МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33611— 2015

Полуфабрикаты мясные

ФАРШ 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 27 октября 2015 г. № 81-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 марта 2016 г. № 191-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33611—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 3
5 Правила приемки 6
6 Методы контроля 6
7 Транспортирование и хранение 7
Приложение А (справочное) Рекомендации по приготовлению 8
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности 100 г фарша 9
Библиография 10

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Полуфабрикаты мясные

ФАРШ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Semi-finished meat. Minced meet for infant's nutrition. Specifications

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные полуфабрикаты категории А — мясной фарш для детского питания (далее — фарш), предназначенный для питания детей с 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания.

Фарш производят следующих наименований: «Говяжий», «Свиной», «Из говядины и свинины», «Бараний», «Конский».

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 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 7269 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод 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 ISO 13493 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 21237 Мясо. Методы бактериологического анализа

Издание официальное

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

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

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

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 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

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 32226 Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ 32967 Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 34120 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. 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 применены термины по [1], ГОСТ 32967, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **фарш мясной для детского питания:** Мясной полуфабрикат, изготовленный из бескостного измельченного мяса с размером частиц не более 3 мм, без добавления немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей с 1,5 лет.

4 Технические требования

4.1 Фарш должен соответствовать требованиям [1], [2], ГОСТ 32967 и настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции по производству фарша с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя (характеристика)	Характеристика и значение показателя для фарша				
	«Говяжьего»	«Свиного»	«Из говядины и свинины»	«Бараньего»	«Конского»
Внешний вид	Однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. Для фарша в оболочке — батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, без поперечных перевязок, с закрепленными концами				
Цвет	От светло-розового до темно-красного				
Запах	Характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха				
Массовая доля белка, %, не менее	17,0			16,0	19,0
Массовая доля жира, %, не более	12,0 (для детей старше 1,5 лет) 15,0 (для детей старше трех лет)	20,0	16,0 (для детей старше 1,5 лет) 18,0 (для детей старше трех лет)	9,0	7,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2				

4.2.2 Фарш выпускают с температурой в любой точке измерения:

- охлажденный — от минус 1,5 °С до плюс 4 °С включительно;
- замороженный — не выше минус 18 °С.

Примечание — Фарш для детей старше трех лет выпускают охлажденный или замороженный, для детей старше полутора лет — замороженный.

4.2.3 Микробиологические показатели фарша не должны превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитрозаминов, нитритов, радионуклидов и диоксинов в фарше не должно превышать норм, установленных [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления фарша применяют:

- говядину первой и второй категорий упитанности по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798, ГОСТ 34120, а также полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 12 %, не более 20 %;
- мясо котлетное из говядины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 20 %;
- свинину первой, второй и третьей категорий по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778, а также полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 20 %;
- мясо котлетное из свинины с массовой долей жировой ткани не более 20 %;
- баранину по ГОСТ 31777, а также полученную при ее разделке баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %;
- мясо котлетное из баранины с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %;
- конину по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226, а также полученную при ее разделке конину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 12 %, не более 20 %), свинины (с массовой долей жировой ткани не более 20 %), конины (с содержанием жировой и соединительной ткани не более 6 %), баранины (с содержанием жировой и соединительной ткани не более 9 %) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 12 %), свинины (с массовой долей жировой ткани не более 13 %—17 %), конины (с содержанием жировой и соединительной ткани не более 6 %), баранины (с содержанием жировой и соединительной ткани не более 9 %) по ГОСТ 31799.

4.3.2 Используемое при производстве фарша сырье подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [2], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.3 Сырье животного происхождения, используемое для производства фаршей, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с законодательством, действующим на территории 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 раннего возраста или для питания детей старше трех лет, в зависимости от назначения фаршей, в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Для производства фарша не допускается применять:

а) 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 %;
- замороженное, условия хранения которого предусматривают использование температур выше минус 18 °С;

б) свинину жилованную с массовой долей жировой ткани свыше 17 %; говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 % — для производства фарша, предназначенного для питания детей старше 1,5 лет.

4.3.4 Допускается применение аналогичного сырья по качеству и безопасности и удовлетворяющего требованиям, изложенным в 4.3.1.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [3], ГОСТ 32967 или в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Кроме того, маркировка должна дополнительно содержать следующую информацию:

- изготовлено из размороженного сырья (при использовании замороженного сырья для производства охлажденного фарша).

Пример маркировки фарша: «Фарш говяжий. «Полуфабрикат мясной категории А для питания детей старше трех лет, охлажденный».

4.4.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, [1], [3] с дополнительным грифом: «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», с обозначением настоящего стандарта и нормативной или технической документации, в соответствии с которой изготовлены фарши.

4.5 Упаковка

4.5.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [4] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и качество фарша при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.2 Фарш выпускают весовым или фасованным с массой:

- для реализации в торговой сети — от 100 до 1000 г;
- для сети общественного питания — не более 3000 г.

4.5.3 Фарш упаковывают (в том числе в модифицированной газовой атмосфере, состоящей из азота по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода по ГОСТ 8050 или газовых смесей) в упаковочные материалы: пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки, искусственную колбасную оболочку (белковую, целлюлозную, вискозно-армированную, полиамидную, поливинилиденхлоридную).

4.5.4 Фарш в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, полимерные многооборотные ящики, алюминиевые, контейнеры или тару-оборудование.

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

4.5.6 Допускается использовать другие виды упаковки, соответствующие требованиям, изложенным в 4.5.1.

4.5.7 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают фарш одного наименования, одной даты выработки и одного вида упаковки, одного срока годности.

Допускается упаковка нескольких наименований фарша в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

4.5.8 Масса нетто фарша в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

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

4.5.9 Масса нетто фарша в многооборотных ящиках не более 30 кг; в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг.

5 Правила приемки

5.1 Правила приемки и отбор выборок — по ГОСТ 32967 и настоящему стандарту.

5.2 Продукты принимают партиями. Определение партии — по [2].

5.3 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю качества партия фарша приемке не подлежит.

5.4 Органолептические показатели фарша определяются в каждой партии.

5.5 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.6 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.

5.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава продукта по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 7269, ГОСТ 26929, ГОСТ 26670, ГОСТ 26669, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, ГОСТ 31671.

6.2 Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 7269, ГОСТ 9959.

6.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.5 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 21237;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 31747;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:
  Salmonella — по ГОСТ 31659;
  бактерий *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031;
- плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12;
- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11.

6.6 Определение содержания токсичных элементов:

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

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

6.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31903, ГОСТ 31694, ГОСТ ISO 13493 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

6.11 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

6.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.13 Определение диоксинов — по ГОСТ 31983.

6.14 Определение размера частиц фарша — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.15 Определение массы нетто проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой поверочного деления в соответствии с требуемой точностью.

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

6.17 Температуру готового продукта контролируют термометром с ценой деления 0,1 °С, с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

6.18 Допускается использование других средств измерений с метрологическими характеристиками по качеству не хуже указанных в стандарте.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Фарш на предприятии-изготовителе хранят: охлажденный при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С включительно, замороженный — при температуре воздуха не выше минус 18 °С.

7.2 Фарш выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: охлажденный при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С включительно, замороженный — при температуре воздуха не выше минус 18 °С.

7.3 Фарш транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим его безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения фарша, сдаваемого грузополучателю, не должна превышать для: охлажденного — плюс 4 °С, замороженного — минус 18 °С.

7.4 Реализацию фарша осуществляют в условиях, обеспечивающих его безопасность и качество.

7.5 Срок годности фарша устанавливает изготовитель. Рекомендуемые сроки годности указаны в таблице 2.

Таблица 2

Термическое состояние фарша	Вид упаковки	Температура хранения и реализации, °С	Рекомендуемый срок годности, сут, не более
Охлажденный	Без применения модифицированной атмосферы	От минус 1,5 до плюс 4	1
	С применением модифицированной атмосферы		5
Замороженный	Без применения модифицированной атмосферы	Не выше минус 18	90

Приложение А
(справочное)

Рекомендации по приготовлению

Рекомендации по приготовлению: варить, тушить, запекать до полной готовности.

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г фарша

Б.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г фарша приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование фарша	Значение показателей		
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Энергетическая ценность, кДж/ккал
«Говяжий»	17,0	12,0 (для детей старше 1,5 лет)	140/590—180/750
		15,0 (для детей старше трех лет)	160/670—200/840
«Свиной»	17,0	20,0	230/960—250/1050
«Из говядины и свинины»	17,0	16,0 (для детей старше 1,5 лет)	190/780—210/880
		18,0 (для детей старше трех лет)	200/840—230/960
«Бараний»	16,0	9,0	150/610—160/670
«Конский»	19,0	7,0	130/540—140/590

Примечание — В таблице приведены сведения о среднем значении показателей, полученные по рецептурам, приведенным в типовой «Технологической инструкции по производству фарша для детского питания», утвержденной директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова».

Библиография

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

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

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

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

УДК 637.521.47:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: полуфабрикаты мясные, фарш для детского питания, «Говяжий», «Свиной», «Из говядины и свинины», «Бараний», «Конский»

Редактор *Е.И. Мосур*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *А.С. Черноусова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 29.11.2019 Подписано в печать 16.12.2019. Формат 60×84 $^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40.
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 gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 33611—2015 Полуфабрикаты мясные. Фарш для детского питания. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 4 2020 г.)

gost.e-ecolog.ru