МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 34846— 2022

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2022

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Межгосударственным техническим комитетом МТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 апреля 2022 г. № 150-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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» 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 10 июня 2022 г. № 463-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34846—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2023 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «РСТ», 2022

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 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 12
6 Методы контроля 13
7 Транспортирование и хранение 14
Приложение А (справочное) Информационные сведения о пищевой ценности мясных рубленых полуфабрикатов 16
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в мясных рубленых полуфабрикатах, обогащенных витаминами и минеральными веществами 17
Приложение В (обязательное) Компонентный состав мясных рубленых полуфабрикатов 18
Приложение Г (справочное) Рекомендации по приготовлению 21
Библиография 22

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

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Semi-prepared ground meat products for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2023—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные рубленые формованные полуфабрикаты (далее — полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания.

Полуфабрикаты вырабатывают в следующем ассортименте:

- для питания детей раннего возраста от 1,5 до 3 лет — котлетки «Детские» (категория Б);
- для питания детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, школьного возраста от 6 лет и старше: полуфабрикаты категории А — котлета для гамбургера «Детская», бифштекс «Детский», бифштекс «Детский-вита»; полуфабрикаты категории Б — ромштекс «Буратино», ромштекс «Буратино» витаминизированный, ромштекс «Диетический», ромштекс «Чиполлино», крокеты «Детские», шницель «Детский», шницель «Классный», котлеты «Школьные», котлеты говяжьи «Школьные», ежики «Детские», зразы «Детские», люля-кебаб «Сказка», палочки «Детские», биточки «Детские», фрикадельки «Детские», тефтели «Детские», наггетсы «Детские», котлетки печеночные «Детские».

Полуфабрикаты для детей дошкольного и школьного возраста выпускают охлажденными или замороженными, для детей раннего возраста — замороженными.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 4288 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 5550 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7616[1)] Сыры сычужные твердые. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52686—2006 «Сыры. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9793 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9957 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

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

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

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

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13830[1)] Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26987 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

ГОСТ 27842[2)] Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 28402 Сухари панировочные. Общие технические условия

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

ГОСТ 29301 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 30615 Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора[3)]

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

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

ГОСТ 31465 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2018 «Соль пищевая. Общие технические условия».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 58233—2018.

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ 9794—2015 «Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора».

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

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

ГОСТ 31671 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

ГОСТ 31707 (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 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999; ISO 6888-2:1999; ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

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

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

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

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

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 32737 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32752 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32883 Зеленые культуры овощные свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 32951—2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ 32967 Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия

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

ГОСТ 33540 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33920 Казеинаты пищевые. Технические условия

ГОСТ 33922 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 33934 Мясо и мясные продукты. Определение цинкбацитрацина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

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

ГОСТ 34135 Изделия кулинарные и полуфабрикаты. Рубленые мясные и мясосодержащие. Методы определения массовой доли хлеба

ГОСТ 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ 34274 Мальтодекстрины. Технические условия

ГОСТ 34424 Промышленность мясная. Классификация жилованного мяса при производстве мясной продукции для детского питания

ГОСТ 34449 Продукты пищевые, продовольственное сырье, корма, кормовые добавки. Определение массовой доли диоксинов методом хромато-масс-спектрометрии высокого разрешения

ГОСТ 34533 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ ISO 973 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

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

ГОСТ EN 12823-2 Продукты пищевые. Определение содержания витамина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Часть 2. Измерение содержания бета-каротина.

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], ГОСТ 32967.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей технологический процесс, а также соответствовать требованиям, установленным [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 32967.

4.1.2 По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—4.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категории			
	А			Б
	Котлета для гамбургера «Детская»	Бифштекс «Детский»	Бифштекс «Детский-вита»	Люля-кебаб «Сказка»
Внешний вид	Форма округло-приплюснутая или фигурно-приплюснутая. Допускается выпуск полуфабрикатов иной формы			Форма удлиненно-цилиндрическая
	Поверхность ровная, без разорванных и ломаных краев			и трещин, равномерно посыпана панировочными сухарями
Вкус и запах	В сыром виде — свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде — свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха			
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш			
Консистенция	В доведенном до кулинарной готовности виде — сочная, некрошливая			
Масса единицы изделия, г*	От 50 до 100			От 30 до 40
Массовая доля белка, г/100 г, не менее	14,0			12,0
Массовая доля жира, г/100 г, не более	12,0	13,0		9,0
Массовая доля хлористого натрия, г/100 г, не более	0,9			
Массовая доля влаги, г/100 г, не более	72,0			
Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, г/100 г, не более	16,0	—		
Массовая доля общего фосфора, г/100 г, не более	0,25			
Массовая доля крахмала, г/100 г, не более	—	5,0		—
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:				
B_1	—		1,0	—
B_2	—		1,0	—
PP	—		10,0	—
C	—		50,0	—
Массовая доля бета-каротина, мг/100 г	—		1,0	—
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:				
йода	—		0,03	—
кальция	—		270,0	—

* Допускается изменение массы единицы изделия по согласованию с потребителем.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категории Б					
	Котлеты «Школьные»	Котлеты говяжьи «Школьные»	Котлетки «Детские»	Наггетсы «Детские»	Шницель «Детский»	Шницель «Классный»
Внешний вид	Форма округло-приплюснутая. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями. Допускается выпуск полуфабрикатов иной формы и без панировочных сухарей				Форма овально-приплюснутая, поверхность ровная	
					Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями	
Вкус и запах	В сыром виде — свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде — свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха					
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш					
Консистенция	В доведенном до кулинарной готовности виде — сочная, некрошливая, мягкая					
Масса единицы изделия, г*	От 50 до 100		От 30 до 50		От 50 до 100	
Массовая доля белка, г/100 г, не менее	10,0		12,0	12,0	12,0	13,0
Массовая доля жира, г/100 г, не более	15,0	10,0	12,0	19,0	9,0	12,0
Массовая доля хлористого натрия, г/100 г, не более	0,9		0,6	0,9		
Массовая доля общего фосфора, г/100 г, не более	0,25					
Массовая доля влаги, г/100 г, не более	72,0					
Массовая доля крахмала, г/100 г, не более	—		5,0			
Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, г/100 г, не более	15,0		—	8,0	16,0	—
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:						
йода	—				0,03	—
кальция	—				270,0	—
* Допускается изменение массы единицы изделия по согласованию с потребителем.						

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категории Б					
	Ежики «Детские»	Фрикадельки «Детские»	Зразы «Детские»	Тефтели «Детские»	Крокеты «Детские»	Котлетки печеночные «Детские»
Внешний вид	Форма					
	шаровидная, поверхность ровная		яйцевидно-приплюснутая с тупыми концами, поверхность без разорванных и ломаных краев и трещин, равномерно посыпана панировочными сухарями	шаровидная или цилиндрическая	шаровидная или удлиненно-шарообразная	округло-приплюснутая
					поверхность ровная	
Вкус и запах	В сыром виде — свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде — свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха					
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш					
	с включениями риса		с начинкой	с включениями риса		
Консистенция	В доведенном до кулинарной готовности виде — сочная, некрошливая					
Масса единицы изделия, г*	От 30 до 40	От 10 до 25	От 50 до 100	От 50 до 100	От 30 до 40	От 50 до 100
Массовая доля белка, г/100 г, не менее	10,0	11,0	10,0	11,0	13,0	13,0
Массовая доля жира, г/100 г, не более	13,0	12,0	13,0	12,0	7,0	14,0
Массовая доля хлористого натрия, г/100 г, не более	0,9			0,7	0,9	
Массовая доля общего фосфора, г/100 г, не более	0,25					
Массовая доля влаги, г/100 г, не более	72,0					
Массовая доля крахмала, г/100 г, не более	5,0		—	5,0		
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:						
йода	—		0,03	—		
кальция	—		270,0	—		

* Допускается изменение массы единицы изделия по согласованию с потребителем.

Таблица 4

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категории Б					
	Ромштекс «Буратино»	Ромштекс «Буратино» витаминизированный	Ромштекс «Диетический»	Ромштекс «Чиполлино»	Биточки «Детские»	Палочки «Детские»
Внешний вид	Форма					
	округло-приплюснутая или фигурно-приплюснутая. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями. Допускается выпуск полуфабрикатов разнообразной формы и без панировочных сухарей				округло-приплюснутая	цилиндрическая прямоугольная, длина до 10 см
Вкус и запах	В сыром виде — свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде — свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха					
Вид на разрезе	Равномерно перемешанный фарш					
					с включениями крупы	
Консистенция	В доведенном до кулинарной готовности виде — сочная, некрошливая					
Масса единицы изделия, г*	От 50 до 100					От 30 до 40
Массовая доля белка, г/100 г, не менее	13,0		15,0	13,0	12,0	11,0
Массовая доля жира, г/100 г, не более	18,0		8,0	8,0	12,0	
Массовая доля хлористого натрия, г/100 г, не более	0,9		0,7	0,9	0,9	0,7
Массовая доля общего фосфора, г/100 г, не более	0,25					
Массовая доля влаги, г/100 г, не более	72,0					
Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, г/100 г, не более	—					16,0
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:						
B_1	—	1,0	—			
B_2	—	1,0	—			
PP	—	10,0	—			
C	—	50,0	—			
Массовая доля бета-каротина,мг/100 г, не менее	—	1,0	—			
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:						
йода	—	0,03	—			
кальция	—	270,0	—			

* Допускается изменение массы единицы изделия по согласованию с потребителем.

4.1.3 Полуфабрикаты должны выпускаться в реализацию с температурой в любой точке измерения:

- охлажденные — от минус 1 °С до 4 °С;
- замороженные — не выше минус 18 °С.

4.1.4 По микробиологическим показателям полуфабрикаты не должны превышать норм, установленных [1], [2] для продуктов детского питания или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.5 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, антибиотиков, диоксинов не должно превышать норм, установленных [1], [2] для продуктов детского питания или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье, пищевые ингредиенты и добавки, используемые для изготовления полуфабрикатов, по показателям безопасности должны отвечать требованиям для пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов для питания детей, установленным [1]—[6] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

- говядину первой и второй категории упитанности по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798, ГОСТ 34120, а также полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, 12 % и 20 %;
- свинину первой, второй и третьей категории по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778, а также полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 % и от 50 % до 70 %;
- баранину по ГОСТ 31777, а также полученную при ее разделке баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 6 %, 12 % и 20 %), свинины (с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 % и не более 50 %), печени говяжьей по ГОСТ 31799;
- блоки замороженные из жилованной свинины (с массовой долей жировой ткани от 50 % до 70 %), баранины (с содержанием жировой и соединительной ткани не более 6 %) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[1)];
- мясо котлетное говяжье для детского питания с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- мясо котлетное свиное для детского питания с массовой долей жировой ткани не более 30 %;
- печень говяжью охлажденную по ГОСТ 32752;
- мясо птицы охлажденное (тушки кур, цыплят и цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ 31962, ГОСТ 31473, первого сорта, а также полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;
- полуфабрикаты из мяса птицы бескостные (филе, кусковое мясо бедра, окорочков) по ГОСТ 32737, ГОСТ 31465;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 33629;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 33629;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- сливки сухие по ГОСТ 33922;
- казеинат натрия по ГОСТ 33920;
- концентраты сывороточных белков;
- белки соевые изолированные, концентрированные, не содержащие генно-модифицированных организмов (ГМО);
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные (меланж яичный) по ГОСТ 30363;
- клетчатку соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную, волокна свекловичные;

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54704–2011 «Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия».

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 33540;
- лук репчатый, морковь сушеные по ГОСТ 32065;
- овощи быстрозамороженные (морковь, лук);
- сыр твердый по ГОСТ 7616;
- хлеб белый по ГОСТ 26987 из пшеничной муки высшего и первого сортов;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550 не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292 не ниже первого сорта;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;
- муку из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 31491;
- муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 31463;
- масло подсолнечное по ГОСТ 1129 рафинированное дезодорированное «Премиум» (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- масло кукурузное по ГОСТ 8808 рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- масло соевое по ГОСТ 31760 рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830 выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830 выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренную профилактическую, профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- зелень свежую и сушеную (укроп, петрушку, сельдерей) по ГОСТ 32883;
- экстракты семян укропа, петрушки, полученные CO_2-экстракцией, без применения химических растворителей;
- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;
- кальций лимоннокислый 4-водный (цитрат кальция, регулятор кислотности Е333) с массовой долей основного вещества не менее 97,5 %;
- кальция карбонат (регулятор кислотности Е170);
- бета-каротин (2 %-ный раствор бета каротина в воде или 0,1 %-ный раствор бета-каротина в масле);
- препарат йодированных молочных белков с содержанием йода не более 2 %, не более 8 %;
- йодат калия;
- кислоту никотиновую (витамин РР, Е375);
- кислоту аскорбиновую (витамин С, антиокислитель Е300);
- тиамин бромид (витамин B_1);
- тиамин гидрохлорид (витамин B_1);
- рибофлавин (витамин B_2, Е101);
- мальтодекстрин по ГОСТ 34274;
- смеси пищевых ингредиентов для мясных полуфабрикатов для детского питания;
- смеси витаминно-минеральные для мясных полуфабрикатов для детского питания;
- воду питьевую.

4.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства полуфабрикатов, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей раннего возраста и для питания детей старше 3 лет в зависимости от назначения полуфабрикатов в соответствии с [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Для производства полуфабрикатов не допускается применять:

а) мясное сырье:

- полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;
- замороженное более одного раза;
- замороженное жилованное в блоках со сроками годности более 6 мес;
- замороженное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах со сроком хранения более 6 мес с даты изготовления;
- с массовой долей общего фосфора свыше 0,2 %;
- в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 °С;

б) компоненты растительного и животного происхождения, полученные с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО);

в) овощи замороженные со сроком годности более 12 мес.

4.2.4 Жилованное мясное сырье должно соответствовать требованиям ГОСТ 34424.

4.2.5 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых ингредиентов и добавок, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.1—4.2.3.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка потребительской упаковки должна соответствовать требованиям [1], [7] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и содержать:

- наименование полуфабриката с указанием группы (мясной), вида (рубленый, формованный);
- состав полуфабрикатов;
- категорию полуфабрикатов;
- термическое состояние;
- массу нетто;
- штриховой идентификационный код (при наличии);
- номинальное количество в упаковочной единице;
- сведения о том, что полуфабрикаты предназначены для питания детей с 1,5 лет или для питания детей с 3 лет;
- дату изготовления и упаковывания;
- срок годности и условия хранения до и после вскрытия упаковки;
- рекомендации по приготовлению;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- пищевую ценность 100 г полуфабрикатов;
- содержание витаминов, минеральных веществ (при их внесении), а также их содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта, в соответствии с которым изготовлены полуфабрикаты;
- единый знак обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза для государств — членов Таможенного союза.

Пример маркировки полуфабрикатов — Полуфабрикат мясной рубленый, формованный категории Б для питания детей старше трех лет, охлажденный. «Шницель «Детский».

4.3.2 Информационные сведения о пищевой ценности приведены в приложении А, о содержании витаминов и минеральных веществ — в приложении Б, компонентный состав — в приложении В, рекомендации по приготовлению — в приложении Г.

Допускается наносить дополнительную информацию в соответствии с требованиями [6].

4.3.3 Транспортная маркировка — по [1], [7] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

4.4 Упаковка

4.4.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [8] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Полуфабрикаты упаковывают в упаковочные материалы (пакеты из пленочных материалов, лотки из полимерных материалов, коробки из картона и др.), обеспечивающие их качество, безопасность и сохранность в процессе транспортирования, хранения и реализации.

Для упаковки полуфабрикатов под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы применяют отформованные пакеты из газонепроницаемой, термоусадочной и комбинированных пленочных материалов, лотки из полимерных или комбинированных материалов под запайку.

4.4.3 Полуфабрикаты выпускают весовыми и фасованными. Полуфабрикаты фасуют в потребительскую упаковку массой до 500 г.

Для общественного питания допускается выпуск полуфабрикатов весом не более 20 кг.

4.4.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества для каждой упаковочной единицы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.4.5 Продукцию упаковывают в чистые, сухие, без постороннего запаха многооборотные ящики: полимерные, алюминиевые, а также в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142.

В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукт одной даты выработки и одного наименования, одного термического состояния.

4.4.6 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках не должна превышать 30 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг; в контейнерах, таре-оборудовании — не более 250 кг.

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

5 Правила приемки

5.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок и правила приемки — по ГОСТ 32951.

5.2 Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль.

5.3 Показатели массовой доли хлористого натрия хлеба определяют в каждой партии; жира, белка, общего фосфора, крахмала, влаги, микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 30 дней. Контроль номинальной массы одного полуфабриката, температуры полуфабриката осуществляют не реже двух раз в течение смены, а также по требованию контролирующей организации.

Показатели массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP, C), бета-каротина для витаминизированных полуфабрикатов и массовой доли минеральных веществ (кальций, йод) — для изделий, обогащенных минеральными компонентами, определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в квартал. Периодичность контроля устанавливает изготовитель.

5.4 Периодически в соответствии с программой производственного контроля, по требованию потребителя или контролирующей организации изготовитель подтверждает соответствие массовой доли мышечной ткани (категории) заявленному в маркировке на основании результатов контроля качества используемого жилованного мяса. Порядок и периодичность контроля качества используемого жилованного мяса устанавливает изготовитель в соответствии с программой производственного контроля.

5.5 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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

5.7 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

5.8 Контроль полуфабрикатов на наличие ГМО осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.9 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка, жира, витаминов и минеральных веществ. Допускается за фактические значения 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), витаминов и минеральных веществ — ±20 %, если иное отклонение не установлено изготовителем. Для контроля отбирают не менее пяти упаковочных единиц.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 4288, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

6.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

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

6.5 Определение массовой доли хлористого натрия — по ГОСТ 9957.

6.6 Определение влаги — по ГОСТ 9793.

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

6.8 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.

6.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.10 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 33934, ГОСТ 34533, ГОСТ ISO 13493.

6.11 Определение нитрозаминов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[1)].

6.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.13 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- плесеней — по ГОСТ 10444.12.

6.14 Определение массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP)[2)] и кальция[3)] — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, бета-каротина — по ГОСТ EN 12823-2, йода — по ГОСТ 31660.

6.15 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 30615.

6.16 Определение массовой доли хлеба — по ГОСТ 34135.

6.17 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

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

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

[1)] В Российской Федерации действуют МУК 4.4.1.011—93 «Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55482—2013 «Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания водорастворимых витаминов».

[3)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55573—2013 «Мясо и мясные продукты. Определение кальция атомно-абсорбционным и титриметрическим методами».

6.20 Определение температуры полуфабриката

6.20.1 Средства измерений

Термометр цифровой с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другие приборы, обеспечивающие измерение температуры в заданном диапазоне.

6.20.2 Выполнение измерений

Для измерения температуры от каждой партии полуфабрикатов осуществляют выборку потребительских упаковочных единиц в соответствии с ГОСТ 32951—2014 (пункт 6.3, таблица 4). Если потребительская упаковочная единица содержит один продукт, то измерение температуры проводят в любой точке полуфабриката из каждой выбранной упаковки. Если в потребительской упаковочной единице содержится несколько единиц продукции, то измерение проводят в одном изделии из каждой выбранной упаковки.

6.20.3 Обработка результатов измерений

За окончательный результат принимают среднее арифметическое температуры, полученное в результате измерения всех отобранных полуфабрикатов.

6.21 Определение диоксинов — по ГОСТ 34449 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.22 Определение ГМО — по ГОСТ 34150 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[1)].

6.23 Определение массы полуфабриката

6.23.1 Средства измерений

Лабораторные весы по ГОСТ OIML R 76-1 среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания до 2 кг, ценой деления 20 мг.

6.23.2 Проведение испытания

Для определения массы полуфабрикатов взвешивают 10 шт. отобранных продуктов вместе и поштучно с погрешностью не более 1 г.

6.23.3 Обработка результатов

За окончательный результат принимают среднее арифметическое массы, полученное в результате взвешивания всех отобранных полуфабрикатов.

6.24 Массу упаковок проверяют на весах для статического взвешивания.

6.25 Определение массовой доли мышечной ткани в полуфабрикатах — по ГОСТ 32967.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят: охлажденные — при температуре воздуха от минус 1 °С до 4 °С включительно, замороженные — при температуре не выше минус 18 °С.

7.2 Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: охлажденные — при температуре воздуха от минус 1 °С до 4 °С включительно, замороженные — при температуре не выше минус 18 °С.

7.3 Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных — 4 °С, для замороженных — минус 18 °С.

7.4 Реализацию полуфабрикатов осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

7.5 Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки (в т. ч. упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы), условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

[1)] В Российской Федерации также действует ГОСТ Р 53244—2008 «Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и полученных из них продуктов. Методы, основанные на количественном определении нуклеиновых кислот».

7.6 Рекомендуемые сроки годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от минус 1 °С до 4 °С:

- не более 12 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе — не более 6 ч;
- упакованных с применением вакуума или в условиях модифицированной атмосферы — не более 5 сут со дня выработки.

7.7 Рекомендуемые сроки годности замороженных полуфабрикатов при температуре не выше минус 18 °С:

- не более 30 сут;
- в герметичной упаковке, в т. ч. с применением вакуума — не более 3 мес со дня выработки.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности мясных рубленых полуфабрикатов

А.1 Пищевая ценность мясных рубленых полуфабрикатов в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование полуфабриката	Наименование показателя			
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность, ккал/ кДж, не более
Полуфабрикаты категории А				
Котлета для гамбургера «Детская»	14,0	12,0	7,0	200/840
Бифштекс «Детский»	14,0	13,0	5,0	180/750
Бифштекс «Детский-вита»	14,0	13,0	5,0	180/750
Полуфабрикаты категории Б				
Котлеты «Школьные»	10,0	15,0	10,0	220/920
Котлеты говяжьи «Школьные»	10,0	10,0	10,0	170/700
Котлетки «Детские»	12,0	12,0	5,0	220/920
Наггетсы «Детские»	12,0	19,0	6,0	240/1000
Шницель «Детский»	12,0	9,0	9,0	170/700
Шницель «Классный»	13,0	12,0	1,0	160/670
Ежики «Детские»	10,0	13,0	6,0	180/750
Фрикадельки «Детские»	11,0	12,0	6,0	170/700
Зразы «Детские»	10,0	13,0	4,0	160/670
Люля-кебаб «Сказка»	12,0	9,0	1,0	130/540
Тефтели «Детские»	11,0	12,0	5,0	170/700
Крокеты «Детские»	13,0	7,0	3,0	130/540
Котлетки печеночные «Детские»	13,0	14,0	2,0	210/880
Ромштекс «Буратино»	13,0	18,0	5,0	230/960
Ромштекс «Буратино» витаминизированный	13,0	18,0	5,0	230/960
Ромштекс «Диетический»	15,0	8,0	3,0	140/590
Ромштекс «Чиполлино»	13,0	8,0	3,0	140/590
Биточки «Детские»	12,0	12,0	6,0	180/750
Палочки «Детские»	11,0	12,0	3,0	160/670

Примечание — В маркировке указывают фактические значения показателей пищевой и энергетической ценности, массовой доли витаминов и минеральных веществ с указанием процента их содержания от суточной нормы для детей старше 1,5 лет и для детей старше 3 лет, установленные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства. Допускается указывать средние значения показателей пищевой ценности.

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о содержании витаминов и минеральных веществ в мясных рубленых полуфабрикатах, обогащенных витаминами и минеральными веществами

Б.1 Информационные сведения о содержании в 100 г продукта витаминов и минеральных веществ в мясных рубленых полуфабрикатах, обогащенных витаминами и минеральными веществами, приведены в таблице Б.1[1)].

Таблица Б.1

Наименование полуфабриката	Наименование показателя						
	Нормируемое содержание витаминов в полуфабрикате, мг/100 г, не менее (% от суточной нормы)					Нормируемое содержание минеральных веществ в полуфабрикате, мг/100 г, не менее (% от суточной нормы)	
	B_1	B_2	PP	C	Бета-каротин	Кальций	Йод
Ромштекс «Буратино» витаминизированный	1,0 (90 %)	1,0 (80 %)	10,0 (70 %)	50,0 (100 %)	1,0 (25 %*)	270,0 (26 %)	0,03 (26 %)
Бифштекс «Детский-вита»	1,0 (90 %)	1,0 (80 %)	10,0 (70 %)	50,0 (100 %)	1,0 (25 %*)	270,0 (26 %)	0,03 (26 %)
Щницель «Детский»	—	—	—	—	—	270,0 (26 %)	0,03 (26 %)
Зразы «Детские»	—	—	—	—	—	270,0 (26 %)	0,03 (26 %)
* От суточной нормы витамина А.							

[1)] Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных полуфабрикатах установлено в соответствии с МР 2.3.1.0253—21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

Приложение В
(обязательное)

Компонентный состав мясных рубленых полуфабрикатов

В.1 Компонентный состав мясных рубленых полуфабрикатов приведен в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование полуфабриката	Состав мясных рубленых полуфабрикатов
Полуфабрикаты категории А	
Котлета для гамбургера «Детская»	Говядина, хлеб пшеничный, масло растительное, сухари панировочные, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2-экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Бифштекс «Детский»	Говядина, свинина, крупа манная, молоко питьевое или молоко сухое цельное, или сливки сухие, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2-экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Бифштекс «Детский-вита»	Говядина, свинина, крупа манная, молоко питьевое или молоко сухое цельное, или сливки сухие, клетчатка, цитрат кальция или карбонат кальция, бета каротин, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2-экстракты, или вкусоароматические эмульсии, кислота аскорбиновая, кислота никотиновая, рибофлавин, тиамин бромид, йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15 %, вода питьевая
Полуфабрикаты категории Б	
Котлеты «Школьные»	Мясо котлетное говяжье, мясо котлетное свиное, хлеб пшеничный, сухари панировочные, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, или белок соевый изолированный или концентрированный, яйца куриные или меланж жидкий, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2-экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Котлеты говяжьи «Школьные»	Мясо котлетное говяжье, хлеб пшеничный, сухари панировочные, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, яйца куриные или меланж жидкий, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2-экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Котлетки «Детские»	Говядина, свинина, крупа манная, сухари панировочные, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, яйца куриные или меланж жидкий, лук репчатый, клетчатка, соль поваренная профилактическая, CO_2-экстракты (петрушки, укропа, сельдерея), вода питьевая
Наггетсы «Детские»	Мясо котлетное свиное, филе грудной части птицы, молоко питьевое или молоко сухое цельное, или сливки сухие, хлеб пшеничный, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, сухари панировочные, соль поваренная пищевая, CO_2-экстракты (петрушки, укропа, сельдерея), вода питьевая
Шницель «Детский»	Говядина, молоко питьевое или молоко сухое цельное, или сливки сухие, хлеб пшеничный, сухари панировочные, клетчатка, цитрат кальция или карбонат кальция, соль, масло растительное, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2-экстракты, или вкусоароматические эмульсии, йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15 %, вода питьевая
Шницель «Классный»	Говядина, мясо котлетное свиное, белок соевый изолированный или концентрированный или молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, клетчатка, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2-экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая

Продолжение таблицы В.1

Наименование полуфабриката	Состав мясных рубленых полуфабрикатов
Ежики «Детские»	Говядина, мясо котлетное свиное, лук репчатый, крупа рисовая, крупа манная, клетчатка, соль поваренная пищевая, CO_2-экстракты (петрушки, укропа, сельдерея), вода питьевая
Фрикадельки «Детские»	Говядина, мясо котлетное свиное, крупа манная, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, клетчатка, соль поваренная пищевая, CO_2-экстракты (петрушки, укропа, сельдерея), или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Зразы «Детские»	Говядина, начинка (сыр твердый), свинина, яйца куриные или меланж жидкий, сухари панировочные, цитрат кальция или карбонат кальция, соль поваренная пищевая, йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15 %, вода питьевая
Люля-кебаб «Сказка»	Баранина, филе грудной части птицы, лук репчатый, белок соевый изолированный или концентрированный или молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, клетчатка, масло растительное, соль поваренная пищевая, CO_2-экстракты (петрушки, укропа, сельдерея) или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Тефтели «Детские»	Говядина, крупа рисовая, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, соль поваренная пищевая, зелень петрушки, укропа, перец душистый или CO_2-экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Крокеты «Детские»	Говядина, морковь, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, крупа рисовая, клетчатка, соль поваренная пищевая, CO_2-экстракты (петрушки, укропа, сельдерея) или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Котлетки печеночные «Детские»	Говядина, печень говяжья, молоко питьевое или молоко сухое цельное, или сливки сухие, крупа манная, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, клетчатка, соль поваренная пищевая, CO_2-экстракты (петрушки, укропа, сельдерея) или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Ромштекс «Буратино»	Говядина, свинина, сухари панировочные или мука пшеничная, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, яйца куриные или меланж жидкий, лук репчатый свежий, клетчатка, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2-экстракты, вода питьевая
Ромштекс «Буратино» витаминизированный	Говядина, свинина, сухари панировочные или мука пшеничная, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, яйца куриные или меланж жидкий, лук репчатый, цитрат кальция или карбонат кальция, клетчатка, бета-каротин, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2-экстракты, кислота аскорбиновая, кислота никотиновая, рибофлавин, тиамин бромид, йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15 %, вода питьевая
Ромштекс «Диетический»	Говядина, мясо птицы, сухари панировочные или мука пшеничная, белок соевый изолированный или концентрированный, или молоко сухое обезжиренное, или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, клетчатка, соль поваренная профилактическая, вода питьевая
Ромштекс «Чиполлино»	Говядина, свинина, сухари панировочные, белок соевый изолированный или концентрированный, или молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, яйца куриные или меланж жидкий, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2-экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая

Окончание таблицы В.1

Наименование полуфабриката	Состав мясных рубленых полуфабрикатов
Биточки «Детские»	Говядина, крупа гречневая, лук репчатый, яйца куриные или меланж жидкий, сухари панировочные, масло растительное, соль поваренная пищевая, зелень петрушки, укропа или CO_2-экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая
Палочки «Детские»	Говядина, мясо котлетное свиное, хлеб пшеничный, яйца куриные или меланж жидкий, сухари панировочные, лук репчатый, молоко сухое обезжиренное или молоко питьевое, или казеинат натрия, или концентрат сывороточных белков, клетчатка, соль поваренная пищевая, перец душистый или CO_2-экстракты, или вкусоароматические эмульсии, вода питьевая

Примечания

1 Взамен поваренной пищевой соли может использоваться поваренная пищевая йодированная соль.

2 При использовании вкусоароматических компонентов, допускаемых к применению по 4.2.1, состав мясных рубленых полуфабрикатов для детского питания указывают с учетом фактически применяемых компонентов.

3 При использовании смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, указанные в 4.2.1, в компонентном составе мясных рубленых полуфабрикатов для детского питания указывают состав таких смесей.

Приложение Г
(справочное)

Рекомендации по приготовлению

Г.1 Мясные замороженные полуфабрикаты приготавливают без проведения предварительного размораживания.

Г.2 Полуфабрикаты без панировки могут быть сварены на пару или в небольшом количестве воды. Продолжительность варки от 20 до 35 мин в зависимости от массы полуфабрикатов.

Г.3 Полуфабрикаты могут быть приготовлены в пароконвектомате при пароконвекционном режиме.

Г.4 Полуфабрикаты панированные кратковременно обжаривают на сковороде с двух сторон в нагретом сливочном масле, затем укладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в жарочном или духовом шкафах при температуре от 250 °С до 280 °С в течение 5—10 мин, или в пароконвектомате.

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 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[6]	Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 051/2021	О безопасности мяса птицы и продукции его переработки
[7]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[8]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 637.521.47:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: полуфабрикаты мясные рубленые формованные для детского питания, категория А, категория Б, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *З.А. Лиманская*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *М.И. Першиина*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 14.06.2022. Подписано в печать 16.06.2022. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,95.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «РСТ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru