МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33338— 2015

ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 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 птицеперерабатывающей промышленности» (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 18 июня 2015 г. № 47)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 августа 2015 г. № 1173-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33338—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

6 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Декабрь 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, 2016, 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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПОЛУФАБРИКАТЫ РУБЛЕНЫЕ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Semi-prepared ground ready-to-heat-and-eat of poultry meat for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рубленые полуфабрикаты высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания (далее — полуфабрикаты), предназначенные для производства готовых продуктов для детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.4, 4.2.5, требования к качеству — в 4.2.2, 4.2.3, к маркировке — в 4.4.

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 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1349—85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия*

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

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1724 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством**

ГОСТ 4288 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 5784 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6309 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7022 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7699 Крахмал картофельный. Технические условия***

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8807 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

---

* Действует ГОСТ 33922—2016 «Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

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 13830 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 17308 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25292 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

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 27842 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия**

ГОСТ 28402 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 28432 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 29045 Пряности. Перец душистый. 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 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 31449 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451 Сливки питьевые. Технические условия

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

ГОСТ 31465 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 31467 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ 31468 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 31470 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

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

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

ГОСТ 31475 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли растительного (соевого) белка методом электрофореза

ГОСТ 31476 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 58233—2018.

*** Действует ГОСТ ISO 973—2016.

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

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

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

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31647 Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 31657 Субпродукты птицы. Технические условия

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

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

ГОСТ 31707 (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 31746 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760 Масло соевое. 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 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 испытаний

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

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

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. 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 32244 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 32260 Сыры полутвердые. Технические условия

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32262 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

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

ГОСТ 32752 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32924 Сливки питьевые для детского питания. Технические условия

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

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

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 применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания:** Пищевой продукт из мяса птицы для детского питания, прошедший одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

3.2 **полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания:** Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания, изготовленные из измельченного обваленного мяса птицы, которые прошли частичную или полную термическую обработку, из которых в результате минимально необходимых технологических операций (подогрев и/или порционирование, и/или дополнение гарниром) получают готовое блюдо или кулинарное изделие.

4 Технические требования

4.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и вырабатываться по технологической инструкции по производству рубленых полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

4.2.1 Полуфабрикаты выпускают следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид полуфабрикатов	Наименование полуфабрикатов
Формованные в панировке или без нее	Котлеты
	Крокеты
	Палочки
	Биточки
	Тефтели
	Фрикадельки
	Бифштекс
	Ромштекс
	Гамбургер
	Шницель
Фаршированные	Зразы
	Котлеты с начинкой

Окончание таблицы 1

Вид полуфабрикатов	Наименование полуфабрикатов
В оболочке	Колбаски из мяса птицы
	Колбаски субпродуктовые
	Котлета в тесте
	Сосиска в тесте
Примечание — Полуфабрикаты в оболочке предназначены для детей старше 3 лет.	

4.2.2 В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:
- на охлажденные с температурой в толще от 0 °С до 6 °С;
- замороженные с температурой в толще не выше минус 12 °С.

4.2.3 По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов
Внешний вид	Поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев, повреждения оболочки, у панированных — равномерно панирована
Запах	Свойственный данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых компонентов, предусмотренных рецептурой
Цвет	Свойственный используемому сырью: мясу, субпродуктам и другим рецептурным компонентам
Форма	Котлет — округло-приплюснутая, с заостренным концом, слегка вытянутая в длину; палочек — параллелепипеда; крокетов, биточков — округлая; тефтелей, фрикаделек — шарообразная; зраз, ромштексов, бифштексов — овально-приплюснутая; шницеля — плоско-овальная; гамбургера — плоскоокруглая; колбасок, сосисок — прямые батончики длиной от 7 до 11 см
Массовая доля белка, %, не менее	10,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0
Массовая доля хлорида натрия, %, не более, для детей - старше 1,5 до 3 лет - старше 3 лет	 0,4 0,9
Массовая доля хлеба, %, не более	15,0
Массовая доля панировки, %, не более	5,0
Общая кислотность, °Т, не более	4,0
Массовая доля начинки (части) продукта, %, не более	20,0
Масса единицы изделия, г: - котлеты - палочки - крокета - биточка - тефтели - фрикадельки - зразы, гамбургера, шницеля - бифштекса, ромштекса - колбасок, сосисок	 От 30 до 100 От 50 до 100 От 20 до 50 От 50 до 100 От 30 до 100 От 20 до 30 От 50 до 100 От 50 до 100 От 50 до 100

Окончание таблицы 2

Примечания

1 Показатель «Общая кислотность» регламентируют в полуфабрикатах, в состав рецептур которых включен хлеб.

2 Показатель «Массовая доля начинки» определяют в фаршированных полуфабрикатах.

3 Показатель «Массовая доля хлеба» определяют в полуфабрикатах: котлеты, крокеты, палочки, биточки, тефтели.

4 Показатель «Массовая доля панировки» определяют в полуфабрикатах: котлеты, крокеты, палочки, биточки, зразы, шницели, ромштексы.

5 Допускается выработка полуфабрикатов другой формы и массы в зависимости от конструктивных возможностей формующего оборудования.

4.2.4 Микробиологические показатели полуфабрикатов не должны превышать норм [1] и/или установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.2.5 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, микотоксинов (при использовании муки и круп), пестицидов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов и диоксинов в полуфабрикатах не должно превышать норм [1] и/или установленных нормативными правовыми актами государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки полуфабрикатов применяют:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части для детского питания по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ 31962, нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- тушки индеек и их части по ГОСТ 31473, по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт, и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- тушки индеек и их части для детского питания по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- пищевые субпродукты (печень, сердце) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат по ГОСТ 31657;
- субпродукты мясные обработанные говяжьи и свиные (печень, сердце, языки) по ГОСТ 32244, ГОСТ 32752;
- говядину по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани до 20 % (для полуфабрикатов для детей старше 3 лет), до 12 % (для полуфабрикатов для детей старше 1,5 лет);
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани до 70 % (для полуфабрикатов для детей старше 3 лет), до 32 % (для полуфабрикатов для детей старше 1,5 лет);
- блоки замороженные из жилованной говядины, свинины по ГОСТ 31799;
- мясо котлетное говяжье для детского питания с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 % (для полуфабрикатов для детей старше 3 лет), до 12 % (для полуфабрикатов для детей старше 1,5 лет) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо котлетное свиное для детского питания с массовой долей жировой ткани не более 30 % по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- жир-сырец свиной (кроме кишечного) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- шпик (хребтовый, боковой), грудинку свиную несоленые по документу государства, принявшего стандарт;
- жир-сырец куриный, индюшиный пищевой по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- жир куриный топленый по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654,

- яйца перепелиные по ГОСТ 31655;
- продукты яичные (меланж, белок, желток) жидкие или сухие* по ГОСТ 30363;
- молоко сухое по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449;
- концентраты сывороточных белков сухие по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- сыворотку молочную сухую по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- казеинат натрия по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- сливки питьевые по ГОСТ 31451;
- сливки питьевые для детского питания по ГОСТ 32924;
- сливки сухие по ГОСТ 1349;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;
- масло топленое по ГОСТ 32262;
- сыры полутвердые по ГОСТ 32260;
- экстракт сухих сливок натуральный вкусоароматический, высококонцентрированное масло, разрешенные к применению для продуктов детского питания по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- масло натуральное пальмовое красное по ГОСТ 31647;
- масло растительное по [2], рафинированное дезодорированное, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг:

  масло подсолнечное по ГОСТ 1129;

  масло соевое по ГОСТ 31760;

  масло кукурузное по ГОСТ 8808;

  масло горчичное по ГОСТ 8807;

  масло оливковое по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

  масло льняное по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

  масло рыжиковое по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу гречневую по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784;
- крахмал картофельный высшего сорта или «Экстра» по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159 высшего сорта;
- крахмал рисовый по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;
- 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) по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- муку гречневую по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- муку овсяную сортовую и коэкструдированную по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;

---

* Яичные сухие продукты не допускаются для использования в полуфабрикатах охлажденных для детей старше 1,5 до 3 лет.

- муку ячменную сортовую по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- муку ячменную коэкструдированную по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- муку рисовую первого сорта по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- хлеб пшеничный из муки не ниже первого сорта по ГОСТ 27842;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ 32065;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- капусту цветную свежую по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- капусту брокколи свежую по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- кабачки свежие по ГОСТ 31822 высшего сорта;
- кабачки, капусту белокочанную, капусту цветную, капусту брокколи, лук репчатый, морковь столовую, тыкву быстрозамороженные по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- картофель свежий продовольственный по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- картофель свежий для переработки на продукты питания по ГОСТ 26832;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432;
- комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, премиксы витаминные и витамины, разрешенные к применению для продуктов детского питания по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- CO_2 — экстракты мускатного ореха, душистого перца, кориандра, кардамона, тмина по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола 0 или 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830;
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- воду питьевую по ГОСТ 2874.

