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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 35098— 2024

ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2024

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 Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 июля 2024 г. № 175-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	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
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 сентября 2024 г. № 1192-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35098—2024 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 октября 2025 г. с правом досрочного применения

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 «Институт стандартизации», 2024

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 5
5 Правила приемки 13
6 Методы контроля 14
7 Транспортирование и хранение 15
Приложение А (справочное) Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах государств СНГ 16
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности ветчины 17
Приложение В (обязательное) Компонентный состав ветчины 18
Приложение Г (справочное) Рекомендации по использованию 20

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

ВЕТЧИНА ВАРЕНАЯ В ОБОЛОЧКЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Cooked ham in casing for child nutrition. General specifications

Дата введения — 2025—10—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные вареные колбасные изделия — вареную ветчину в оболочке, предназначенную для питания детей старше трех лет (далее — ветчина).

Требования к качеству и безопасности указаны в разделе 4, требования к маркировке — в разделе 5.

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 83 Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия

ГОСТ 84 Реактивы. Натрий углекислый 10-водный. Технические условия

ГОСТ 975 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия[1)]

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 4148 Реактивы. Железо (II) серно-кислое 7-водное. Технические условия

ГОСТ 4174 Реактивы. Цинк сернокислый 7-водный. Технические условия

ГОСТ 6309 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7699 Крахмал картофельный. Технические условия[2)]

ГОСТ 7730 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 9293 Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 9792 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 70295—2022 «Глюкоза кристаллическая. Технические условия».

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010.

Издание официальное

ГОСТ 9958 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа[1)]

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

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[2)]

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 14838 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 17308 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928 Продукты пищевые. Метод определения железа

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 26934 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

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

ГОСТ 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

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 30726 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

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

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

---

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа».

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

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 31708 (ISO 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий *Escherichia coli*. Метод наиболее вероятного числа

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 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 32009 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes* и других видов *Listeria* (*Listeria spp.*)

ГОСТ 32159 Крахмал кукурузный. 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 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33319 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

ГОСТ 33412 Сырье и продукты пищевые. Определение массовой доли ртути методом беспламенной атомной абсорбции

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

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33790 Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия

ГОСТ 33791 Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

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

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

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

ГОСТ 34255 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 34427 Продукты пищевые и корма для животных. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии на основе эффекта Зеемана

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 34678 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания полипептидных антибиотиков с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34480 Мясо и мясные продукты. Определение амфениколов и пенициллинов методом тандемной жидкостной масс-спектрометрии

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

ГОСТ ISO 6887-2 Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции[1)]

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

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 нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а также следующий термин с соответствующим определением.

3.1 **ветчина вареная в оболочке для детского питания:** Мясное вареное колбасное изделие, изготовленное из кусков бескостного мяса, подвергнутых в процессе изготовления разной степени измельчения, посолу и массированию (или без него), созреванию, с использованием немясных ингреди-

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 6887-2—2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов».

ентов, сформованное в колбасную оболочку, доведенное до готовности к употреблению различными способами термической обработки (подсушкой, обжаркой, варкой или только варкой) и предназначенное для питания детей старше трех лет.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Ветчина должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, настоящего стандарта, изготавливаться по технологической инструкции[1)] с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами и (или) техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.1.2 Ветчину вырабатывают в следующем ассортименте: «Детская», «Детская Вита», «Классная», «Классная Вита», «Для школьников», «Для школьников Вита», «Говядина с индейкой», «Говядина с индейкой Вита», «Лицейская», «Гимназическая», «Малышок».

4.1.3 По органолептическим и физико-химическим показателям ветчина должна соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

[1)] В Российской Федерации, Республике Беларусь в качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству ветчины в оболочке для детского питания», утвержденная директором ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчины										
	«Детская»	«Детская Вита»	«Клас-сная»	«Классная Вита»	«Для школь-ников»	«Для школьников Вита»	«Говядина с индей-кой»	«Говядина с индейкой Вита»	«Лицей-ская»	«Гимна-зическая»	«Малы-шок»
Внешний вид	Батоны с чистой, сухой поверхностью, без бахромы, бульонно-жировых отеков и видимых повреждений оболочки										
Внешний вид нарезанной ветчины: - сервировочная нарезка - порционная нарезка	Поверхность среза ровная, без вмятин, изломов, «бахромы» и др. Допускается увлажнение поверхности. Ломтики толщиной не более 5 мм, нарезанные прямым срезом или под углом, без искусственной оболочки. Целый кусок, нарезанный из батона прямым срезом или под углом, с оболочкой или без нее. Допускается наличие незначительного количества влаги в упаковках под вакуумом и с модифицированной газовой средой										
Консистенция	Упругая, плотная										
Вид на разрезе	Равномерно окрашенный фарш светло-розового цвета или с оранжевым оттенком («Детская Вита», «Классная Вита»)[1)], содержит кусочки мышечной ткани неопределенной формы, с включением пряностей. Допускается наличие на разрезе мелкой пористости (пустот) диаметром не более 3 мм										
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха										
Форма, размер батонов, товарные отметки	Батоны прямые или изогнутые диаметром не более 65 мм, длиной от 12 до 25 см, в натуральной (кишечной) или в искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками (с наложением петли или без нее) или шпагатом (с одной поперечной перевязкой посередине батона)										
Массовая доля жира, %, не более	12,0		21,0		21,0		10,0		15,0	15,0	21,0

Продолжение таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчины										
	«Детская»	«Детская Вита»	«Клас-сная»	«Классная Вита»	«Для школь-ников»	«Для школьников Вита»	«Говядина с индей-кой»	«Говядина с индейкой Вита»	«Лицей-ская»	«Гимна-зическая»	«Малы-шок»
Массовая доля белка, %, не менее	16,0		14,0		13,0		15,0		14,0	15,0	13,0
Массовая доля поваренной соли (хлористого натрия), %	От 1,5 до 1,8										
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003										
Массовая доля влаги, %, не более	70,0										
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25										
Массовая доля крахмала, %, не более	3,0										
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006										

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для ветчины										
	«Детская»	«Детская Вита»	«Класс-ная»	«Классная Вита»	«Для школь-ников»	«Для школьников Вита»	«Говядина с индей-кой»	«Говядина с индейкой Вита»	«Лицей-ская»	«Гимна-зическая»	«Малы-шок»
Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:											
B_1	—	0,8	—	0,8	—	0,8	—	0,8	—	—	—
B_2	—	0,7	—	0,7	—	0,7	—	0,7	—	—	—
PP	—	5,0	—	5,0	—	5,0	—	5,0	—	—	—
Массовая доля бета-каротина[1)], мг/100 г	—	0‘1	—	0‘1	—	—	—	—	—	—	—
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:											
Fe	—	3,0	—	3,0	—	3,0	—	3,0	—	—	—
Ca	270,0										
Zn	—	3,0	—	3,0	—	3,0	—	3,0	—	—	—
I	0,03										

[1)] При дополнительном внесении бета-каротина.

4.1.4 По микробиологическим показателям, по содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, антибиотиков ветчина должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, для продуктов детского питания.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье, пищевые ингредиенты, используемые для изготовления ветчины, по показателям безопасности должны отвечать требованиям для пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов для питания детей, установленным нормативными правовыми актами и (или) техническими регламентами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.2.2 Для изготовления ветчины применяют следующее сырье, пищевые ингредиенты и материалы:

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке говядины первой и второй категории в полутушах, четвертинах по ГОСТ 31798, отрубах по ГОСТ 31797, в тушах, полутушах и четвертинах по ГОСТ 34120;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 10 %, от 30 % до 50 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке свинины первой и второй категории в тушах, полутушах по ГОСТ 31476, отрубах по ГОСТ 31778;
- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах в охлажденном (от минус 1,5 °С до 4 °С) и замороженном (не выше минус 18 °С) состоянии по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %), свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %), свинины (с массовой долей жировой ткани не более 10 %) по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- блоки замороженные из жилованной свинины с массовой долей жировой ткани не более 50 % по ГОСТ 31799;
- мясо кролика жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9,0 %, полученное при разделке, обвалке, жиловке тушек кроликов-бройлеров по ГОСТ 27747;
- полуфабрикаты из мяса птицы бескостные (мясо окорочков, бедер и грудной части) охлажденные по ГОСТ 32737;
- мясо птицы охлажденное (тушки кур, цыплят и цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ 31962, ГОСТ 31473 первого сорта и полученное при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные (меланж) по ГОСТ 30363;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 33629, ГОСТ 34255;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 33629, ГОСТ 34255;
- казеинат натрия по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- концентраты сывороточных белков по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную клетчатку, полученную из генетически немодифицированного сырья по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;

- отруби пшеничные диетические по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- сахар-песок по ГОСТ 33222;
- мальтодекстрин по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- декстрозу по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренную пищевую, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 или 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
- посолочные смеси (поваренная соль, фиксатор окраски Е250) с содержанием нитрита натрия 0,3 % по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- посолочные смеси (поваренная соль, фиксатор окраски Е250) с содержанием нитрита натрия не более 0,6 % с пересчетом на требуемое количество нитрита натрия по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- препарат йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15 % по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- йодат калия по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислоту аскорбиновую (витамин С, антиокислитель Е300) по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- аскорбат натрия (антиокислитель Е301) по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- натрий углекислый безводный (регулятор кислотности Е500) по ГОСТ 83;
- натрий углекислый 10-водный (регулятор кислотности Е500) по ГОСТ 84;
- натрий двууглекислый (регулятор кислотности Е500) по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислоту никотиновую (витамин РР) по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- тиамина бромид (витамин B_1) по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- рибофлавин (витамин B_2, Е101) по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- препарат бета-каротина (Е160а) по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- цинк сернокислый 7-водный ($ZnSO_4 \cdot 7H_2O$) по ГОСТ 4174;
- железо сернокислое 7-водное ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$) по ГОСТ 4148;
- кальций лимоннокислый 4-водный (цитрат кальция) по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- каррагинан (стабилизатор Е407, Е407А) по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- экстракты из пряно-ароматического растительного сырья (мускатного ореха, перца душистого, кориандра) по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- эмульсии вкусоароматические (мускатного ореха, перца душистого, кориандра) для продуктов детского питания по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- воду питьевую по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кишки свиные обработанные (гузенки, пузыри мочевые) по ГОСТ 33791;

- кишки говяжьи обработанные (круга, синюги, пузыри мочевые, проходники) по ГОСТ 33790;
- оболочку искусственную полиамидную по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- оболочки: искусственную белковую колбасную, коллагеновые съедобные, из целлюлозной пленки (целлофана) по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- шпагат по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309;
- шпагат вискозный по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- ленту чековую с термоклеящим слоем по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленки и пакеты из полимерных многослойных материалов, в том числе ламинированных, термоусадочных по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- пленки и пакеты из полимерных многослойных материалов, в том числе термоусадочных по ГОСТ 10354, из целлюлозы по ГОСТ 7730;
- скобы металлические П-образные по нормативным правовым актам и (или) техническим регламентам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- проволоку из алюминия марок «АД-1», «АМц» по ГОСТ 14838.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.2.3 Используемое при производстве ветчины:

- сырье животного происхождения должно быть получено от молодняка здоровых животных (свиней в возрасте до 8 мес (свинок и боровков), крупного рогатого скота, кроликов), выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антимикробных и других ветеринарных лекарственных препаратов, не получавших корма животного происхождения, содержащие белки жвачных животных, должно быть признано пригодным для употребления в пищу по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и должно соответствовать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет, установленным в нормативных правовых актах и (или) технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо птицы должно быть получено от птицы, выращенной в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, и отвечать требованиям к сырью для детского питания, установленным в нормативных правовых актах и (или) технических регламентах, действующих на территории государства, принявшего стандарт;
- прочее сырье, пищевые ингредиенты и пищевые добавки должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.2.4 При производстве (изготовлении) ветчины не допускается использовать продовольственное (пищевое) сырье в соответствии с требованиями нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, а также:

а) мясное сырье:

1) замороженное в тушах, полутушах, четвертинах, отрубах со сроком хранения более 6 мес с даты изготовления;

2) в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 °С;

б) продукты убоя продуктивных животных с содержанием общего фосфора более 0,2 %;

в) продукты убоя птицы с содержанием общего фосфора более 0,25 %;

г) компоненты растительного, животного и микробного происхождения, полученные с использованием генетически модифицированных организмов (далее — ГМО);

д) пищевые добавки, содержащие фосфаты, жгучие пряности, консерванты, усилители вкуса и аромата, искусственные ароматизаторы и красители, подсластители.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

Допускается использовать смеси пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комплексные пищевые добавки, витаминно-минеральные добавки, содержащие ингредиенты, вкусоароматические компоненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, указанные в 4.2.2.

4.2.5 Допускается использовать аналогичные виды сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.1—4.2.4.

4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка потребительской упаковки должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование ветчины, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- наименование, 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);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто;
- пищевую ценность 100 г (сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности приведены в приложении Б);
- массовую долю витаминов и минеральных веществ с указанием процента их содержания от суточной нормы для детей старше трех лет;
- состав продукта (см. приложение В);
- срок годности и условия хранения до вскрытия потребительской упаковки;
- срок годности и условия хранения после вскрытия потребительской упаковки;
- рекомендации по применению продукта (см. приложение Г);
- дату изготовления и упаковывания;
- надпись «Упаковано под вакуумом», «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- знак обращения продукции на рынке или знак соответствия согласно техническим регламентам или нормативным правовым актам, действующим на территории государств, принявших стандарт;
- штриховой идентификационный код;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия (при наличии).

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.

Допускается использовать дополнительные информационные данные при маркировке: «Не содержит ГМО».

Пример маркировки наименования продукта — Мясное вареное колбасное изделие. Ветчина вареная в оболочке «Классная» для питания детей старше трех лет.

4.3.2 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку, должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с дополнительным грифом: «Детское

питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры» с обозначением настоящего стандарта, в соответствии с которым изготовлена ветчина.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.4 Упаковка

4.4.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.4.2 Ветчину выпускают весовой, штучной и в упакованном виде под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (целые батоны ветчины, порционная, сервировочная нарезка). Масса нетто упакованной продукции: батона ветчины — не более 1000 г, целого куска (порционная нарезка) — не более 300 г, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) — не более 300 г. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускается для общественного питания упаковка ветчины сервировочной нарезки, упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности, общей массой нетто до 3 кг. Допускается для общественного питания групповая упаковка целых батонов ветчины одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности, упакованных под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы, общей массой нетто до 3 кг.

4.4.3 Ветчину упаковывают в модифицированной атмосфере, в соответствии с требованиями нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, состоящей из азота (Е941) по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода (Е290) по ГОСТ 8050 или газовых смесей.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

4.4.4 Ветчину, в том числе фасованную, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033 и в другую упаковку, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

4.4.5 Упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать подпергаментом по ГОСТ 1760, пергаментом по ГОСТ 1341, оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

4.4.6 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.7 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают ветчину одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности. Допускается упаковка двух или нескольких наименований ветчины в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

4.4.8 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках — не более 25 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг; в контейнерах, таре-оборудовании — не более 250 кг.

5 Правила приемки

5.1 Ветчину принимают партиями. Определение партии — в соответствии с требованиями нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, объем выборок и правила приемки — по ГОСТ 9792.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

5.2 Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль — по ГОСТ 9959.

5.3 Массовые доли поваренной соли (хлористого натрия), нитрита натрия определяют в каждой партии; жира, белка, общего фосфора, крахмала, влаги, микробиологические показатели определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней. Контроль состояния упаковки и качества маркировки проводится в каждой партии.

Массовые доли кальция, йода, витаминов (B_1, B_2, PP), бета-каротина в витаминизированной ветчине, массовые доли железа, цинка в ветчине, обогащенной минеральными компонентами, изготовитель определяет периодически, но не реже одного раза в квартал. Периодичность контроля устанавливает изготовитель.

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

5.5 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.

5.6 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

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

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 9958, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164, ГОСТ ISO 6887-2.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

Состояние упаковки и качество маркировки определяют визуально.

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 поваренной соли (хлористого натрия) — по ГОСТ 9957.

6.6 Определение влаги — по ГОСТ 9793, ГОСТ 33319.

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

6.8 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

6.9 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34427;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ EN 14083;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ EN 14083.

6.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.11 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 34480, ГОСТ 33934, ГОСТ 34678, ГОСТ 34533.

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

6.13 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.14 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- *Escherichia coli* — по ГОСТ 30726, ГОСТ 31708;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031;
- дрожжей, плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12.

6.15 Определение массовой доли витаминов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Определение бета-каротина — по ГОСТ EN 12823-2. Определение массовой доли минеральных веществ — по ГОСТ 31660, ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 33824, ГОСТ 26934 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.16 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

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 31796, ГОСТ 31479, ГОСТ 31719.

6.20 Определение диоксинов — по ГОСТ 34449 и иным нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.22 Массу нетто упакованной продукции проверяют на весах для статического взвешивания.

6.23 При проведении испытаний допускается применять другие методики исследований (испытаний) и измерений, действующие на территории государства, принявшего настоящий стандарт, в т. ч. включенные в перечень международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия — национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований нормативных правовых актов и (или) технических регламентов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

Примечание — Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Ветчину транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Ветчину выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 °С до 6 °С.

7.3 Ветчину хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75 ± 5) %.

7.4 Срок годности ветчины устанавливает изготовитель в соответствии с нормативно-методической базой в отношении установления сроков годности пищевых продуктов.

7.5 Рекомендуемый срок годности ветчины:

- в натуральной, целлюлозной, белковой оболочке — не более 3 сут;
- упакованной под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами — не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке — не более 5 сут;
- в полиамидной оболочке — не более 20 сут.

7.6 После вскрытия упаковки продукт хранят не более 72 ч при температуре от 0 °С до 6 °С в пределах общего срока годности.

После вскрытия упаковки ветчины сервировочной нарезки для общественного питания общей массой нетто до 3 кг продукт хранят не более 12 ч при температуре от 0 °С до 6 °С в пределах общего срока годности.

Приложение А
(справочное)

Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах государств СНГ

Таблица А.1

Технический регламент	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»[1)]	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»[2)]	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»[3)]	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»[4)]	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»[5)]	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»[6)]	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»[7)]	AM, BY, KZ, KG, RU
Общий технический регламент о безопасности мяса и мясной продукции» РУз (утвержден постановлением Кабинета Министров от 22 января 2018 г. № 36)[8)]	UZ

[1)] К разделу 3, 4.1.1, 4.1.4, 4.2.1, 4.2.3, 4.3.1, 4.3.2, 6.23 настоящего стандарта.

[2)] К 4.1.1, 4.1.4, 4.2.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.1, 6.23 настоящего стандарта.

[3)] К 4.2.1, 4.2.3 настоящего стандарта.

[4)] К 4.2.1, 4.2.3 настоящего стандарта.

[5)] К 4.2.1, 4.2.3, 4.4.3 настоящего стандарта.

[6)] К 4.3.1, 4.3.2 настоящего стандарта.

[7)] К 4.4.1 настоящего стандарта.

[8)] Действует в Республике Узбекистан.

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности ветчины

Б.1 Информационные сведения о значениях показателей пищевой ценности 100 г ветчины приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование ветчины	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/ кДж, не более	Витамины, мг/100 г, не менее				Минеральные вещества, мг/100 г, не менее			
					B_1	B_2	PP	Бета-каротин	Fe	Zn	Ca	I
«Детская»	16,0	12,0	4,5	190/795	—	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Детская Вита»	16,0	12,0	4,5	190/795	0,8	0,7	5,0	1,0[1)]	3,0	3,0	270,0	0,03
«Классная»	14,0	21,0	4,5	260/1100	—	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Классная Вита»	14,0	21,0	4,5	260/1100	0,8	0,7	5,0	1,0[1)]	3,0	3,0	270,0	0,03
«Для школьников»	13,0	21,0	4,5	260/1100	—	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Для школьников Вита»	13,0	21,0	3,0	260/1100	0,8	0,7	5,0	—	3,0	3,0	270,0	0,03
«Говядина с индейкой»	15,0	10,0	4,5	170/710	—	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Говядина с индейкой Вита»	15,0	10,0	4,5	170/710	0,8	0,7	5,0	—	3,0	3,0	270,0	0,03
«Малышок»	13,0	21,0	4,5	260/1100	—	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Гимназическая»	15,0	15,0	3,0	200/900	—	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Лицейская»	14,0	15,0	4,5	200/900	—	—	—	—	—	—	270,0	0,03

[1)] При внесении.

Примечания

1 В маркировке указывают фактические значения показателей пищевой и энергетической ценности, массовой доли витаминов и минеральных веществ, установленные изготовителем с учетом используемого сырья и технологии производства. Допускается указывать средние значения показателей пищевой ценности.

2 Для ветчины, содержащей внесенные витамины и минеральные вещества, указывают степень удовлетворения (%) от рекомендуемой суточной потребности в витаминах и минеральных веществах в соответствии с нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей старше трех лет, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3 Степень удовлетворения (%) в бета-каротине указывают от рекомендуемой суточной потребности в витамине А.

4 Пределы допустимых отклонений показателей содержания витаминов и минеральных веществ, указанных в маркировке, от действительных показателей составляют ±20 %.

Приложение В
(обязательное)

Компонентный состав ветчины

В.1 Компонентный состав ветчины приведен в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование ветчины	Состав ветчины
«Детская»	Свинина, говядина, вода, молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная (поваренная соль, фиксатор окраски Е250), соль, каррагинан, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота (антиокислитель) или аскорбат натрия (антиокислитель), перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия
«Детская Вита»	Свинина, говядина, вода, молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная (поваренная соль, фиксатор окраски Е250), соль, каррагинан, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота (антиокислитель) или аскорбат натрия (антиокислитель), перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, препараты бета-каротина, цинк, витамин РР, железо, витамин B_1, витамин B_2, йодированные молочные белки или йодат калия
«Классная»	Свинина, вода, молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная (поваренная соль, фиксатор окраски Е250), соль, каррагинан, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота (антиокислитель) или аскорбат натрия (антиокислитель), перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия
«Классная Вита»	Свинина, вода, молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная (поваренная соль, фиксатор окраски Е250), соль, каррагинан, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота (антиокислитель) или аскорбат натрия (антиокислитель), перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, препараты бета-каротина, цинк, никотиновая кислота, железо, тиамина бромид, рибофлавин, йодированные молочные белки или йодат калия
«Для школьников»	Свинина, вода, молоко сухое или молочный белок, или соевый белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная (поваренная соль, фиксатор окраски Е250), соль, каррагинан, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота (антиокислитель) или аскорбат натрия (антиокислитель), перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия
«Для школьников Вита»	Свинина, вода, молоко сухое или молочный белок, или соевый белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная (поваренная соль, фиксатор окраски Е250), соль, клетчатка или отруби, каррагинан, сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, аскорбиновая кислота (антиокислитель) или аскорбат натрия (антиокислитель), перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, цинк, витамин РР, железо, витамин В1, витамин В2, йодированные молочные белки или йодат калия
«Говядина с индейкой»	Говядина, мясо птицы (индейка), вода, молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная (поваренная соль, фиксатор окраски Е250), соль, каррагинан, аскорбиновая кислота (антиокислитель) или аскорбат натрия (антиокислитель), сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия

Окончание таблицы В.1

Наименование ветчины	Состав ветчины
«Говядина с индейкой Вита»	Говядина, мясо птицы (индейка), вода, молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная (поваренная соль, фиксатор окраски Е250), клетчатка или отруби, соль, каррагинан, аскорбиновая кислота (антиокислитель) или аскорбат натрия (антиокислитель), сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, цинк, витамин РР, железо, витамин B_1, витамин B_2, йодированные молочные белки или йодат калия
«Малышок»	Свинина, мясо кролика, говядина, вода, молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная (поваренная соль, фиксатор окраски Е250), клетчатка или отруби, соль, каррагинан, аскорбиновая кислота (антиокислитель) или аскорбат натрия (антиокислитель), сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия
«Гимназическая»	Свинина, мясо птицы (курица), вода, молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, смесь посолочная (поваренная соль, фиксатор окраски Е250), клетчатка или отруби, соль, каррагинан, аскорбиновая кислота (антиокислитель) или аскорбат натрия (антиокислитель), сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия
«Лицейская»	Свинина, мясо птицы (индейка), вода, молоко сухое или молочный белок, меланж яичный или яйца куриные, крахмал, цитрат кальция, клетчатка, смесь посолочная (поваренная соль, фиксатор окраски Е250), соль, каррагинан, аскорбиновая кислота (антиокислитель) или аскорбат натрия (антиокислитель), сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин, перец душистый или кориандр, мускатный орех или кардамон, йодированные молочные белки или йодат калия

Примечания

1 Допускается не включать в состав ветчины для детского питания следующие компоненты: каррагинан, препарат бета-каротина.

2 При использовании вкусоароматических компонентов, приведенных в 5.2.1, состав ветчины указывают с учетом фактически применяемых компонентов.

3 При использовании смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комплексных пищевых добавок, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, вкусоароматические компоненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, приведенные в 4.2.2, в компонентном составе ветчины для детского питания указывают состав таких смесей и комплексных пищевых добавок.

Приложение Г
(справочное)

Рекомендации по использованию

Ветчина предназначена для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

УДК 637.524.2:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: ветчина вареная в оболочке для детского питания, внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, влаги, поваренной соли, нитрита натрия, крахмала, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, витаминов, минеральных веществ, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *З.А. Лиманская*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 11.09.2024. Подписано в печать 17.09.2024. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,23.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации» 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