Б.4 Ящики из гофрированного картона должны быть обвязаны проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560, или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной от 60 до 100 мм, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 марки А шириной от 50 до 70 мм.

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

Ящики для продукции в стеклянных банках должны быть выложены гофрированным картоном по ГОСТ 32096 со всех сторон. Горизонтальные ряды должны отделяться друг от друга прокладками из гофрированного картона. Допускается при машинной укладке металлических банок в транспортную упаковку упаковывать без прокладок между горизонтальными рядами банок.

Допускается использовать другие виды транспортной упаковки и вспомогательные упаковочные средства, в том числе закупаемые по импорту или выработанные из импортных материалов, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении.

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста. Утверждены Министерством сельского хозяйства Российской Федерации 18.12.2000 г	
[3]	Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М, 1990 г.	
[4]	Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза, М.,1988 г.	
[5]	Ветеринарно-санитарные правила № 4261-87	Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, М., 1987 г.
[6]	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утвержденная Госкомсанэпиднадзором РФ №01-19/9-11 от 27.07.1992 г.	
[7]	СанПиН 2.3.2.1940-05 с изменениями	Организация детского питания
[8]	ТР ТС 027/2012	О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания
[9]	№ 88-ФЗ	Федеральный закон от 12 июня 2008 г. «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
[10]	ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[11]	ФС 42-2413-92	Тиамина бромид (витамин B_1)
[12]	ФС 42-2954-93	Рибофлавин(витамин B_2)
[13]	ГФ СССР X ст. 19	Кислота никотиновая (витамин РР)
[14]	ГФ СССР X ст. 13	Кислота фолиевая (витамин B_c)
[15]	СанПиН 2.1.4.1074–01	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[16]	ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[17]	ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[18]	Р 4.1.1672–2003	Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок
[19]	МВИ.МН 2146–2004	Методика определения фолиевой кислоты в обогащенных продуктах питания
[20]	МУК 4.1.985–2000	Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[21]	МУК 01-19/47-11–92	Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах
[22]	МУ 5178–90	Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах.
[23]	МУК 4.1.986–2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии
[24]	МУК 4.4.1.011–93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[25]	МР 4.18/1890–91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

[26]	МУК 4.1.1912–04	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[27]	МУК 4.1.2158–07	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[28]	МУ 2142–80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[29]	МУ 1222–75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[30]	МУ 4082–86	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлотоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии
[31]	МУ 5177–90	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
[32]	МУ 3184–84	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье
[33]	МУК 99–1999	Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензопарадиоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии
[34]	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
[35]	МУК 4.2.2304–2007	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 664.91:637.54:006.034 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1600 92 1700 92 1621 92 1710 92 1627 92 1714 92 1628 92 1715 92 1629 92 1716

Ключевые слова: консервы на основе мяса птицы и кроликов, консервы мясосодержащие, питание женщин в период беременности

Подписано в печать 01.11.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 2,33. Тираж 49 экз. Зак. 4021

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru