МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34422— 2018

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

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 «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 мая 2018 г. № 109-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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2018 г. № 520-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34422—2018 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 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, оформление, 2018

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 . . . 5
5 Общие технические требования . . . 5
6 Правила приемки . . . 11
7 Методы контроля . . . 12
8 Транспортирование и хранение . . . 13
Библиография . . . 14

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ СТЕРИЛИЗОВАННЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕ ТРЕХ ЛЕТ

Общие технические условия

Sterilized meat canned products for nutrition of children over three years of age.
General specifications

Дата введения — 2019—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные* стерилизованные консервы для питания детей старше трех лет (далее — консервы), предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания.

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 ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. 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—2017 Продукты томатные консервированные. Общие 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

---

* Присвоение группы — по ГОСТ 32921.

** Утратил силу на территории Российской Федерации, кроме продукции, поставляемой по Государственному оборонному заказу, действует ГОСТ Р 55290—2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия».

ГОСТ 7176—2017 Картофель продовольственный. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. 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—2017 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—2017 Консервы. Методы определения внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности упаковки

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

ГОСТ 13534—2015 Консервы мясные и мясосодержащие. 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 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 16020—70 Скот для убоя. Термины и определения

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—2017 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

---

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

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

ГОСТ 26574—2017 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 27747—2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

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 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451—2013 Сливки питьевые. Технические условия

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 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 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31719—2012 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

ГОСТ 31743—2017 Изделия макаронные. Общие технические условия

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

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 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 газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32734—2014 Мясо перепелов для детского питания. Технические условия

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

ГОСТ 32790—2014 Топинамбур свежий. Технические условия

ГОСТ 32921—2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 33102—2014 Продукция мясной промышленности. Классификация

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33426—2015 Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 33609—2015 Мясо и мясные продукты. Органолептический анализ. Идентификация и выбор дескрипторов для установления органолептических свойств при многостороннем подходе

ГОСТ 33629—2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33741—2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ 34114—2017 Консервы овощные. Кукуруза сахарная. Технические условия

ГОСТ 34120—2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 34220—2017 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

ГОСТ 34274—2017 Мальтодекстрины. Технические условия

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], [2], ГОСТ 16020, ГОСТ 27747, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **кусковые мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для детского питания, изготовленные из мясных (мясных и немясных) ингредиентов, измельченных на кусочки массой не более 70 г, тушеных в собственном соку, с соусом или с бульоном.

3.2 **рубленые мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, в виде монолитной массы, равномерно перемешанной, с размером кусочков мясных ингредиентов от 6,0 до 12,0 мм.

3.3 **фаршевые мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для детского питания, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, в виде фарша однородной или неоднородной структуры с размером частиц от 3,0 до 5,0 мм, сохраняющие форму при извлечении из банки, либо в виде формованных изделий с бульоном, рассолом или соусом.

3.4 **паштетные мясные консервы для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для детского питания в виде вязкопластичной однородной массы или массы мажущейся консистенции с включениями, изготовленные из мясных ингредиентов и немясных ингредиентов с добавлением пищевых субпродуктов с размером частиц не более 0,3 мм.

3.5 **вторые обеденные блюда мясные консервированные для питания детей старше трех лет:** Мясные консервы для детского питания в виде вторых обеденных блюд в перемешанном состоянии, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов.

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

4 Классификация

Классификация консервов — в соответствии с [1], в зависимости от вида используемого сырья по ГОСТ 33102.

В зависимости от технологии изготовления консервы подразделяют:

- на кусковые (в собственном соку, с бульоном, с соусом);
- рубленые;
- фаршевые;
- паштетные;
- эмульгированные;
- вторые обеденные блюда.

5 Общие технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, настоящего стандарта, документов на конкретные наименования консервов, изготавливаться по технологической инструкции с соблюдением рецептур, режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья, потребительской упаковки.

5.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

5.1.3 Консервы в соответствии с настоящим стандартом должны относиться к группе «мясные консервы» согласно [1], ГОСТ 32921.

5.1.4 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—5.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="3">Характеристика показателя для кусковых консервов</th></tr>
<tr><th>в собственном соку</th><th>с бульоном</th><th>с соусом</th></tr>
<tr><td>Внешний вид</td><td colspan="3">В разогретом состоянии кусочки мяса и/или субпродуктов произвольной формы массой</td></tr>
<tr><td></td><td>от 20 до 50 г</td><td colspan="2">от 5 до 20 г с растительными компонентами или без</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">с бульоном</td><td>с соусом</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="3">При извлечении из банки кусочки сохраняют свою форму.
Допускается частичное распадание кусочков.</td></tr>
<tr><td></td><td>Кусочки массой менее 20 г должны составлять не более 20 % от общей массы мяса и/или субпродуктов</td><td colspan="2">Кусочки массой менее 5 г должны составлять не более 20 % от общей массы мяса и/или субпродуктов</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="3">Свойственный используемому сырью</td></tr>
<tr><td>Запах и вкус</td><td colspan="3">Свойственные рецептурному составу, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="3">В разогретом состоянии — свойственная тушеному мясу и/или субпродуктам</td></tr>
<tr><td></td><td>—</td><td colspan="2">и/или овощам, и/или крупам.
Овощи и крупы неразваренные, в основной массе сохранившие свою форму</td></tr>
<tr><td>Внешний вид бульона, соуса в разогретом состоянии</td><td>Цвет от желтоватого до светло-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев</td><td colspan="2">Соус однородный, цвет соуса регламентируется нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы</td></tr>
<tr><td>Посторонние примеси</td><td colspan="3">Не допускаются</td></tr>
</table>

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя для рубленых консервов
Внешний вид	Монолитный, равномерно перемешанный продукт из измельченных мясных ингредиентов с растительными компонентами или без растительных компонентов. Допускается незначительное количество бульона в желеобразном состоянии
Цвет	Свойственный используемому сырью
Запах и вкус	Свойственные данному виду мяса, овощей, круп без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый
Консистенция	Плотная или упругая
Посторонние примеси	Не допускаются

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика показателя для фаршевых консервов
Внешний вид	Монолитный, равномерно перемешанный фарш из мясных и немясных ингредиентов с размером частиц не более 5,0 мм, однородный или со структурными ингредиентами или формованные изделия из фарша с бульоном, рассолом, соусом. Бульон, рассол прозрачные, допускается наличие взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Соус однородный с включением кусочков овощей или без них

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Характеристика показателя для фаршевых консервов
Цвет	Свойственный используемому сырью
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу со слабовыраженным ароматом пряностей. Без посторонних запаха и привкуса, вкус слабосоленый
Консистенция	Сочная, некрошливая, плотная или упругая
Посторонние примеси	Не допускаются

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика показателя для паштетных консервов
Внешний вид	Однородная масса или однородная масса с включениями кусочков мясных и/или немясных ингредиентов
Цвет	Свойственный используемому сырью
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый
Консистенция	Мажущаяся, нежная
Посторонние примеси	Не допускаются

Таблица 5

Наименование показателя	Характеристика показателя для консервов	
	эмульгированных	вторых обеденных блюд
Внешний вид	Однородная гомогенная масса. Допускается незначительное отслаивание жидкости при хранении	Регламентирован нормативными или техническими документами, в соответствии с которыми изготовлены консервы
Цвет	Свойственный используемому сырью	
Запах и вкус	Свойственные рецептурному составу, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый	
Консистенция	Однородная, текучая	Мягкая, свойственная одноименным блюдам
Посторонние примеси	Не допускаются	

5.1.5 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 6.

Таблица 6

Наименование показателя	Значение показателя для консервов
Массовая доля белка, %, не менее	12,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0
Массовая доля хлоридов (поваренной соли), %, не более	1,2
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0
Массовая доля пшеничной, рисовой муки[1)], %, не более	5,0

Окончание таблицы 6

Наименование показателя	Значение показателя для консервов
Массовая доля кусочков бескостного мяса и/или субпродуктов[2], %, не менее	35,0
Массовая доля формованных изделий[3], %, не менее	60,0

1) При использовании в рецептуре.
2) Для кусковых консервов.
3) Для фаршевых консервов.

5.1.6 Конкретную массовую долю мясных ингредиентов в консервах регламентируют в документах, в соответствии с которыми изготовлены.

5.1.7 Консервы могут вырабатываться обогащенными витаминами и/или минеральными веществами в соответствии с [2] (приложение 9). Содержание витаминов, минеральных веществ устанавливают в документах на конкретные наименования консервов в соответствии с [2], нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, при условии обеспечения в консервах от 20 до 50 % от суточной потребности в них.

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

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Для изготовления консервов применяют:

- 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 по ГОСТ 31798, отрубах по ГОСТ 31797;
- телятину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке телятины первой и второй категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 31798, ГОСТ 34120;
- 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 или классов экстра, первый, второй в тушах, полутушах по ГОСТ 31476, отрубах по ГОСТ 31778;
- 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, четвертинах по ГОСТ 32225, отрубах по ГОСТ 32226;
- ягнятину жилованную и баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной 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 категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 32273, ГОСТ 32227, отрубах по ГОСТ 32243;
- 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;
- блоки замороженные 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 полученное при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;
- субпродукты пищевые (печень, сердце) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат по ГОСТ 31657;

- субпродукты птицы пищевые для детского питания;
- мясо перепелов (филе, кусковое мясо окорочков, кусковое мясо) по ГОСТ 32734;
- блоки замороженные из субпродуктов по ГОСТ 31799;
- субпродукты мясные обработанные (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 подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) «Премиум» по ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 31760;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 8808;
- масло рапсовое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 31759;
- масло оливковое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- молоко сухое обезжиренное цельное по ГОСТ 33629;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- сметану с содержанием жира не более 20 % по ГОСТ 31452;
- сливки питьевые с содержанием жира не более 20 % по ГОСТ 31451;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные по ГОСТ 30363;
- концентрат сывороточный белковый, концентрат молочной сыворотки;
- казеинат натрия с массовой долей белка не менее 85,0 %;
- мальтодекстрин по ГОСТ 34274;
- сахар-песок по ГОСТ 33222;
- альбумин черный пищевой;
- белки растительные изолированные, концентрированные;
- 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 по ГОСТ 5784;
- крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- хлопья овсяные по ГОСТ 21149;
- пшено шлифованное по ГОСТ 572;
- макароны из твердых сортов пшеницы по ГОСТ 31743;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- томатное пюре по ГОСТ 3343 с содержанием сухих веществ 20 % высшего сорта;
- томатную пасту по ГОСТ 3343 с содержанием сухих веществ 20—40 %;
- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;
- морковь, лук репчатый сушеные по ГОСТ 32065;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- кабачки свежие по ГОСТ 31822;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;
- картофель свежий по ГОСТ 6014, ГОСТ 7176, ГОСТ 26832;
- капусту брокколи свежую;

- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722, ГОСТ 32285;
- грибы (шампиньоны, вешенки) свежие, сушеные, замороженные;
- кукурузу сахарную консервированную по ГОСТ 34114;
- капусту морскую мороженую по ГОСТ 31583;
- капусту морскую сушеную;
- баклажаны свежие по ГОСТ 13907;
- топинамбур свежий по ГОСТ 32790;
- овощи быстрозамороженные (кабачки, картофель, баклажаны, морковь, лук, капусту цветную, горошек зеленый, кукурузу сахарную зерно, перец сладкий, томаты, тыкву, фасоль стручковую, зелень петрушки, укропа, сельдерея, петрушку корневую, сельдерей корневой, свеклу столовую);
- овощные порошки;
- порошок топинамбура;
- огурцы соленые по ГОСТ 34220;
- зелень свежую (петрушки, укропа, сельдерея);
- зелень сушеную (петрушки, укропа, сельдерея) по ГОСТ 32065;
- белые коренья петрушки, сельдерея свежие;
- белые коренья петрушки, сельдерея сушеные по ГОСТ 32065;
- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- препараты йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15 %;
- эмульсии вкусоароматические, экстракты пряно-ароматического растительного сырья (укропа, петрушки, сельдерея, перца душистого, кориандра), полученные CO_2 экстракцией, без применения химических растворителей;
- воду питьевую.

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

5.2.3 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, и 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 в любой точке измерения не выше минус 18 °С.

Мясо птицы, включая субпродукты, должно быть получено 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;

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

5.2.4 Для производства консервов не допускается применять:

- мясное сырье — замороженное мясное сырье, хранившееся при температуре выше минус 18 °С;
- бульон из субпродуктов;
- замороженные овощи со сроком хранения более 12 мес.

5.2.5 Допускается использование аналогичных видов сырья и ингредиентов по нормативным или техническим документам, характеристики которых соответствуют требованиям 5.2.1.

5.3 Маркировка

5.3.1 Маркировка потребительской упаковки по [1], [6], ГОСТ 13534 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- сведений о том, что консервы предназначены для питания детей старше трех лет;
- условий и сроков хранения после вскрытия упаковки;
- рекомендаций по использованию;
- сведений о документе, в соответствии с которым произведены и могут быть идентифицированы консервы.

Пример маркировки — Кусковые мясные стерилизованные консервы для питания детей старше трех лет. Говядина тушеная с овощами.

5.3.2 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».

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

5.4 Упаковка

5.4.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [7] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 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 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, 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.

5.4.3 Номенклатура потребительской упаковки и ее вместимость регламентируются нормативным или техническим документом, в соответствии с которым изготавливают консервы.

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

5.4.5 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.

5.4.6 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.

5.4.7 Не допускаются для выпуска в обращение консервы:

- в металлических банках с дефектами: со значительными механическими повреждениями в виде вмятин, острых граней, нарушения лакового покрытия, бомбажные, со следами коррозии;
- в стеклянных банках с дефектами: с перекосом крышек на банках, подрезом гофры крышек по закаточному полю; трещинами или сколом стекла у закаточного шва; неполной посадкой крышек относительно горла банок;
- в потребительской упаковке из комбинированных материалов с дефектами: с отслоением полимерного материала или полипропиленовой пленки от алюминиевой фольги, матовостью и образованием пятен под пленкой; из полимерных многослойных материалов — с деформацией пакетов с острыми изломами, повреждением внешних слоев материала, прободением пакетов, подтеками продукта.

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

5.4.9 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 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

6.2 Органолептические и микробиологические показатели, массу нетто, а также показатели массовой доли хлоридов (поваренной соли) определяют в каждой партии.

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

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

6.5 Контроль за содержанием диоксинов проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения об их возможном 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, идентификацию состава с помощью полимеразной цепной реакции и исследование на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО).

6.7 Массовую долю формованных изделий из фарша определяют в каждой партии, а также по требованию контролирующей организации.

6.8 Массовую долю мясных ингредиентов в консервах контролируют по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя по требованию 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 (внешнего вида, запаха, вкуса, консистенции, цвета, массы формованных изделий) — по ГОСТ 33741, ГОСТ 33609, 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 хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ 26186.

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

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

7.8 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574.

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

7.10 Определение герметичности потребительской упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.11 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707.
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426.
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426.
- 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 радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.16 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.

7.17 Определение массы нетто и массовой доли составных частей консервов — по ГОСТ 8756.1.

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

7.19 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479, ГОСТ 31719.

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

7.21 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 при температуре от 0 до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 % в соответствии с правилами перевозки 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 до 25 °С.

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

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

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]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[6]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[7]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.91:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясные стерилизованные для питания детей старше трех лет, кусковые, рубленые, фаршевые, паштетные, эмульгированные, вторые обеденные блюда

БЗ 9—2018/3

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черелкова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Половой*

Сдано в набор 27.08.2018. Подписано в печать 03.09.2018. Формат 60 × 84 $^{1}/_{8}$. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,10.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
123001 Москва, Гранатный пер., 4. gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru