МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
33337—
2015**

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ 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. № 1172-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33337—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 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, 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

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Термины и определения . . . 3
4 Технические требования . . . 4
5 Правила приемки . . . 10
6 Методы контроля . . . 10
7 Транспортирование и хранение . . . 11
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г кулинарных изделий . . . 13
Приложение Б (рекомендуемое) Рекомендации по употреблению . . . 14
Приложение В (рекомендуемое) Потребительская, транспортная упаковка и скрепляющие средства для фасования и упаковывания кулинарных изделий . . . 15
Библиография . . . 16

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КУЛИНАРНЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Culinary fabrics of poultry meat for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кулинарные изделия (запеченные, вареные, тушеные и паровые) из мяса птицы для детского питания (далее — кулинарные изделия), предназначенные для детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле.

Требования, обеспечивающие безопасность продукции, изложены в 4.2.4, 4.2.5, требования к качеству — в 4.2.1—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 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 1724 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

ГОСТ ISO 2254 Пряности. Гвоздика целая и молотая (порошкообразная). Технические условия

ГОСТ 2874[1)] Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством

ГОСТ 4288[2)] Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 5784 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6002 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

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

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

Издание официальное

ГОСТ 9959 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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

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

ГОСТ 12302 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 13830[1)] 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 16832 Орехи грецкие. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 25250 Пленка поливинилхлоридная для изготовления тары под пищевые продукты и лекарственные средства. 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[2)] Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 28402 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 28432 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 29299 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомноэмиссионным методом

ГОСТ 30726 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий Escherichia coli

ГОСТ 31449 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ 31452 Сметана. 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 31468 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

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

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

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

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

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 58233—2018.

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

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. 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 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 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

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

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 32009 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

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 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 32752 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32924 Сливки питьевые для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33922 Консервы молочные. Сливки сухие. 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) по указателям 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 **кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Пищевой продукт из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания с добавлением или без добавления ингредиентов (овощей, специй или крупы) и/или соуса в соответствии с рецептурой, подвергнутый тепловой обработке до кулинарной готовности.

3.2 **запеченное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое в процессе кулинарной обработки запеканию и доведенное до кулинарной готовности.

3.3 **вареное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое тепловой кулинарной обработке во влажной среде до кулинарной готовности.

3.4 **тушеное кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое тепловой кулинарной обработке в небольшом количестве жидкости или соуса до кулинарной готовности.

3.5 **паровое кулинарное изделие из мяса [пищевых субпродуктов] птицы для детского питания:** Кулинарное изделие из мяса и/или пищевых субпродуктов птицы для детского питания, подвергнутое тепловой обработке до кулинарной готовности в атмосфере водяного пара.

4 Технические требования

4.1 Кулинарные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и вырабатываться по технологической инструкции по производству кулинарных изделий 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 Кулинарные изделия выпускают следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид кулинарных изделий	Наименование кулинарных изделий
Запеченные*	Окорочок цыпленка бескостный
	Окорочок цыпленка бескостный с начинкой
	Бедро цыпленка бескостное
	Бедро цыпленка бескостное с начинкой
	Филе грудной части цыпленка (индейки)
	Рулет из мяса цыпленка (индейки)
	Мясо цыпленка и/или индейки формованное
Вареные	Мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное
	Бедро цыпленка (индейки)
	Голень цыпленка
	Паштет** из: - мяса цыпленка; - мяса и печени цыпленка; - мяса индейки; - мяса и печени индейки; - печени цыпленка и/или индейки
Тушеные	Мясо цыпленка (индейки) в соусе
	Мясное ассорти в соусе
	Печень куриная в молочном соусе
	Мясо цыпленка (индейки) с сердцем
	Мясо цыпленка (индейки) обеденное
	Филе куриное с языком
	Мясо цыпленка (индейки) с овощами
	Мясо цыпленка (индейки) с рисом

Окончание таблицы 1

Вид кулинарных изделий	Наименование кулинарных изделий
Паровые	Котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые
	Биточки из мяса цыпленка (индейки)
* Запеченные изделия предназначены для питания детей старше 3 лет. ** Вареное изделие — паштет предназначен для питания детей старше 3 лет.	

4.2.2 В зависимости от термического состояния кулинарные изделия 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 кулинарные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 2, 3.

Таблица 2

Наименование кулинарных изделий	Характеристика показателя			
	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах и вкус
Запеченные: - окорочка цыпленка бескостные с начинкой или без нее; - бедра цыпленка бескостные с начинкой или без нее;	Берцовая и/или бедренная часть тушки цыпленка без кости грушевидной или овальной формы с кожей или без нее. Поверхность сухая с равномерно нанесенной панировкой или без нее. На разрезе изделий с начинкой: равномерно перемешанный фарш, вложенный или завернутый в мышечную ткань	Сочная, мягкая	От светло-желтого до светло-коричневого	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха
- филе грудной части цыпленка (индейки);	Куски большого филе плоско-овальной формы с равномерно нанесенной панировкой или без нее	Сочная, мягкая	От светло-серого до светло-желтого	
- рулет из мяса цыпленка (индейки);	Плотно свернутое филе грудной и/или бедренной части тушки цыпленка (индейки) кожей наружу овально-цилиндрической формы с начинкой внутри. Поверхность сухая, с равномерно нанесенной панировкой или без нее	Сочная, мягкая	От светло-желтого до желтого	
- мясо цыпленка и/или индейки формованное	Куски бескостного мяса цыпленка и/или индейки неопределенных размеров, с кожей или без нее, в форме шара, цилиндра и других фигур	Сочная, мягкая	От светло-желтого до светло-коричневого	
Вареные: - мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное;	Куски бескостного мяса грудной или бедренной части тушки цыпленка (индейки) без кожи	Сочная, мягкая	От светло-желтого до желтого	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха
- бедро цыпленка (индейки);	Бедренная часть тушки цыпленка или индейки с костью или без нее с/без кожей	Сочная, мягкая	От светло-желтого до желтого	
- голень цыпленка;	Часть тушки цыпленка, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями			
- паштеты	Батончики, коробочки или стаканчики. На разрезе однородная тонкоизмельченная масса из мяса и/или печени цыплят (индейки). Допускаются незначительные выделения желе и жира на поверхности продукта	Мажущаяся, пастообразная	От светло-розового до светло-коричневого	

Окончание таблицы 2

Наименование кулинарных изделий	Характеристика показателя			
	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Запах и вкус
Тушеные: - мясо цыпленка (индейки) в соусе; - мясное ассорти в соусе; - печень куриная в молочном соусе; - мясо цыпленка (индейки) с сердцем; - филе куриное с языком; - мясо цыпленка (индейки) обеденное; - мясо цыпленка (индейки) с овощами; - мясо цыпленка (индейки) с рисом	Кусочки мяса цыплят, индейки и/или пищевых субпродуктов (печени, сердца, языка) неопределенной формы, в соусе или без него, с видимыми включениями рисовой крупы, овощей и специй	Неплотная	От светло-коричневого до коричневого	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Паровые: - котлеты из мяса цыпленка (индейки) рубленые; - биточки из мяса цыпленка (индейки)	Равномерно перемешанный фарш с включениями компонентов согласно рецептуре. Поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев. Форма котлет — округло-приплюснутая, с заостренным концом, слегка вытянутая в длину; биточков — округлая	Однородная, некрошливая; сочная, мягкая	От серого до светло-коричневого	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха

Таблица 3

Наименование показателя	Значение показателя для кулинарных изделий			
	запеченных	вареных	тушеных	паровых
Массовая доля белка, %, не менее	15,0	8,0	15,0	19,0
Массовая доля жира, %, не более	16,0	15,0	15,0	12,0
Массовая доля хлорида натрия, %, не более, для детей: - старше 1,5 до 3 лет - старше 3 лет	 0,4 0,9	 0,4 0,9	 0,4 0,9	 0,4 0,9
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	0,25	0,25	0,25
Массовая доля начинки* продукта, %, не более	20,0	—	—	—
Массовая доля панировки**, %, не более	5,0	—	—	—
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	—	0,006	—	—

* Определяют в запеченных кулинарных изделиях с начинкой.
** Определяют в запеченных кулинарных изделиях, изготовленных с использованием панировки.

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

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

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для выработки кулинарных изделий применяют:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части для детского питания по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ 31962 и нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки индеек и их части для детского питания по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки индеек и их части по ГОСТ 31473 и нормативному документу государства, принявшего стандарт, и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- пищевые субпродукты кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат (печень, сердце) по ГОСТ 31657;
- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, языки говяжьи или свиные) по ГОСТ 32244, ГОСТ 32752;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- яйца перепелиные пищевые по ГОСТ 31655;
- продукты яичные (меланж, белок, желток) жидкие или сухие[1)] 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;
- сыворотку молочную сухую;
- 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 33922;
- сыры полутвердые по ГОСТ 32260;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;
- масло топленое по ГОСТ 32262;
- сметану по ГОСТ 31452 с содержанием жира не более 20 %;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу гречневую по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6202;
- жир-сырец куриный, индюшиный пищевой;
- жир куриный топленый по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- масло растительное по [2], рафинированное дезодорированное, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг:
  - масло подсолнечное по ГОСТ 1129,
  - масло кукурузное по ГОСТ 8808,
  - масло соевое по ГОСТ 31760,
  - масло оливковое по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- 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;

[1)] Яичные сухие продукты не допускаются для использования в скоропортящихся кулинарных изделиях для детей старше 1,5 до 3 лет.

- муку овсяную сортовую и коэкструдированную по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- 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;
- орехи грецкие по ГОСТ 16832;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- морковь свежую по ГОСТ 1721;
- морковь 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;
- зелень петрушки и укропа сушеную по ГОСТ 32065 и свежую;
- томатную пасту по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- перец душистый молотый по ГОСТ ISO 973;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- гвоздику по ГОСТ ISO 2254;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- мускатный орех по ГОСТ 29048;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или молотую помолов № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия по документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- воду питьевую по ГОСТ 2874.

4.3.2 Сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [3], [4], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

Прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1], [2], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 4.3.1 и 4.3.2.

4.3.4 Не допускается использование фосфатов, усилителей вкуса и аромата.

4.3.5 Не допускается применение сырьевых компонентов, полученных с использованием генетически модифицированных организмов.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна отвечать требованиям [5], быть четкой, средства маркировки не должны влиять на показатели качества кулинарных изделий и должны обеспечивать стойкость маркировки при

их хранении, транспортировании и реализации, а также должны быть изготовлены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки с кулинарным изделием — по [5] с указанием следующих дополнительных данных:

- вида кулинарного изделия («запеченное», «вареное» и т. д.) с учетом возраста и вида птицы («из мяса цыплят», «из мяса индейки»);
- термического состояния кулинарного изделия («охлажденное», «замороженное»);
- сведений о том, что продукт предназначен для питания детей старше 1,5 лет;
- информации: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случаях упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- срока годности до и после вскрытия упаковки (нарушения целостности потребительской упаковки);
- обозначения настоящего стандарта.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г кулинарных изделий приведены в приложении А.

Рекомендации по употреблению кулинарных изделий приведены в приложении Б.

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [5], 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. Маркировка должна содержать следующие дополнительные сведения:

- вид кулинарного изделия («запеченное», «вареное» и т. д.) с учетом возраста и вида птицы («из мяса цыплят», «из мяса индейки»);
- термическое состояние кулинарного изделия («охлажденное», «замороженное»);
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше 1,5 лет;
- информацию: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случаях упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- массу нетто,
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- обозначение настоящего стандарта.

Ярлык с аналогичной информацией вкладывают в каждую единицу упаковки с дополнительным указанием информационных данных о пищевой ценности 100 г кулинарных изделий.

Допускается информационные данные о пищевой ценности 100 г кулинарных изделий указывать на отдельном листе-вкладыше.

4.4.4 Маркировка кулинарных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4.5 Упаковка

4.5.1 Кулинарные изделия, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую упаковку.

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

4.5.2 Кулинарные изделия [запеченные, вареные (кроме паштетов), тушеные и паровые] 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 [6] и документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность и качество кулинарных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.

Рекомендуемая потребительская, транспортная упаковка и скрепляющие средства для фасования и упаковывания кулинарных изделий приведены в приложении В.

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

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

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

4.5.7 Масса нетто кулинарных изделий в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке кулинарных изделий в потребительской упаковке с учетом допустимых отклонений.

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

5 Правила приемки

5.1 Кулинарные изделия принимают партиями. Определение партии — по [1], объемы выборок и правила приемки — по ГОСТ 4288.

5.2 Органолептические показатели и температуру кулинарных изделий определяют в каждой партии.

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

5.4 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (свинца, мышьяка, кадмия, ртути), пестицидов, антибиотиков, микотоксинов (при использовании круп), нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции 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 Остаточную активность кислой фосфатазы в вареных кулинарных изделиях определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

5.7 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию кулинарных изделий по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31500.

5.8 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к исследованиям — по ГОСТ 4288, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164, ГОСТ 31904.

Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ ISO 1841-2;
- массовой доли нитритов — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли панировки — по ГОСТ 31465;
- массовой доли начинки (части) продукта — по ГОСТ 31465;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

6.4 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

6.5 Определение содержания токсичных элементов:

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

6.6 Определение пестицидов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694.

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 радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

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

6.12 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 4288, ГОСТ 31747;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746;
- *Escherichia coli* — по ГОСТ 30726;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- патогенных микроорганизмов, в том числе: *Salmonella* — по ГОСТ 31468, ГОСТ 31659, *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031;
- дрожжей и плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12.

6.13 Определение температуры в толще продукта

6.13.1 Средства контроля

Цифровой термометр «Замер-1»[1)] или другие приборы с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами.

6.13.2 Проведение измерений

Температурный датчик должен быть введен в центр продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур от минус 30 °С до плюс 120 °С. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ± 0,5 °С.

6.14 Определение наличия генетически модифицированных организмов (ГМО) — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7 Транспортирование и хранение

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

7.2 Рекомендуемые сроки годности кулинарных изделий со дня выработки приведены в таблице 4.

Таблица 4

Наименование кулинарных изделий	Вид упаковки	Температура в толще кулинарного изделия, °С	Рекомендуемый срок годности, не более, при способе упаковки	
			без вакуума	с применением вакуума или модифицированной атмосферы
Запеченные	В пакетах из полимерных и комбинированных материалов	От 0 до 6 Не выше минус 12 Не выше минус 18	72 ч 1 мес 3 мес	5 сут — —
Вареные: - мясо тушки цыпленка (индейки) бескостное, бедро цыпленка (индейки), голень цыпленка;	В пакетах из полимерных и комбинированных материалов	От 0 до 6 Не выше минус 12 Не выше минус 18	72 ч 1 мес 3 мес	5 сут — —

[1)] В Российской Федерации цифровые термометры «Замер-1» зарегистрированы в Госреестре средств измерений под номером 21267—01.

Окончание таблицы 4

Наименование кулинарных изделий	Вид упаковки	Температура в толще кулинарного изделия, °С	Рекомендуемый срок годности, не более, при способе упаковки	
			без вакуума	с применением вакуума или модифицированной атмосферы
- паштет из мяса и/или печени цыпленка (индейки)	В пакетах из полимерных материалов; в коробочках и стаканчиках из полимерных материалов; в натуральных оболочках В оболочках: - поливинилхлоридных - «Амитан» - «Амифлекс»	От 0 до 6	72 ч 5 сут 10 сут 20 сут	— — — —
Тушеные	В пакетах из полимерных и комбинированных материалов В оболочках «Амитан», «Амифлекс»		72 ч 30 сут	— —
Паровые	В пакетах из полимерных и комбинированных материалов	От 0 до 6 Не выше минус 12 Не выше минус 18	72 ч 1 мес 3 мес	5 сут — —

7.3 Сроки годности и условия хранения кулинарных изделий, отличные от рекомендуемых и гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, обосновывает и устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности продукции.

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

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г кулинарных изделий

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности кулинарных изделий приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование кулинарных изделий	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал
Запеченные:			
окорочок цыпленка бескостный	15,0	16,0	649—795/155—190
окорочок цыпленка бескостный с начинкой	15,0	16,0	649—795/155—190
бедро цыпленка бескостное	15,0	16,0	649—795/155—190
бедро цыпленка бескостное с начинкой	15,0	16,0	649—795/155—190
филе грудной части цыпленка	15,0	16,0	649—795/155—190
филе грудной части индейки	15,0	16,0	649—795/155—190
рулет из мяса цыпленка	15,0	16,0	649—795/155—190
рулет из мяса индейки	15,0	16,0	649—795/155—190
мясо цыпленка формованное	15,0	16,0	649—795/155—190
мясо цыпленка и индейки формованное	15,0	16,0	649—795/155—190
мясо индейки формованное	15,0	16,0	649—795/155—190
Вареные:			
мясо тушки цыпленка бескостное	19,0	7,0	574—599/137—143
мясо тушки индейки бескостное	19,0	7,0	574—599/137—143
бедро цыпленка	16,0	15,0	532—837/127—200
бедро индейки	16,0	15,0	532—837/127—200
голень цыпленка	18,0	14,0	753—921/180—220
паштет из мяса цыпленка	8,0	15,0	586—921/140—166
паштет из мяса и печени цыпленка	8,0	15,0	586—921/140—166
паштет из мяса индейки	8,0	15,0	586—921/140—166
паштет из мяса и печени индейки	8,0	15,0	586—921/140—166
паштет из печени цыпленка и/или индейки	8,0	15,0	586—921/140—166
Тушеные:			
мясо цыпленка в соусе	15,0	15,0	795—921/190—220
мясо индейки в соусе	15,0	15,0	795—921/190—220
мясное ассорти в соусе	15,0	15,0	795—921/190—220
печень куриная в молочном соусе	15,0	15,0	795—921/190—220
мясо цыпленка с сердцем	15,0	15,0	795—921/190—220
мясо индейки с сердцем	15,0	15,0	795—921/190—220
филе куриное с языком	15,0	15,0	795—921/190—220
мясо цыпленка обеденное	15,0	15,0	795—921/190—220
мясо индейки обеденное	15,0	15,0	795—921/190—220
мясо цыпленка с овощами	15,0	15,0	795—921/190—220
мясо индейки с овощами	15,0	15,0	795—921/190—220
мясо цыпленка с рисом	15,0	15,0	795—921/190—220
мясо индейки с рисом	15,0	15,0	795—921/190—220
Паровые:			
котлеты из мяса цыпленка рубленые	19,0	12,0	670—837/140—180
котлеты из мяса индейки рубленые	19,0	12,0	670—837/140—180
биточки из мяса цыпленка	19,0	12,0	670—837/140—180
биточки из мяса индейки	19,0	12,0	670—837/140—180

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендации по употреблению

Кулинарные изделия (кроме паштетов) перед употреблением обрабатывают в тепловых аппаратах в режиме разогрева при температуре 220 °С — 250 °С в течение 3—20 мин в зависимости от конструктивных возможностей аппарата или в печах СВЧ в течение 1—3 мин в зависимости от мощности аппарата и массы порции.

Приложение В
(рекомендуемое)

Потребительская, транспортная упаковка и скрепляющие средства для фасования и упаковывания кулинарных изделий

В.1 Кулинарные изделия фасуют в потребительскую упаковку:

- пакеты, коробочки, стаканчики из полимерных и комбинированных материалов по ГОСТ 12302, ГОСТ 25250;
- полужесткую упаковку из полимерных или комбинированных материалов, в том числе на основе алюминиевой фольги;
- лотки из полимерных материалов с последующей упаковкой их в полимерную пленку в один ряд;
- пакеты или салфетки из полимерной пленки с последующей упаковкой в картонную коробку;
- оболочки натуральные, поливинилхлоридные, полиамидные типа «Амитан», «Амифлекс»;
- другую потребительскую упаковку, разрешенную к применению.

В.2 Упаковку из полимерной пленки или комбинированных материалов скрепляют одним из способов: термосвариванием, липкой лентой, чеком из ленты с термоклеющим слоем, алюминиевыми скобами или другими средствами, не влияющими на качество и товарный вид кулинарного изделия.

Допускается для упаковки паштетов использование пакетов с дозаторами из полиэтилена или из других полимерных материалов.

Коробочки, стаканчики закрывают крышками из полимерных материалов и/или заваривают полимерными пленками или фольгой, покрытой термосвариваемым лаком.

В.3 Масса продукции, упакованной в коробочки, стаканчики — от 50 до 250 г, пакеты и оболочки — не более 500 г, лотки и пакеты из полимерных материалов, а также картонные коробки — не более 1000 г.

В.4 Кулинарные изделия в потребительской упаковке укладывают:

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

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 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

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

УДК 637.52:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: кулинарные изделия из мяса птицы, детское питание, технические требования, окорочка цыпленка бескостные с начинкой или без нее, рулет из мяса цыпленка, голень цыпленка, мясное ассорти в соусе, мясо цыпленка с овощами, мясо индейки с рисом, котлеты из мяса цыпленка рубленые

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

Сдано в набор 14.11.2019. Подписано в печать 25.11.2019. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 1,75.

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