4.3.2 Используемые при производстве полуфабрикатов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [3], [4], а также соответствовать требованиям, установленным нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1], [2], [5], а также соответствовать требованиям, установленным нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, по качеству и безопасности соответствующего требованиям, изложенным в 4.3.1.

4.3.4 Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза; мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес, сырьевых компонентов, полученных с использованием генетически модифицированных организмов; фосфатов, красителей, усилителей вкуса и аромата.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна отвечать требованиям [6], быть четкой, средства маркировки не должны влиять на показатели качества полуфабрикатов и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, а также должны быть выработаны из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки с полуфабрикатом — по [6].

Пищевая ценность 100 г полуфабрикатов приведена в приложении А.

Рекомендации по приготовлению готовых блюд приведены в приложении Б.

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [6], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка.

4.4.4 Маркировка потребительской и транспортной упаковки должна содержать следующие дополнительные данные:

- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей;
- наименование и местонахождение организации в государстве, реализующем продукцию, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак предприятия-изготовителя (при наличии);
- надпись «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случаях упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- обозначение настоящего стандарта;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- массу нетто;
- рекомендации по приготовлению.

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

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Полуфабрикаты, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую упаковку.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных полуфабрикатов, предназначенных для реализации при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и в сети общественного питания.

4.5.2 Полуфабрикаты упаковывают под вакуумом или в условиях защитной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (пленки или пакеты).

4.5.3 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать [7], документам, в соответствии с которыми они выработаны, и обеспечивать сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.

Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания полуфабрикатов приведена в приложении В.

4.5.4 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

4.5.5 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния, одного вида упаковки и одного срока годности.

4.5.6 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии — по [1], объемы выборок и правила приемки — по ГОСТ 31465.

5.2 Органолептические показатели и температуру полуфабрикатов определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (массовой доли белка, жира, хлоридов, хлеба, панировки, начинки (части) продукта, общей кислотности) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.4 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), пестицидов, антибиотиков, микотоксинов (при использовании муки и круп), нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель полуфабрикатов в программе 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 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию полуфабрикатов по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31474, ГОСТ 31475, ГОСТ 31500.

5.7 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.8 Масса нетто полуфабрикатов в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке с учетом допускаемых отклонений.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к исследованиям — по ГОСТ 31465, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164, ГОСТ 31467, ГОСТ 31904.

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.2 Определение органолептических показателей (внешнего вида, запаха, цвета, формы) и температуры — по ГОСТ 9959, ГОСТ 31470.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 32008, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ ISO 1841-2;
- нитритов — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- общей кислотности — по ГОСТ 31470;
- массовой доли хлеба — по ГОСТ 31470;
- массовой доли панировки — по ГОСТ 31465;
- массовой доли начинки (части) продукта — по ГОСТ 31465;
- массы единицы изделия — по ГОСТ 4288.

6.4 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

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

6.6 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.7 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32163, ГОСТ 32161.

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

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

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

6.11 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 31747;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746;

- патогенных микроорганизмов, в том числе:
  сальмонелл — по ГОСТ 31659 , ГОСТ 31468;
  Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031,
- плесеней — по ГОСТ 10444.12.

6.12 Определение наличия компонентов, полученных с использованием генетически модифицированных организмов, — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.13 Идентификация состава продукта — по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31474, ГОСТ 31475, ГОСТ 31500.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, с соблюдением гигиенических требований. При перевозке охлажденных полуфабрикатов температура в транспортном средстве не должна превышать 6 °С.

7.2 Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов, указаны в таблице 3.

Таблица 3

Полуфабрикаты	Способ упаковки	Температура в толще, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Охлажденные	Без вакуума	От 0 до 6	48 ч
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы		5 сут
Замороженные	—	Минус 12	1 мес
		Минус 18	3 мес

7.3 Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов.

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

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

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов

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

Таблица А.1

Наименование полуфабрикатов	Белок, %.	Жир, %.	Углеводы, %	Энергетическая ценность, ккал/кДж
Котлеты	10,0—14,0	10,0—16,0	8,5	165—220 / 690—921
Крокеты	10,0—14,0	8,0—16,0	8,5	175—220 / 732—921
Палочки	10,0—14,0	8,0—16,0	8,5	165—220/ 690—921
Биточки	10,0—14,0	8,0—16,0	8,1	165—220 / 690—921
Тефтели	10,0—16,0	8,0—14,0	5,9	165—220 / 690—921
Фрикадельки	10,0—14,0	8,0—12,0	—	165—220 / 690—921
Бифштекс	10,0—18,0	11,0—16,0	—	165—220 / 690—921
Ромштекс	10,0—16,0	12,0—18,0	0,4	165—220 / 690—921
Гамбургер	10,0—16,0	8,0—16,0	0,7	165—220 / 690—921
Шницель	10,0—16,0	10,0—16,0	0,4	165—220 / 690—921
Зразы	10,0—14,0	10,0—16,0	10,6	170—220 / 711—921
Котлеты с начинкой	10,0—14,0	10,0—16,0	10,6	170—220 / 711—921
Колбаски из мяса птицы	10,0—16,0	12,0—16,0	0,4	165—220 / 690—921
Колбаски субпродуктовые	12,0—14,0	12,0—18,0	7,0	175—232 / 711—921
Котлета в тесте	10,0—14,0	10,0—16,0	10,6	170—220 / 711—921
Сосиска в тесте	12,0—14,0	12,0—18,0	6,0	175—232 / 711—921

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендации по приготовлению полуфабрикатов

Полуфабрикаты обрабатывают в жарочных шкафах, пароконвектоматах или на другом оборудовании от 5 до 20 мин в зависимости от конструкции теплового аппарата до состояния полной кулинарной готовности.

Подготовленные продукты дополняют гарниром и/или соусом.

Приложение В
(рекомендуемое)

Потребительская и транспортная упаковка для полуфабрикатов

В.1 Полуфабрикаты фасуют в потребительскую упаковку:

- пакеты из полимерных пленок;
- пакеты из газонепроницаемых материалов для последующей упаковки под вакуумом или в газовой среде (атмосфера смеси инертного газа азота N_2 и углекислого газа CO_2 в соотношении 80:20);
- лотки из полимерных материалов, на дно которых укладывают влагопоглощающие салфетки, с последующей упаковкой лотков в полимерную пленку в один ряд;
- пакеты или салфетки из полимерной пленки с последующей упаковкой в картонную коробку.

В.2 Упаковку из полимерной пленки скрепляют одним из способов: термосвариванием, липкой лентой, чеком из ленты с термоклеящим слоем, алюминиевыми скобами или другими скрепляющими средствами, не влияющими на качество и товарный вид полуфабриката.

Допускается по согласованию с потребителем полуфабрикаты укладывать в один ряд на лотки-вкладыши полимерных ящиков.

В.3 Масса продукции, упакованной в лотки и пакеты из полимерных материалов, а также пачки, не должна превышать 1000 г.

В.4 Полуфабрикаты в потребительской упаковке укладывают:

- в ящики: из гофрированного картона — по ГОСТ 9142;
- другие виды упаковки, допущенные к применению.

Полуфабрикаты в потребительской упаковке должны быть уложены в три ряда по высоте ящика или вертикально.

Пачки с полуфабрикатом массой нетто 500 и 1000 г группируют по 15 и 10 шт. соответственно, укладывая одна на другую по высоте, упаковывают в оберточную бумагу марок А, В, Д по ГОСТ 8273 и обвязывают шпагатом по ГОСТ 17308 или хлопчатобумажными нитками по ГОСТ 6309 или заклеивают клеевой лентой.

Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или другими скрепляющими средствами.

В.5 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках — не более 25 кг; ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

Библиография

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

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

[3] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[4] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

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

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

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

УДК 637.52:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности, детское питание, мясо птицы, технические требования, полуфабрикаты формованные в панировке или без нее, фаршированные, в оболочке, охлажденные, замороженные, котлеты, палочки, крокеты, биточки, зразы, котлеты с начинкой, котлета в тесте, сосиска в тесте

Редактор *Н.Е. Рагузина*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 03.12.2019. Подписано в печать 06.12.2019. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68.
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.
www.gostinfo.ru

gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru