МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32889— 2014

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2019

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-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
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 ноября 2014 г. № 1638-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32889—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2019 г.

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Стандартинформ, оформление, 2015, 2019

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 . . . 4
4 Технические требования . . . 4
5 Правила приемки . . . 7
6 Методы контроля . . . 8
7 Транспортирование и хранение . . . 9
Приложение А (справочное) Ингредиентный состав консервов . . . 10
Приложение Б (справочное) Рекомендации по приготовлению . . . 11
Приложение В (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г консервов . . . 11
Библиография . . . 12

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Canned meat in pieces for children's nutrition. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кусковые мясные стерилизованные консервы, изготавливаемые из мяса с овощами, предназначенные для питания детей старше трех лет, для реализации в торговле и сети общественного питания (далее — консервы).

Консервы выпускают следующих наименований:

- «Говядина тушеная с баклажанами»;
- «Говядина тушеная с кабачками»;
- «Телятина тушеная с баклажанами»;
- «Телятина тушеная с кабачками»;
- «Баранина тушеная с баклажанами»;
- «Ягнятина тушеная с баклажанами»;
- «Свинина тушеная с кабачками»;
- «Свинина тушеная с цветной капустой»;
- «Мясо кролика тушеное с кабачками»;
- «Мясо кролика тушеное с цветной капустой»;
- «Конина тушеная с цветной капустой»;
- «Оленина тушеная с цветной капустой».

Требования, обеспечивающие безопасность и качество консервов, изложены в 4.1, к маркировке — в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ ISO 973 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

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

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0[1)] Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

[1)] Действует ГОСТ 26313—2014 в части плодоовощных консервированных продуктов; ГОСТ 26671—2014 в части раздела 4 в части продуктов переработки плодов и овощей, консервов мясных и мясорастительных.

Издание официальное

ГОСТ 8756.1 Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Методы определения органолептических показателей, массовой доли составных частей, массы нетто или объема

ГОСТ 8756.18 Консервы. Метод определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9959 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

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

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

ГОСТ 10444.8 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*

ГОСТ 10444.11 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10970[1)] Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 13345 Жесть. Технические условия

ГОСТ 13534 Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13830[2)] Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25951 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27747 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

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

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

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

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

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

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

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

ГОСТ 31746 (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 Масло соевое. Технические условия

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

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

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

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

ГОСТ 31821 (UNECE STANDARD FFV-05:2000) Баклажаны свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

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

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических исследований

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 32225 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32227 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32273 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32308 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

ГОСТ 33952 Капуста цветная свежая. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru казателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ 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 **кусковые мясные консервы для детского питания:** Мясные консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, измельченных на куски массой от 5 до 20 г, тушеных в соусе, предназначенные для питания детей старше трех лет.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2], вырабатываться по технологической инструкции[1)] с соблюдением рецептур, массовая доля мясных ингредиентов в которых должна составлять не менее 62 %, режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья, потребительской упаковки и требований нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших стандарт.

4.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке — стерилизации.

4.1.3 Консервы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

4.1.4 По микробиологическим показателям и по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитратов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков) консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье, пищевые ингредиенты и добавки, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны отвечать требованиям для пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов для питания детей старше трех лет, установленных [1]—[4] или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления консервов применяют следующее сырье, пищевые ингредиенты и добавки:

- говядину первой и второй категорий по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 12 %;
- телятину по ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- свинину по ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани 13 % — 17 % или 28 % — 32 %;
- тушки кроликов первой категории, тушки кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученное при их разделке жилованное мясо кролика с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- конину от молодняка первой категории упитанности по ГОСТ 32225 и полученную при ее разделке: конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
- ягнятину и баранину по ГОСТ 31777 и полученные при их разделке ягнятину и баранину жилованные с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- оленину и мясо оленят первой и второй категорий по ГОСТ 32227, оленину по ГОСТ 32273 и полученную при ее разделке оленину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- блоки замороженные из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, телятины с массовой долей жировой ткани не более 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани 13 % — 17 % или 28 % — 32 %, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 % по ГОСТ 31799;
- блоки замороженные из жилованной оленины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- масло коровье несоленое сладкосливочное по ГОСТ 32261;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг «Премиум» по ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг по ГОСТ 31760;

[1)] В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству консервов мясных кусковых для детского питания», утвержденная директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова».

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов											
	«Говядина тушеная с кабачками»	«Говядина тушеная с баклажанами»	«Баранина тушеная с баклажанами»	«Ягнятина тушеная с баклажанами»	«Телятина тушеная с баклажанами»	«Телятина тушеная с кабачками»	«Свинина тушеная с кабачками»	«Мясо кролика тушеное с кабачками»	«Свинина тушеная с цветной капустой»	«Мясо кролика тушеное с цветной капустой»	«Конина тушеная с цветной капустой»	«Оленина тушеная с цветной капустой»
Внешний вид	Кусочки массой от 5 до 20 г мяса и кабачков | баклажанов | кабачков | цветной капусты в соусе. Соус без заварившихся комочков муки, с включением овощей, кремового или коричневатого цвета											
Запах и вкус	Свойственный данному виду мяса и овощей без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый											
Консистенция	Кусочки мяса и овощей мягкие											
Цвет	Свойственный используемому сырью											
Массовая доля белка, %	12,0—13,0											
Массовая доля жира, %	10,0—12,0											
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	0,8											
Массовая доля йода, мг/100 г, не менее*	0,03											

* Для консервов, обогащенных йодом.

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;
- муку пшеничную высшего сорта по ГОСТ 31491;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721 или сушеную по ГОСТ 32065;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 33952;
- кабачки свежие по ГОСТ 31822, без грубой кожицы, перезрелых семян, имеющие диаметр сечения не более 8 см;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723 или сушеный по ГОСТ 32065;
- баклажаны по ГОСТ 31821;
- овощи быстрозамороженные (кабачки, баклажаны, морковь, лук, капусту цветную);
- зелень укропа, сельдерея, петрушки свежую и сушеную;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- воду питьевую;
- эмульсии вкусоароматические, экстракты пряноароматического растительного сырья (укропа, петрушки, сельдерея, перца душистого, кориандра) полученные CO_2-экстракцией, без применения химических растворителей;
- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- препараты йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15 %.

4.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства консервов, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет.

4.2.3 Для производства консервов не допускается применять генетически модифицированные компоненты и мясное сырье:

- полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;
- замороженное более одного раза;
- замороженное со сроком годности более 6 мес;
- с массовой долей общего фосфора свыше 0,2 %;
- в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 °С.

4.2.4 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых ингредиентов и добавок, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.1—4.2.3.

4.3 Маркировка

4.3.1 Консервы в потребительской упаковке должны иметь маркировку в соответствии с ГОСТ 13534, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [2], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и содержать следующую информацию:

- наименование консервов с указанием «стерилизованные», «мясные»;
- состав продукта в соответствии с приложением А;
- массу нетто;
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- дату изготовления продукта (число, месяц, год);
- срок годности и условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;
- рекомендации по приготовлению в соответствии с приложением Б;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- пищевую ценность 100 г продукта в соответствии с приложением В;
- массовую долю йода в 100 г продукта и процент удовлетворения суточной потребности детей старше трех лет;
- обозначение настоящего стандарта;
- единый знак обращения продукции на рынке.

Пример маркировки — «Консервы мясные кусковые для питания детей старше трех лет, стерилизованные «Говядина тушеная с баклажанами».

4.3.2 Транспортная маркировка по [2], [5], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно».

4.3.3 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку, по [2], [5], ГОСТ 13534, должна содержать:

- наименование консервов с указанием «стерилизованные», «мясные»;
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- число упаковок;
- массу нетто;
- дату изготовления;
- условия хранения;
- срок годности;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции;
- обозначение настоящего стандарта.

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

4.4 Упаковка

4.4.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

Консервы массой нетто от 100 до 250 г фасуют в следующие виды упаковки:

- стеклянные банки типа IV-51 по ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла;
- металлические банки с внутренним защитным покрытием, изготовленные по ГОСТ 5981 из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11, или электролитического лужения марок ЭЖК-11 и ЭЖК-111 по ГОСТ 13345, или алюминиевой лакированной ленты с защитным покрытием;
- упаковку из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием;
- упаковку из полимерных материалов для стерилизуемой продукции.

4.4.3 Отклонения массы нетто упаковочной единицы продукции от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.4.4 Консервы упаковывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 с обечайкой и картонными прокладками или блоками в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 и в другую упаковку, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

Консервы в металлических банках допускается упаковывать в ящики без картонных прокладок и обечайки.

4.4.5 Масса нетто упакованных консервов на специальных поддонах не более 1000 кг, в таре-оборудовании — не более 500 кг, в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

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

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

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии — по [1], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 21 сут в условиях хранения при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

5.2 Рекомендуется органолептические показатели, герметичность упаковки и массовую долю жира определять в каждой партии.

5.3 Показатели массовых долей белка, хлористого натрия (поваренной соли), йода (для консервов, обогащенных йодом) рекомендуется определять периодически, но не реже одного раза в 15 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитратов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков, микробиологических показателей) проводят в соответствии с программой производственного контроля и требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.5 Контроль за содержанием диоксинов проводится 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 В случае разногласий по составу используемого сырья проводят идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО).

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164.

6.2 Определение органолептических показателей (внешний вид, запах, вкус, консистенция, цвет) — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 9959.

6.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042, ГОСТ 26183.

6.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.5 Определение массовой доли йода — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.6 Определение массовой доли хлорида натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 26186.

6.7 Определение массовой доли нитрита — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

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

6.9 Определение нитратов — по ГОСТ 29270 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

6.11 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

6.12 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.13 Определение антибиотиков — по [7], ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

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

6.15 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.16 Определение микробиологических показателей:

- определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1;
- определение возбудителей порчи — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;
- определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31746.

6.17 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов — по ГОСТ 8.579.

6.18 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479.

6.19 Определение ГМО — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7 Транспортирование и хранение

7.1 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 проводят в летний период — в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период — в изотермических вагонах с подогревом.

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

Консервы хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов — не более 24 мес с даты изготовления.

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

Приложение А
(справочное)

Ингредиентный состав консервов

А.1 Ингредиентный состав консервов приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Ингредиентный состав*
«Говядина тушеная с баклажанами»	Говядина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, баклажаны, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)**
«Телятина тушеная с баклажанами»	Телятина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, баклажаны, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)**
«Баранина тушеная с баклажанами»	Баранина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, баклажаны, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)**
«Ягнятина тушеная с баклажанами»	Ягнятина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, баклажаны, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)**
«Говядина тушеная с кабачками»	Говядина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, кабачки, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)**
«Телятина тушеная с кабачками»	Телятина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, кабачки, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)**
«Свинина тушеная с кабачками»	Свинина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, кабачки, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)**
«Мясо кролика тушеное с кабачками»	Мясо кролика (62 %), вода, сливочное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, лук репчатый, кабачки, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)**
«Свинина тушеная с цветной капустой»	Свинина (62 %), вода, пшеничная или рисовая мука, морковь, лук репчатый, цветная капуста, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)**
«Конина тушеная с цветной капустой»	Конина (62 %), вода, пшеничная или рисовая мука, морковь, лук репчатый, цветная капуста, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)**
«Оленина тушеная с цветной капустой»	Оленина (62 %), вода, пшеничная или рисовая мука, морковь, лук репчатый, цветная капуста, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)**
«Мясо кролика тушеное с цветной капустой»	Мясо кролика (62 %), вода, пшеничная или рисовая мука, морковь, лук репчатый, цветная капуста, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)**
* При обогащении йодом в ингредиентном составе консервов дополнительно указывают препарат йодированных молочных белков. ** Экстракты петрушки, укропа, сельдерея и пряностей (перец душистый, кориандр) при их использовании.	

Приложение Б
(справочное)

Рекомендации по приготовлению

Рекомендуется перед употреблением разогреть и перемешать.
Извлеченное из банки содержимое хранить в холодильнике в закрытой стеклянной посуде не более суток.

Приложение В
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г консервов

В.1 Пищевая ценность (средние значения) 100 г консервов приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование консервов	Белок, г	Жир, г	Углеводы*, г	Энергетическая ценность**, ккал/кДж	Йод***, мг/100 г, не менее (% от суточной потребности)
«Говядина тушеная с баклажанами»	12,2	10,5	5,5	170,0/710,0	0,03 (35)
«Телятина тушеная с баклажанами»	12,2	10,5	5,5	170,0/710,0	0,03 (35)
«Баранина тушеная с баклажанами»	12,0	10,5	5,1	160,0/670,0	0,03 (35)
«Ягнятина тушеная с баклажанами»	12,0	10,5	5,1	160,0/670,0	0,03 (35)
«Говядина тушеная с кабачками»	12,2	10,5	5,5	170,0/710,0	0,03 (35)
«Телятина тушеная с кабачками»	12,2	10,5	5,5	170,0/710,0	0,03 (35)
«Свинина тушеная с кабачками»	12,0	12,0	6,0	180,0/750,0	0,03 (35)
«Мясо кролика тушеное с кабачками»	13,0	10,0	5,0	160,0/670,0	0,03 (35)
«Свинина тушеная с цветной капустой	12,0	12,0	6,0	180,0/750,0	0,03 (35)
«Конина тушеная с цветной капустой»	12,6	10,1	5,1	160,0/670,0	0,03 (35)
«Оленина тушеная с цветной капустой»	13,0	10,4	5,4	170,0/710,0	0,03 (35)
«Мясо кролика тушеное с цветной капустой»	13,0	10,0	5,0	160,0/670,0	0,03 (35)

* Определяют расчетным путем

$$M_у = 100 - (M_в + M_б + M_ж + M_з).$$

где $M_у$ — массовая доля углеводов, %;
$M_в$ — массовая доля влаги, %;
$M_б$ — массовая доля белка, %;
$M_ж$ — массовая доля жира, %;
$M_з$ — массовая доля золы, %.

** Определяют расчетным путем.

*** При дополнительном внесении.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880

[2] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9 октября 2013 г. № 68

[3] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 9 октября 2013 г. № 67

[4] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» от 9 декабря 2011 г. № 883

[5] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9 декабря 2011 г. № 881

[6] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 г. № 769

[7] ISO 13493:1998 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

УДК 664.9:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясные кусковые, детское питание, говядина тушеная с баклажанами, с кабачками, телятина тушеная с баклажанами, с кабачками, баранина тушеная с баклажанами, ягнятина тушеная с баклажанами, свинина тушеная с кабачками, свинина тушеная с цветной капустой, мясо кролика тушеное с кабачками, мясо кролика тушеное с цветной капустой, конина тушеная с цветной капустой, оленина тушеная с цветной капустой, технические требования, говядина, телятина, свинина, конина, баранина, ягнятина, мясо кролика, оленина

Редактор *Е.И. Мосур*
Технические редакторы *В.Н. Прусакова, И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Д.В. Кардановской*

Сдано в набор 12.11.2019. Подписано в печать 21.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,45.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru stinfo.ru

gost.e-ecolog.ru