ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

Издание официальное

БЗ 6—2001/135

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности (ВНИИМП), Научно-исследовательским институтом детского питания (НИИДП), ЗАО «Мясокомбинат «Тихорецкий», Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

ВНЕСЕН ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 28 июня 2001 г. № 252-ст

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 2001

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта России

к ГОСТ Р 51770—2001 Продукты мясные консервированные для питания детей раннего возраста. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	Н11 ОКП 92 1412 92 1413 92 1421	Н13 ОКП 92 1600

(ИУС № 11 2004 г.)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

Canned meat products for children of early age.
General specifications

Дата введения 2002—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные консервированные продукты (далее по тексту мясные консервы), герметически укупоренные, стерилизованные, предназначенные для непосредственного употребления детям в возрасте до трех лет. Требования безопасности изложены в 4.1.5, 4.1.6, маркировка — 4.3.

Требования настоящего стандарта являются обязательными.

Действующая документация на конкретный вид продукции должна содержать требования к качеству и безопасности не ниже установленных настоящим стандартом.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 37—91 Масло коровье. Технические условия

ГОСТ 779—55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1129—93 Масло подсолнечное рафинированное. Технические условия

ГОСТ 3282—74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5717—91 Банки стеклянные для консервов. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981—88 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6002—69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7697—82 Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7724—77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 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—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения содержания влаги

Издание официальное

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

ГОСТ 10444.2—94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococeus aureus

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

ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочно-кислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 10970—87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 12306—66 Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 12307—66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 13345—85 Жесть. Технические условия

ГОСТ 13516—86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—79 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

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

ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

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

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

ГОСТ 25292—82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25391—82 Мясо цыплят-бройлеров. Технические условия

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 26668—85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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

ГОСТ 26928—86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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 26931—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди

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

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

ГОСТ 26934—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 29299—92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ Р 8.579—2001 Государственная система обеспечения единства измерения. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ Р 51074—97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов

ГОСТ Р 51444—99 (ИСО 1841-2—96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ Р 51446—99 (ИСО 7218—96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51604—2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ОСТ 10.02.01.04—86 Блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины

ОСТ 10—043—94 Блоки из мяса птицы механической обвалки замороженные

ОСТ 10—049—94 Мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания

ОСТ 18—62—72 Пектин пищевой сухой свекловичный

ОСТ 111—3—82 Пектин пищевой сухой яблочный

СанПиН 2.3.2.560—96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

СанПиН 2.1.4.559—96 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

3 Классификация

3.1 Мясные консервы по степени измельчения подразделяют на:

гомогенизированные;

пюреобразные;

фаршевые или крупноизмельченные.

3.2 В зависимости от вида мясного сырья консервы вырабатывают из:

говядины;

говядины и субпродуктов;

говядины и мяса птицы;

свинины;

свинины и субпродуктов;

свинины и мяса птицы;

говядины и свинины;

свинины и конины;

конины;

субпродуктов (сердце, печень, язык).

3.3 В зависимости от используемого сырья консервы подразделяют на классы А и Б.

4 Общие технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Мясные консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготовляться по технологической инструкции и другой технической документации, утвержденной в установленном порядке и регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, а также санитарных правил для предприятий мясной промышленности и санитарно-гигиенических требований к производству мясных продуктов для питания детей раннего возраста.

4.1.2 Характеристика консервов по используемому сырью классов:

А — массовая доля мясного сырья не менее 55 %, в том числе субпродуктов и крови — не более 20 % и концентратов соединительно-тканных белков — не более 6 %; масла коровьего, или жира животного или масла растительного — не более 5 %; крахмала — не более 3 %; муки или круп — не более 5 %;

Б — массовая доля мясного сырья не менее 40 %, в том числе субпродуктов и крови — не более 20 % и концентратов соединительно-тканных белков — не более 6 %; масла или жира животного или масла растительного — не более 6 %; растительного и/или молочного белка — не более 5 %; крахмала — не более 3 % или муки — не более 5 %; круп — не более 10 %.

4.1.3 По органолептическим и физико-химическим показателям мясные консервы классов А и Б должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов	
	класс А	класс Б
Внешний вид	Однородная масса, состоящая из частиц продукта с единичными включениями соединительной ткани, с наличием или без наличия отделившегося бульона	
Цвет	Серый или коричневый различных оттенков и интенсивности, свойственный данному виду продукта. Допускается наличие включений от темно-красного до коричневого; незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок	
Запах и вкус	Приятный, свойственный данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха. Вкус слабосоленый	
Консистенция Структура	Нежная, мягкая Размер частиц в основной массе продукта* гомогенизированные до 0,3 мм пюреобразные до 1,5 мм фаршевые или крупноизмельченные до 3,0 мм	
Массовая доля влаги %, не более	80,0	80,0
Массовая доля белка, %, не менее	8,5**	8,5
Массовая доля жира, %, не более	12,0	12,0
Массовая доля хлоридов, %, не более	0,4	0,4
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0	5,0
Массовая доля костных включений, %, не более***	0,1	0,1

* В продукте допускается до 20 % частиц размером:
до 0,4 мм для гомогенизированных консервов;
до 3,0 мм для пюреобразных консервов;
до 5,0 мм для фаршевых или крупноизмельченных консервов.

** В продукте класса А не допускается наличия растительных белков.

*** Для продукта с добавлением мяса птицы.

4.1.4 Показатели содержания железа и витаминов в обогащенных ими консервах регламентируются нормативным документом на конкретный вид продукции и должны соответствовать уровням, установленным гигиеническими требованиями СанПиН 2.3.2.560.

4.1.5 По микробиологическим показателям мясные консервы должны соответствовать гигиеническим требованиям СанПиН 2.3.2.560, требованиям инструкции [1] и санитарно-гигиеническим требованиям [2].

4.1.6 Содержание токсичных элементов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, пестицидов в мясных консервах не должно превышать допустимых уровней, установленных гигиеническими требованиями СанПиН 2.3.2.560.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Для выработки мясных консервов применяется следующее сырье:

говядина по ГОСТ 779 и [3];

свинина по ГОСТ 7724 и [4];

конина по ГОСТ 27095 и [5];

блоки замороженные из жилованного мяса говядины, свинины по ОСТ 10.02.01.04;

блоки замороженные из жилованного мяса и субпродуктов для производства консервов детского питания [6];

субпродукты мясные (сердце, печень, язык) обработанные [7];

кровь цельная пищевая стабилизированная [8];

концентрат соединительно-тканных белков, разрешенный к применению органами Госсанэпиднадзора Минздрава России;

пектин пищевой сухой свекловичный по ОСТ 18—62;

пектин пищевой сухой яблочный по ОСТ 111—3;

альбумин пищевой черный [8];

мясо птицы по ГОСТ 21784;

мясо цыплят-бройлеров по ГОСТ 25391;

мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания [9];

блоки из мяса птицы механической обвалки замороженные по ОСТ 10—043;

мясо цыплят механической обвалки для продуктов детского питания по ОСТ 10—049;

белки соевые изолированные, белки соевые концентрированные, полученные из генетически немодифицированных соевых бобов, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора Минздрава России;

молоко цельное сухое по ГОСТ 4495;

молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;

жир животный топленый пищевой по ГОСТ 25292;

жир-сырец свиной;

белки молочные, разрешенные к применению органами Госсанэпиднадзора Минздрава России;

масло коровье по ГОСТ 37;

масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 8808;

масло оливковое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг), разрешенное к применению органами Госсанэпиднадзора Минздрава России;

масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 1129;

масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 7825;

крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;

крахмал кукурузный фосфатный марки Б по действующему нормативному документу;

мука пшеничная хлебопекарная по ГОСТ 26574;

мука из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 12306;

мука из твердой пшеницы (дурум) по ГОСТ 12307;

крупа гречневая по ГОСТ 5550;

крупа перловая по ГОСТ 5784;

крупа рисовая по ГОСТ 6292;

крупа кукурузная по ГОСТ 6002;

соль поваренная пищевая по ГОСТ Р 51574;

соль пищевая йодированная «Экстра» [10];

соль пищевая профилактическая [11];
вода питьевая по ГОСТ Р 51232, СанПиН 2.1.4.559;
экстракт укропа [12];
экстракты петрушки, укропа и сельдерея [13];
экстракты перца душистого [14];
экстракт кориандра [15];
тиамина бромид (витамин B_1) [16];
рибофлавин (витамин B_2) [17];
ниацин (витамин РР) [18];
ретинол ацетат (витамин А) [19];
аскорбиновая кислота (витамин С) [20];
α-токоферол (витамин Е) [21];
веторон [22];
каролин [23];
другие виды мясного сырья могут применяться только при их соответствии требованиям действующих нормативных документов, согласованных с органами здравоохранения, и должны быть разрешены ими для выработки данного вида продукта.

Допускается применение других видов отечественного и импортного сырья по качеству не ниже вышеуказанных, разрешенных для этих целей органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

Сырье должно быть разрешено к применению органами Госсанэпиднадзора Минздрава России и Департаментом ветеринарии Минсельхоза России.

Не допускается применение синтетических пищевых добавок и консервантов.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего мяса, замороженного более одного раза, а также мяса гусей и уток.

2 Не допускается применение сырья, в котором содержание токсичных элементов, пестицидов, нитратов, антибиотиков, радионуклидов превышает допустимые уровни, установленные гигиеническими требованиями к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов СанПиН 2.3.2.560.

3 Используемое сырье должно сопровождаться документом, удостоверяющим его безопасность и качество.

4.2.2 Мясное сырье должно быть получено от скота, производимого 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, отвечать требованиям к мясному сырью для продуктов детского питания. Не допускается использовать мясное сырье от генетически модифицированных животных.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка консервов в потребительской таре — по ГОСТ Р 51074 и ГОСТ 13534.

4.3.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Верх» и «Хрупкое. Осторожно» (для тары из стекла), «Беречь от влаги», «Ограничение температуры» и по ГОСТ 13534.

4.4 Упаковка

4.4.1 Упаковка консервов в стеклянные и металлические банки — по ГОСТ 13534.

4.4.2 Консервы массой нетто от 50 до 250 г (отклонение массы нетто по ГОСТ Р 8.579) фасуют в стеклянные банки типа IV-51 по [24] и ГОСТ 5717 и в металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981, изготовленные из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11 или электролитического лужения марки ЭЖК-11 и ЭЖК-111 по ГОСТ 13345, или алюминиевой лакированной ленты по [25] с защитным покрытием, а также в другие банки, разрешенные к использованию органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

4.4.3 Консервы должны быть упакованы в транспортную тару — ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 и ГОСТ 9142 с обечайкой и картонными прокладками, или блоками в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951, или по согласованию с потребителем в тару из других материалов, разрешенную к применению органами Госсанэпиднадзора Минздрава России.

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

Ящики из гофрированного картона должны быть обвязаны проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560, или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по

ГОСТ 18251 шириной от 60 до 100 мм, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 марки А шириной от 50 до 70 мм.

Сформированные блоки консервов одного наименования укладывают в специальные контейнеры или тару-оборудование по [26].

Масса нетто в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

5 Правила приемки

5.1 Приемку консервов производят партиями. Определение партии и объема выборок — по ГОСТ 8756.0.

5.2 Каждая партия консервов должна сопровождаться удостоверением о качестве установленной формы.

Изготовитель гарантирует соответствие качества и безопасности продукции требованиям настоящего стандарта.

5.3 Органолептические показатели, показатели массовой доли влаги, жира определяют в каждой партии.

5.4 Показатели массовой доли белка, крахмала, хлоридов, костных включений и дисперсности определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующих организаций или потребителя.

5.5 Контроль продукции по показателям безопасности (токсичные элементы, пестициды, антибиотики, нитриты, нитрозамины, радионуклиды), а также железа и витаминов в обогащенных ими консервах осуществляют в соответствии с порядком, устанавливаемым производителем продукции по согласованию с органами Госсанэпиднадзора Минздрава России и гарантирующим безопасность продукции.

5.6 Контроль микробиологических показателей проводят в каждой выработанной партии продукта в соответствии с действующими санитарно-гигиеническими требованиями [2] и требованиями инструкции [1], утвержденными в установленном порядке.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям консервов — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ Р 51447 (отбор проб для коммерческих целей). Подготовка проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929, для микробиологических анализов — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ Р 51446, ГОСТ Р 51448.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 8756.1.

6.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, ГОСТ Р 51479.

6.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 26183.

6.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.6 Определение содержания крахмала — по ГОСТ 10574.

6.7 Метод определения массовой доли костных включений — по нормативному документу.

6.8 Определение дисперсности гистологическим методом — по нормативному документу.

6.9 Определение массовой доли железа — по ГОСТ 30538, ГОСТ 26928, ГОСТ 30178.

6.10 Определение массовой доли хлоридов — по ГОСТ 26186, ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480.

6.11 Определение содержания нитритов — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.12 Определение содержания токсичных элементов:

ртути — по ГОСТ 26927;

мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766;

меди — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26931, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178;

свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178;

кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178;

цинка — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26934, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178;

олова — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26935, ГОСТ 30538, ГОСТ 30178.

6.13 Определение пестицидов — по [27].

6.14 Определение антибиотиков — по [28].

6.15 Определение нитрозаминов — по [29].

6.16 Определение радионуклидов — по [30, 31].

6.17 Определение массовой доли витаминов (А, B_1, B_2, С, Е, РР) — по [21, 32. 33].

6.18 Определение наличия растительных белков — по ГОСТ Р 51604.

6.19 Определение микробиологических показателей

6.19.1 Определение промышленной стерильности по ГОСТ 30425, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1.

6.19.2 Определение возбудителей порчи — по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15.

6.19.3 Определение патогенных микроорганизмов по ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

6.20 Определение герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

6.21 Определение отклонений массы нетто фасованного продукта по ГОСТ Р 8.579.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на конкретном виде транспорта и по ГОСТ 13534.

Транспортирование по железной дороге производят в летний период — в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период — в изотермических вагонах с подогревом. Допускается транспортирование консервов производить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 до 25 °С.

Пакетирование — по ГОСТ 26663 или другому нормативному документу на способы и средства пакетирования. Средства скрепления груза в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Консервы хранят на складах поставщика (потребителя) при температуре от 0 до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.2.2 Срок годности консервов должен устанавливаться изготовителем в соответствии с нормативным документом на конкретный вид продукта.

7.2.3 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и труднодоступные районы, — по ГОСТ 15846.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

[1]	Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания от 21.07.92
[2]	Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста
[3] ТУ 9211-362-00419779—98	Крупный рогатый скот для убоя и мясо-говядина для детского питания
[4] ТУ 9211-363-00419779—98	Свиньи для убоя и мясо-свинина для детского питания
[5] ТУ 10.02.01.170—92	Лошади для убоя. Мясо-конина для детского питания
[6] ТУ 49 723—80	Блоки замороженные из жилованного мяса и субпродуктов для производства консервов детского питания
[7] ТУ 10.02.01.75—88	Субпродукты мясные обработанные
[8] ТУ 10.02.01.174—93	Кровь пищевая и продукты ее переработки
[9] ТУ 9211-306-23476484—2000	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров для продуктов детского питания. Технические условия
[10] ТУ 9192-036-00352822—98	Соль пищевая йодированная «Экстра»
[11] ТУ 9192-006-17028327—97	Соль пищевая профилактическая
[12] ТУ 10.048549-078—95	Экстракт укропа
[13] ТУ 18-35-13—76	Экстракты пряностей
[14] ТУ 10.048549-110—93	Экстракт перца душистого
[15] ТУ 10.048549-069—93	Экстракт кориандра
[16] ГФ СССР-х ст. 673	Тиамина бромид (витамин B_1)
[17] ГФ СССР-х ст. 585	Рибофлавин (витамин B_2)
[18] ГФ СССР-х ст. 19	Кислота никотиновая (витамин РР)
[19] ГФ СССР-х ст. 578	Ретинола ацетат (витамин А)
[20] ГФ СССР-х ст. 6	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[21] ФК статья 42-2495—87	α-токоферол (витамин Е)
[22] ТУ 400-00001927-116—96	Веторон
[23] ТУ 9141-007-00371185—95	Каролин
[24] ТУ 21-074.1-121—96	Банки стеклянные типа IV-51 для детского питания
[25] ТУ 1-2-397—79	Лента алюминиевая лакированная в рулонах для предприятий Госагропрома СССР
[26] ТУ 10-02-07-0049—88	Тара-оборудование
[27]	Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Госхимкомиссия при Министерстве сельского хозяйства СССР, ст. 5—18, М., 1991
[28] МУ 3049—84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[29] МУК 4.4.1.011—93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[30] МУ 5778—91	Стронций-90. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 14/1—89
[31] МУ 5779—91	Цезий-137. Определение в пищевых продуктах. Москва. 1991. Свидетельство МА МВИ ИБФ № 15/1—89
[32]	Временные методические указания по определению массовой доли витаминов B_1, B_2, РР, С и А в обогащенных ими мясных продуктах. Утверждены зам. начальника Главного управления Государственных продовольственных ресурсов при комиссии Совета Министров СССР по продовольствию и закупкам 12.06.1990
[33]	Методы определения витамина Е в пищевых продуктах. Химические методы определения тиамина, рибофлавина и ниацина в пищевых продуктах. В сборнике научных трудов Института питания Российской Академии медицинских наук «Теоретические и клинические аспекты науки о питании», М., 1987, т. VIII

УДК 664.8/.9:641.562:006.354 ОКС 67.120.10 Н11 ОКП 92 1412
92 1413
92 1421

Ключевые слова: консервы мясные измельченные для питания детей раннего возраста; внешний вид; вкус; запах; консистенция; цвет; массовая доля влаги, белка, жира, хлоридов; содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, витаминов; маркировка; упаковка; правила приемки; методы контроля; транспортирование; хранение

Редактор *Т.П. Шашина*
Технический редактор *О.Н. Власова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Сдано в набор 14.08.2001. Подписано в печать 28.08.2001. Усл.печ.л. 1,40. Уч.-изд.л. 1,25.
Тираж 693 экз. С 1907. Зак. 804.

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер., 14.
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 103062, Москва, Лялин пер., 6.
Плр № 080102

к ГОСТ Р 51770—2001 Продукты мясные консервированные для питания детей раннего возраста. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Библиографические данные	Н11 ОКП 92 1412 92 1413 92 1421	Н13 ОКП 92 1600

(ИУС № 11 2004 г.)

gost.e-ecolog.ru