МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34423— 2018

Консервы мясорастительные рубленые стерилизованные для питания детей старше трех лет

КАШИ С МЯСОМ

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. № 521-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34423—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 . . . 2
3 Технические требования . . . 4
4 Правила приемки . . . 8
5 Методы контроля . . . 8
6 Транспортирование и хранение . . . 9
Приложение А (обязательное) Информационные данные о составе мясорастительных рубленых стерилизованных консервов для питания детей старше трех лет «Каши с мясом» . . . 10
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности мясорастительных рубленых стерилизованных консервов для питания детей старше трех лет «Каши с мясом» . . . 12
Библиография . . . 13

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

Консервы мясорастительные рубленые стерилизованные для питания детей старше трех лет

КАШИ С МЯСОМ

Технические условия

Sterilized minced meat-and-plant canned products for nutrition of children over three years of age. Porridges with meat. Specifications

Дата введения — 2019—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясорастительные* рубленые стерилизованные консервы для питания детей старше трех лет «Каши с мясом» (далее — консервы), изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, предназначенные для реализации в торговле и сети общественного питания.

Консервы выпускают в следующем ассортименте:

- «Каша гречневая с говядиной»;
- «Каша гречневая с олениной»;
- «Каша гречневая с кониной»;
- «Каша гречневая с бараниной»;
- «Каша гречневая со свининой»;
- «Каша рисовая с говядиной»;
- «Каша рисовая с олениной»;
- «Каша рисовая с кониной»;
- «Каша рисовая с бараниной»;
- «Каша рисовая со свининой»;
- «Каша перловая с говядиной»;
- «Каша перловая с олениной»;
- «Каша перловая с кониной»;
- «Каша перловая с бараниной»;
- «Каша перловая со свининой»;
- «Каша пшенная с олениной»;
- «Каша пшенная с говядиной»;
- «Каша пшенная с кониной»;
- «Каша пшенная с бараниной»;
- «Каша пшенная со свининой»;
- «Каша ячневая с говядиной»;
- «Каша ячневая с олениной»;
- «Каша ячневая с кониной»;
- «Каша ячневая с бараниной»;
- «Каша ячневая со свининой».

* Присвоение группы — по ГОСТ 32921—2014 «Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп».

Издание официальное

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 1723—2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. 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 6292—93 Крупа рисовая. 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 8756.18—2017 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 ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств. Технические условия

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

ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие 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 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

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

---

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

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

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 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 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 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 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

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

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

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 31727—2012 (ISO 936:1998) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли общей золы

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 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 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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

ГОСТ 32008—2013 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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

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

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

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

ГОСТ 33303—2015 Продукты пищевые. Методы отбора проб для определения микотоксинов

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

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 Технические требования

3.1 Характеристики

3.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт, и вырабатываться по технологической инструкции по производству мясорастительных консервов для детского питания с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

3.1.3 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов	
	«Каша гречневая с говядиной», «Каша гречневая с кониной», «Каша гречневая с олениной», «Каша гречневая с бараниной»	«Каша рисовая с говядиной», «Каша рисовая с кониной», «Каша рисовая с олениной», «Каша рисовая с бараниной», «Каша перловая с бараниной»
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками мяса в зависимости от ассортимента. Кусочки мяса не содержат грубой соединительной ткани	
Цвет	Свойственный используемому сырью и ингредиентам	
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта	
Вкус	Слабосоленый, свойственный данному виду продукта	
Массовая доля жира, %, не более	9,0	
Массовая доля хлоридов (поваренной соли), %, не более	1,0	
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	8,5
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	От 38,0 до 40,0 включ.	
Посторонние примеси	Не допускаются	
* Определяют по фактической закладке (см. приложение А).		

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов	
	«Каша пшенная с говядиной», «Каша пшенная с кониной», «Каша пшенная с олениной», «Каша пшенная с бараниной»	«Каша перловая с говядиной», «Каша перловая с кониной», «Каша перловая с олениной», «Каша ячневая с говядиной», «Каша ячневая с кониной», «Каша ячневая с олениной», «Каша ячневая с бараниной»
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками мяса в зависимости от ассортимента. Кусочки мяса не содержат грубой соединительной ткани	
Цвет	Свойственный используемому сырью и ингредиентам	
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта	
Вкус	Слабосоленый, свойственный данному виду продукта	
Массовая доля белка, %, не менее	9,0	8,5
Массовая доля жира, %, не более	10,0	
Массовая доля хлоридов (поваренной соли), %, не более	1,0	
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	38,0	
Посторонние примеси	Не допускаются	
* Определяют по фактической закладке (см. приложение А).		

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов	
	«Каша гречневая со свининой», «Каша пшенная со свининой», «Каша перловая со свининой», «Каша ячневая со свининой»	«Каша рисовая со свининой»
Внешний вид и консистенция	Каша хорошо проваренная, рассыпчатая, без комков, с кусочками мяса в зависимости от ассортимента. Кусочки мяса не содержат грубой соединительной ткани. Допускается незначительное содержание жировой ткани	
Цвет	Свойственный используемому сырью и ингредиентам	
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта	
Вкус	Слабосоленый, свойственный данному виду продукта	
Массовая доля белка, %, не менее	7,0	6,5
Массовая доля жира, %, не более	13,0	
Массовая доля хлоридов (поваренной соли), %, не более	1,0	
Массовая доля мясных ингредиентов*, %, не менее	От 38,0 до 40,0 включ.	
Посторонние примеси	Не допускаются	
* Определяют по фактической закладке (см. приложение А).		

3.1.4 По микробиологическим показателям и содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3.2 Требования к сырью и материалам

3.2.1 Для изготовления консервов применяют:

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке говядины первой и второй категорий в полутушах, четвертинах по ГОСТ 31798, отрубах по ГОСТ 31797;
- свинину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани от 28 до 32 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке свинины первой и второй категорий или классов экстра, первый, второй в тушах, полутушах по ГОСТ 31476, отрубах по ГОСТ 31778;
- баранину и ягнятину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке ягнятины и баранины первой и второй категорий в тушах по ГОСТ 31777;
- конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке конины первой и второй категорий в полутушах, четвертинах по ГОСТ 32225, отрубах по ГОСТ 32226;
- оленину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, 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 %, полученное при разделке, обвалке, жиловке оленят первой и второй категорий в тушах и полутушах по ГОСТ 32273, ГОСТ 32227;
- блоки замороженные из говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %), свинины (с массовой долей жировой и соединительной и жировой ткани 28—32 %), баранины

(с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %), конины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %) по ГОСТ 31799;

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый быстрозамороженный;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;
- морковь быстрозамороженную;
- масло рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг): подсолнечное «Премиум» по ГОСТ 1129, кукурузное по ГОСТ 8808, соевое по ГОСТ 31760;
- крупы: гречневую по ГОСТ 5550, ячневую и перловую по ГОСТ 5784, рисовую по ГОСТ 6292, пшенную по ГОСТ 572;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- воду питьевую.

3.2.2 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], выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, и должно соответствовать требованиям к мясному сырью для питания детей дошкольного и школьного возраста, установленным в [1] и [2]. Мясное сырье в замороженном состоянии должно иметь в любой точке измерения температуру не выше минус 18 °С.

3.2.3 Масложировая продукция, используемая при производстве консервов, должна соответствовать требованиям [3].

3.2.4 Для производства консервов не допускается применять:

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

3.2.5 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых ингредиентов, характеристики которых соответствуют требованиям 3.2.1—3.2.4.

3.3 Маркировка

3.3.1 Маркировка потребительской упаковки по [1], [4], ГОСТ 13534 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- сведения о том, что консервы предназначены для питания детей с указанием возраста;
- условий хранения после вскрытия упаковки («После вскрытия потребительской упаковки извлеченное из банки содержимое хранить в холодильнике в закрытой стеклянной посуде не более 24 ч при температуре от 2 до 6 °С»);
- рекомендаций по использованию («Перед употреблением разогреть и перемешать»);
- обозначения настоящего стандарта, в соответствии с которым изготовлены и могут быть идентифицированы консервы.

Пример маркировки — Рубленые мясорастительные стерилизованные консервы для питания детей старше трех лет. Каша гречневая с говядиной.

3.3.2 Информационные данные о составе представлены в приложении А, сведения о предельных значениях пищевой ценности приведены в приложении Б.

3.3.3 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку, — по [1], [4], ГОСТ 13534, ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Пределы температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно».

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

3.4 Упаковка

3.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

3.4.2 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

Консервы массой нетто от 190 до 250 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 по ГОСТ 5981, изготовленные 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 алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой;
- упаковку из полимерных материалов для стерилизуемой продукции.

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

3.4.3 Консервы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511 с обечайкой и картонными прокладками или блоками в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

Допускается использование аналогичных видов, соответствующих требованиям [5].

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

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

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

4 Правила приемки

4.1 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 %.

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

4.3 Показатели массовых долей белка, жира определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Периодичность контроля устанавливает производитель в соответствии с программой производственного контроля.

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

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

4.6 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).

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

4.8 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка и массовой доли жира. Допускается за фактические значения массовой доли белка и массовой доли жира принимать средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества продукта. Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя, составляют: для массовой доли белка и жира — ± 2 г, для калорийности — ± 34 ккал (энергетической ценности — ± 142 кДж), если иное отклонение не установлено изготовителем. Для контроля отбирают не менее пяти упаковочных единиц.

5 Методы контроля

5.1 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, ГОСТ 33303 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) — по ГОСТ 33741, ГОСТ 33609, ГОСТ 9959.

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

5.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008.

5.5 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 31727.

5.6 Определение массовой доли хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ 26186.

5.7 Определение герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

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

5.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426.

5.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

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

5.12 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

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

5.14 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

5.15 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 31746, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

5.16 Определение отклонений массы нетто для фасованной продукции — по ГОСТ 8.579.

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

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

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

5.20 Определение массы нетто консервов — по ГОСТ 33741.

6 Транспортирование и хранение

6.1 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.

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

6.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов в металлической, стеклянной упаковке и упаковке из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, — не более 24 мес, в упаковке из полимерных материалов — не более 12 мес с даты изготовления.

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

Приложение А
(обязательное)

Информационные данные о составе мясорастительных рубленых стерилизованных консервов для питания детей старше трех лет «Каши с мясом»

А.1 Состав консервов приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Состав*
Каша гречневая с говядиной	Говядина (40 %), крупа гречневая, вода, лук репчатый, морковь, растительное масло, поваренная соль
Каша гречневая с кониной	Конина (40 %), крупа гречневая, вода, лук репчатый, морковь, растительное масло, поваренная соль
Каша гречневая со свининой	Свинина (40 %), крупа гречневая, вода, лук репчатый, морковь, растительное масло, поваренная соль
Каша гречневая с олениной	Оленина (40 %), крупа гречневая, вода, лук репчатый, растительное масло, морковь, поваренная соль
Каша гречневая с бараниной	Баранина (40 %), крупа гречневая, вода, лук репчатый, растительное масло, морковь, поваренная соль
Рисовая каша с говядиной	Говядина (40 %), крупа рисовая, вода, лук репчатый, растительное масло, морковь, поваренная соль
Каша рисовая с кониной	Конина (40 %), крупа рисовая, вода, лук репчатый, растительное масло, морковь, поваренная соль
Каша рисовая со свининой	Свинина (40 %), крупа рисовая, вода, лук репчатый, морковь, поваренная соль
Каша рисовая с олениной	Оленина (40 %), крупа рисовая, вода, лук репчатый, растительное масло, морковь, поваренная соль
Каша рисовая с бараниной	Баранина (40 %), крупа рисовая, вода, лук репчатый, морковь, растительное масло, поваренная соль
Каша пшенная с говядиной	Говядина (38 %), крупа пшенная, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль
Каша пшенная с кониной	Конина (38 %), крупа пшенная, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль
Каша пшенная со свининой	Свинина (40 %), крупа пшенная, вода, лук репчатый, поваренная соль
Каша пшенная с олениной	Оленина (38 %), крупа пшенная, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль
Каша пшенная с бараниной	Баранина (38 %), крупа пшенная, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль
Каша перловая с говядиной	Говядина (38 %), крупа перловая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль
Каша перловая с кониной	Конина (38 %), крупа перловая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль
Каша перловая со свининой	Свинина (40 %), крупа перловая, вода, лук репчатый, поваренная соль
Каша перловая с олениной	Оленина (38 %), крупа перловая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль
Каша перловая с бараниной	Баранина (40 %), крупа перловая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль

Окончание таблицы А.1

Наименование консервов	Состав*
Каша ячневая с говядиной	Говядина (38 %), крупа ячневая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль
Каша ячневая с кониной	Конина (38 %), крупа ячневая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль
Каша ячневая со свининой	Свинина (40 %), крупа ячневая, вода, лук репчатый, поваренная соль
Каша ячневая с олениной	Оленина (38 %), крупа ячневая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль
Каша ячневая с бараниной	Баранина (38 %), крупа ячневая, вода, лук репчатый, растительное масло, поваренная соль
* Рецептуры консервов приведены в типовой «Технологической инструкции по производству консервов мясорастительных. Каша с мясом для детского питания», утвержденной директором ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Данная информация является справочной и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.	

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности мясорастительных рубленых стерилизованных консервов для питания детей старше трех лет «Каши с мясом»

Б.1 Пищевая ценность 100 г консервов* приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование консервов	Значение показателя			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы [1], г, не более	Калорийность/ энергетическая ценность [1], ккал/кДж, не более
Каша гречневая с говядиной	9,0	9,0	16,0	180/750
Каша гречневая с кониной	9,0	9,0	16,0	180/750
Каша гречневая со свининой	7,0	3,0	16,5	210/880
Каша гречневая с олениной	9,0	9,0	16,0	180/750
Каша гречневая с бараниной	9,0	9,0	16,0	180/750
Каша рисовая с говядиной	8,5	9,0	18,0	190/780
Каша рисовая с кониной	8,5	9,0	18,0	190/780
Каша рисовая со свининой	6,5	13,0	17,5	210/880
Каша рисовая с олениной	8,5	9,0	18,0	190/780
Каша рисовая с бараниной	8,5	9,0	18,0	190/780
Каша пшенная со свининой	8,5	13,0	17,5	220/920
Каша пшенная с говядиной	9,0	10,0	16,0	190/780
Каша пшенная с кониной	9,0	10,0	16,0	190/780
Каша пшенная с олениной	9,0	9,0	16,0	190/780
Каша пшенная с бараниной	9,0	9,0	16,0	190/780
Каша перловая с говядиной	9,0	9,0	16,0	190/790
Каша перловая с кониной	9,0	9,0	16,0	190/790
Каша перловая со свининой	7,0	13,0	17,5	220/910
Каша перловая с олениной	8,5	9,0	16,0	180/770
Каша перловая с бараниной	9,0	9,0	16,0	190/790
Каша ячневая с говядиной	8,5	10,0	16,0	190/780
Каша ячневая с кониной	8,5	10,0	16,0	190/780
Каша ячневая со свининой	8,5	13,0	17,5	220/910
Каша ячневая с олениной	8,5	10,0	16,0	190/780
Каша ячневая с бараниной	8,5	9,0	16,0	180/750
[1] Определяют расчетным путем.				

* В маркировке указывают значения показателей пищевой и энергетической ценности, установленные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства.

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 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

[5] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

УДК 664.8(637.5+664.7):006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: мясорастительные консервы для питания детей старше трех лет, «Каши с мясом», «Каша гречневая с говядиной», «Каша гречневая с кониной», «Каша гречневая со свининой», «Каша гречневая с олениной», «Каша гречневая с бараниной», «Каша рисовая с говядиной», «Каша рисовая с кониной», «Каша рисовая со свининой», «Каша рисовая с олениной», «Каша рисовая с бараниной», «Каша пшенная с говядиной», «Каша пшенная с кониной», «Каша пшенная со свининой», «Каша пшенная с олениной», «Каша пшенная с бараниной», «Каша перловая с говядиной», «Каша перловая с кониной», «Каша перловая со свининой», «Каша перловая с олениной», «Каша перловая с бараниной», «Каша ячневая с говядиной», «Каша ячневая с кониной», «Каша ячневая со свининой», «Каша ячневая с олениной», «Каша ячневая с бараниной»

БЗ 9—2018/1

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

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

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