МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34153—
2017**

КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2017

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «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 30 августа 2017 г. № 102-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
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 15 сентября 2017 г. № 1135-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34153—2017 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 февраля 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

© Стандартинформ, 2017

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 5
4 Классификация 6
5 Технические требования 6
6 Правила приемки 12
7 Методы контроля 12
8 Транспортирование и хранение 13
Библиография 14

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ

Общие технические условия

Canned meat-contained for children older than three years. General specifications

Дата введения — 2019—02—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясосодержащие стерилизованные консервы (далее — консервы), предназначенные для питания детей старше трех лет.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 572—2016 Крупа пшено шлифованное. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1725—85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 3343—89* Продукты томатные консервированные. Общие технические условия

ГОСТ 4495—87** Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5312—2014 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

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

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ 6002—69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6014—68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7066—77 Чечевица тарелочная продовольственная. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 7176—85 Картофель свежий продовольственный, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678—2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53946—2010 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 7699—78* Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7758—75 Фасоль продовольственная. Технические условия

ГОСТ 7968—89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7975—2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8558.1—2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

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

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

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9959—2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

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

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

ГОСТ 10444.8—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10574—2016 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 10970—87** Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 13345—85 Жесть. Технические условия

ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ 13534—2015 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13830—97*** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 13907—86 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ EN 14083—2013 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение свинца, кадмия, хрома и молибдена с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии с атомизацией в графитовой печи с предварительной минерализацией пробы при повышенном давлении

ГОСТ 14176—69 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 15877—70*[4] Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия

ГОСТ 16020—70 Скот для убоя. Термины и определения

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия».

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

*[4] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53958—2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия».

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 21149—93 Хлопья овсяные. Технические условия

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

ГОСТ 23042—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

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

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

ГОСТ 26574—85* Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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

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

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27568—87 Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия

ГОСТ 27747—2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 28038—2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

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

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

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31266—2004** Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451—2013 Сливки питьевые. Технические условия

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51766—2001 «Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка».

ГОСТ 31452—2012 Сметана. Технические условия

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

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

ГОСТ 31476—2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31479—2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ 31583—2012 Капуста морская мороженая. Технические условия

ГОСТ 31628—2012 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации мышьяка

ГОСТ 31645—2012 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31657—2012 Субпродукты птицы. Технические условия

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

ГОСТ 31671—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

ГОСТ 31726—2012 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

ГОСТ 31743—2012 Изделия макаронные. Общие технические условия

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31748—2012 Продукты пищевые. Определение афлатоксина B_1 и общего содержания афлатоксинов B_1, B_2, G_1 и G_2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31759—2012 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796—2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797—2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31798—2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31799—2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

ГОСТ 31822—2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

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

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

ГОСТ 31962—2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 31983—2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ 32225—2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32226—2013 Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32227—2013 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 32243—2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32244—2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32273—2013 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32284—2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 32285—2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газовой хроматографии

ГОСТ 32671—2014 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 32752—2014 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32791—2014 Репа столовая молодая свежая. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33422—2015 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли йодтирозинов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт 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 16020, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **кусковые мясосодержащие консервы для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, измельченных на кусочки массой от 5,0 до 20,0 г, тушеные в собственном соку, соусе или бульоне.

3.2 **рубленые мясосодержащие консервы для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания в виде монолитной массы, равномерно перемешанной, состоящей из мясных ингредиентов в виде кусков мяса размером от 16,0 до 25,0 мм и немясных ингредиентов.

3.3 **фаршевые мясосодержащие консервы для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде монолитного фарша однородной или неоднородной структуры с размером частиц от 3,0 до 5,0 мм, сохраняющего форму при извлечении из банки, либо в виде формованных изделий в бульоне, рассоле или соусе.

Примечание — К формованным изделиям из фарша относят сосиски, фрикадельки и др.

3.4 **паштетные мясосодержащие консервы для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания в виде вязкопластичной однородной массы мажущейся консистенции или мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных ингредиентов, в том числе пищевых субпродуктов, и немясных ингредиентов.

3.5 **эмульгированные мясосодержащие консервы для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов в виде густой эмульгированной текучей массы.

3.6 **первые обеденные мясосодержащие блюда для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания в виде первых обеденных блюд, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов.

3.7 **вторые обеденные мясосодержащие блюда для питания детей старше трех лет:** Мясосодержащие консервы для детского питания в виде вторых обеденных блюд, с гарниром, без гарниров, в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов.

4 Классификация

4.1 По массовой доле мясных ингредиентов в соответствии с [1] мясосодержащие консервы могут подразделять:

- на мясорастительные;
- растительно-мясные.

4.2 В зависимости от технологии производства мясосодержащие консервы подразделяют:

- на кусковые;
- рубленые;
- фаршевые;
- паштетные;
- эмульгированные;
- первые обеденные блюда;
- вторые обеденные блюда.

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2], настоящего стандарта, документам на конкретные наименования консервов, вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением рецептур, режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя для консервов						
	кусковых	рубленых	фаршевых	паштетных	первых обеденных блюд	вторых обеденных блюд	эмульгированных
Внешний вид	Кусочки мяса или субпродуктов и растительных компонентов массой от 5,0 до 20,0 г произвольной формы в собственном соку, соусе или бульоне. Кусочки мяса не содержат хрящей, грубой соединительной ткани. Соус без заварившихся комочков муки, без признаков расслаивания. Бульон в разогретом состоянии от желтоватого до светло-коричневого цвета с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутность бульона	Монолитный равномерно перемешанный продукт из измельченного мяса, субпродуктов или смеси мяса и субпродуктов с размером кусочков от 16,0 до 25,0 мм с растительными компонентами. Допускается небольшое количество бульона в желеобразном состоянии	Монолитный, равномерно перемешанный фарш из мясных и немясных ингредиентов с размером частиц от 3,0 до 5,0 мм однородный или со структурными ингредиентами или формованные изделия из фарша в бульоне, рассоле, соусе. Бульон, рассол прозрачные, допускается наличие взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Соус однородный с включением кусочков овощей или без них	Однородная масса или однородная масса с включениями структурных компонентов определенного размера	Смесь кусочков мясных и немясных ингредиентов, в основной массе сохранивших свою форму, в бульоне или однородная пюреобразная масса с включениями мелких кусочков овощей или мяса, или без них. Допускается незначительное отслаивание жидкости при хранении	Свойственный одноименным блюдам. Кусковые и формованные изделия — недеформированные	Однородная гомогенная масса. Допускается незначительное отделение жидкости при хранении
Консистенция	Кусочки мяса, субпродуктов — мягкие, соус — однородный. Растительные компоненты мягкие, но не разваренные, в основной массе, сохранившие свою форму	Мягкая	Мягкая, сочная	Мажущаяся	Кусочки мяса и растительных компонентов мягкие, допускаются единичные кусочки разваренных овощей, крупы и мяса или пюреобразная текучая	Мягкая, свойственная одноименным блюдам	Однородная, текучая
Запах и вкус	Свойственные используемому сырью без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый, не острый						или слегка сладковатый

5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов	
	мясорастительных	растительно-мясных
Массовая доля белка, %, не менее	4,0	1,5
Массовая доля жира, %, не более	15,0	6,0
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,2	
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0	
Массовая доля пшеничной, рисовой муки, %, не более	5,0	

5.2.3 Массовую долю мясных ингредиентов в консервах, массовую долю формованных изделий из фарша регламентируют в документах на конкретные наименования консервов.

5.2.4 Консервы могут вырабатываться обогащенными витаминами и/или минеральными веществами в соответствии с [2]. Содержание витаминов, минеральных веществ в обогащенных консервов устанавливают в нормативных документах на конкретные наименования консервов, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 По микробиологическим показателям и по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов) консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье, пищевые ингредиенты и добавки, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны отвечать требованиям для пищевых ингредиентов, используемых при производстве продуктов для питания детей старше трех лет, установленных [1]—[5] или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % или не более 9 %, или не более 12 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке говядины первой и второй категорий в полутушах, четвертинах, отрубах ГОСТ 31797, ГОСТ 31798;
- телятину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке телятины первой и второй категорий в тушах, полутушах, четвертинах по ГОСТ 3179 8;
- свинину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани от 13,0 % до 17,0 % или от 28,0 % до 32,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке свинины первой и второй категорий в тушах, полутушах, отрубах по ГОСТ 31778, ГОСТ 31476;
- мясо кролика жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9,0 %, полученное при разделке, обвалке, жиловке тушек кроликов-бройлеров по ГОСТ 27747;
- конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке конины первой категории в полутушах и четвертинах по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226;
- ягнятину жилованную и баранину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 %, полученные при разделке, обвалке, жиловке ягнятины и баранины первой и второй категорий в тушах по ГОСТ 31777;
- оленину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке оленины первой и второй категории в тушах и полутушах по ГОСТ 32273, ГОСТ 32243, ГОСТ 32227;
- мясо оленят с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6,0 % , полученное при разделке, обвалке, жиловке оленят первой и второй категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 32273, ГОСТ 32243, ГОСТ 32227;

- замороженные блоки из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 % или 12,0 %, телятины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 %, свинины с массовой долей жировой и соединительной ткани от 13,0 % до 17,0 % или от 28,0 % до 32,0 %, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 %, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 % по ГОСТ 31799;

- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят и цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, первого сорта и полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;

- субпродукты пищевые (печень, сердце) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат по ГОСТ 31657;

- субпродукты птичьи для детского питания;

- блоки замороженные из субпродуктов по ГОСТ 31799,

- субпродукты (печень, сердце, язык) по ГОСТ 32752, ГОСТ 32244;

- блоки замороженные из жилованной оленины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;

- масло коровье несоленое сладкосливочное по ГОСТ 32261;

- масло растительное рафинированное дезодорированное с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг: подсолнечное «Премиум» по ГОСТ 1129; соевое по ГОСТ 31760; кукурузное по ГОСТ 8808; рапсовое по ГОСТ 31759; оливковое;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;

- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;

- молоко питьевое по ГОСТ 31450;

- белки растительные изолированные, концентрированные;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;

- продукты яичные по ГОСТ 30363;

- казеинат натрия с массовой долей белка не менее 85,0 %;

- концентрат молочной сыворотки;

- альбумин черный пищевой;

- мальтодекстрин;

- сахар-песок по ГОСТ 33222;

- сметану с содержанием жира не более 20,0 % по ГОСТ 31452;

- сливки питьевые с содержанием жира не более 15,0 % по ГОСТ 31451;

- сывороточный белковый концентрат, концентрат молочной сыворотки;

- муку из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 31491;

- муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 31463,

- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;

- муку кукурузную по ГОСТ 14176;

- муку рисовую, гречневую, овсяную для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;

- крупу овсяную по ГОСТ 3034;

- крупу гречневую по ГОСТ 5550;

- крупу ячменную, перловую, ячневую по ГОСТ 5784;

- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;

- крупу рисовую по ГОСТ 6292;

- хлопья овсяные по ГОСТ 21149;

- пшено шлифованное по ГОСТ 572;

- макаронные изделия из твердых сортов пшеницы по ГОСТ 31743;

- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

- томат-пюре по ГОСТ 3343 с содержанием сухих веществ 20,0 % высшего сорта;

- томат-пасту по ГОСТ 3343 с содержанием сухих веществ 25,0 % — 40,0 %;

- овощи свежие, быстрозамороженные, в том числе: белокочанную капусту по ГОСТ 1724; репчатый лук по ГОСТ 1723; столовую морковь по ГОСТ 1721, ГОСТ 32284; картофель по ГОСТ 6014, ГОСТ 7176, ГОСТ 26832; продовольственную тыкву по ГОСТ 7975; томаты по ГОСТ 1725; кабачки по ГОСТ 31822; свеклу по ГОСТ 1722, ГОСТ 32285; сладкий перец по ГОСТ 13908, цветную капусту по ГОСТ 7968, овощной горох по ГОСТ 5312, баклажаны по ГОСТ 13907; зеленый горошек, сахарную кукурузу, зерно;

- овощи сушеные (репчатый лук, капуста, морковь, чеснок, зелень петрушки, укропа, сельдерея, коренья петрушки, сельдерея) по ГОСТ 32065;
- картофель сушеный;
- капусту мороженую морскую по ГОСТ 31583 или сушеную;
- порошок топинамбура;
- фасоль продовольственную по ГОСТ 7758;
- фасоль замороженную стручковую;
- сыр твердый по ГОСТ 27568;
- репу свежую столовую по ГОСТ 32791;
- зеленый горошек консервированный;
- кукурузу консервированную сахарную по ГОСТ 15877;
- чечевицу тарелочную продовольственную по ГОСТ 7066;
- огурцы консервированные соленые (без уксуса);
- кислоту лимонную (Е330) по ГОСТ 31726;
- грибы свежие, сушеные, замороженные (шампиньоны, вешенки);
- овощные порошки;
- зелень свежую (петрушки, укропа, сельдерея);
- белые коренья петрушки, сельдерея свежие;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- лавровый лист сухой по ГОСТ 17594;
- соевый лецитин (Е322);
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- препараты йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15,0 %;
- бета-каротин (2 %-ный раствор бета-каротина в воде или 0,1 %-ный раствор бета-каротина в масле);
- вкусоароматические эмульсии, экстракты пряно-ароматического растительного сырья (укропа, петрушки, сельдерея, перца душистого, кориандра), полученные CO_2 экстракцией, без применения химических растворителей;
- воду питьевую.

5.3.2 Для изготовления консервов допускается применять витамины и минеральные вещества в соответствии с [2] и их комплексы (премиксы).

5.3.3 Для изготовления консервов допускается применять пищевые добавки, разрешенные к применению в соответствии с [1], [2] и [5] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Используемое при производстве консервов:

- сырье животного происхождения должно быть получено от молодняка здоровых животных (свиней в возрасте до 8 мес (свинок и боровков), крупного рогатого скота, овец, лошадей, оленей, кроликов), выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, должно соответствовать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет, установленным в [1] и [2]. Мясное сырье в замороженном состоянии должно иметь температуру не выше минус 18 °С.

Мясо птицы, включая субпродукты, должно быть получены от птицы, выращенной в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств и отвечать требованиям к сырью для детского питания, установленным в нормативных документах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

- прочее сырье (пищевые ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2]—[5].

5.3.5 Для производства консервов не допускается применять:

1) мясное сырье.

- полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;
- замороженное более одного раза;
- замороженное со сроком годности более 6 мес,

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

2) генетически модифицированные компоненты;

3) замороженные овощи со сроком годности более 12 мес.

5.3.6 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых ингредиентов и добавок, характеристики которых соответствуют требованиям 5.3.1—5.3.4.

5.4 Маркировка

5.4.1 Консервы в потребительской упаковке должны иметь маркировку в соответствии с ГОСТ 13534, характеризующую продукцию, и отвечающую требованиям [1], [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и дополнительно содержать следующую информацию:

- сведения о том, что консервы предназначены для питания детей старше трех лет;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлены и могут быть идентифицированы консервы.

Пример маркировки

«Говядина с картофелем и морковью. Кусковые мясорастительные стерилизованные консервы для питания детей старше трех лет».

5.4.2 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку, по [1], [6], ГОСТ 13534, ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Пределы температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно».

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская, транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [7] и обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.2 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

Консервы массой нетто от 100 до 350 г фасуют в следующие виды упаковки:

- стеклянные банки типа IV-51 по ГОСТ 32671, ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла;
- металлические банки с внутренним защитным покрытием, изготовленные по ГОСТ 5981 из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11 или электролитического лужения марок ЭЖК-11 и ЭЖК-111 по ГОСТ 13345, или алюминиевой лакированной ленты с защитным покрытием;
- упаковку из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием;
- упаковку из полимерных материалов для стерилизуемой продукции.

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

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

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

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

5.5.6 Не допускаются для выпуска в обращение банки с дефектами: со значительными механическими повреждениями в виде вмятин, острых граней, нарушения лакового покрытия, бомбажные, со следами коррозии.

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

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

6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

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

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

6.3 Показатели массовой доли белка, крахмала, хлористого натрия, муки определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Показатели массовой доли витаминов — для витаминизированных консервов и массовой доли минеральных веществ — для консервов, обогащенных минеральными компонентами, изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в квартал. Периодичность контроля устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

6.5 Контроль за содержанием диоксинов проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

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

6.7 Массовую долю формованных изделий из фарша определяют в каждой партии.

6.8 Массовую долю мясных ингредиентов в консервах контролируют по технологическим (рецептурным) журналам предприятия изготовителя по требования контролирующей организации или потребителя.

7 Методы контроля

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

7.2 Определение органолептических показателей (внешний вид, запах, вкус, консистенция, масса формованных изделий) — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 9959.

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

7.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

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

7.6 Определение массовой доли нитрита — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299, нитратов — по ГОСТ 29270, ГОСТ 29300.

7.7 Определение массовой доли муки — по закладке в соответствии с рецептурным журналом.

7.8 Определение крахмала — по ГОСТ 10574.

7.9 Определение диоксинов — по ГОСТ 31983 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.11 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31226;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ EN 14083;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

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

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

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

7.15 Определение микотоксинов — по ГОСТ 31748, ГОСТ 30711, ГОСТ 28038 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.17 Определение микробиологических показателей:

определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1;

определение возбудителей порчи — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;

определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31746.

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

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

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

7.21 Определение массовой доли йода — по ГОСТ 31660, ГОСТ 33422.

7.22 Определение массовой доли витаминов и минеральных веществ — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге проводят в летний период — в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период — в изотермических вагонах с подогревом.

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

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

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель в соответствии с правилами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

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

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 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

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

[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 664.8/.9:613.22:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясосодержащие для питания детей старше трех лет, кусковые, рубленые, фаршевые, паштетные, эмульгированные, первые обеденные блюда, вторые обеденные блюда, общие технические условия

БЗ 9—2017/78

Редактор *Д.А. Мезинова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *И.А. Королева*
Компьютерная верстка *Е.Е. Кругова*

Сдано в набор 18.09.2017. Подписано в печать 09.10.2017. Формат 60 ×84 $^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10 Тираж 29 экз. Зак. 1706.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru