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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 29276— 2024

КОНСЕРВЫ НА РЫБНОЙ И РЫБОРАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

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 «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО») и Атлантическим филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» [Атлантический филиал ФГБНУ «ВНИРО» («АтлантНИРО»)]

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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 сентября 2024 г. № 1244-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 29276—2024 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 октября 2025 г. с правом досрочного применения

5 ВЗАМЕН ГОСТ 29276—92

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 5
4 Классификация 5
5 Технические требования 6
6 Правила приемки 11
7 Методы контроля 12
8 Транспортирование и хранение 13
Приложение А (справочное) Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 14
Приложение Б (справочное) Ассортимент консервов 15
Приложение В (справочное) Рекомендации по использованию консервов 16
Приложение Г (рекомендуемое) Рекомендуемые срок годности и условия хранения консервов 17

Поправка к ГОСТ 29276—2024 Консервы на рыбной и рыборастительной основе для питания детей раннего возраста. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 2 2025 г.)

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

КОНСЕРВЫ НА РЫБНОЙ И РЫБОРАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Canned food on fish and fish-plant basis for the nutrition of children of early age. Specifications

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

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы на рыбной и рыборастительной основе, предназначенные для питания детей раннего возраста от восьми месяцев до трех лет (далее — консервы).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 814 Рыба охлажденная. Технические условия

ГОСТ 908 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 2874 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством[1)]

ГОСТ 2929 Толокно овсяное. Технические условия

ГОСТ 3948 Филе рыбы мороженое. Технические условия

ГОСТ 5550 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5717.1 Упаковка стеклянная. Банки и бутылки для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6014 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7176 Картофель продовольственный. Технические условия

ГОСТ 7699[2)] Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7975 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8756.0 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

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

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232—98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества».

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

Издание официальное

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

ГОСТ 10444.7 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

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 11771 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка

ГОСТ 13345 Жесть. Технические условия

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

ГОСТ 14176 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 15846 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 21149 Хлопья овсяные. Технические условия

ГОСТ 23285 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

ГОСТ 25749 Крышки металлические винтовые. Общие технические условия

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

ГОСТ 26664 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

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

ГОСТ 26670 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26808 Консервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения сухих веществ

ГОСТ 26829 Консервы и пресервы из рыбы. Метод определения жира

ГОСТ 26832 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

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 26935 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27082 Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Методы определения общей кислотности

ГОСТ 27207 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

ГОСТ 29050 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29270 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30054 Консервы и пресервы из рыбы, водных беспозвоночных, водных млекопитающих и водорослей. Термины и определения

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

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30425 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

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

ГОСТ 31266 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ 31451 Сливки питьевые. Технические условия

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

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

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31691 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение содержания зеараленона методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

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

ГОСТ 31726 Добавки пищевые. Кислота лимонная безводная Е330. Технические условия

ГОСТ 31744 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний Clostridium perfringens

ГОСТ 31748 (ISO 16050:2003) Определение афлатоксина B_1 и общего содержания афлатоксинов B_1, B_2, G_1 и G_2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31759 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31789 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Количественное определение содержания биогенных аминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31792 Рыба, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Определение содержания диоксинов и диоксиноподобных полихлорированных бифенилов хромато-масс-спектральным методом

ГОСТ 31795 Рыба, морепродукты и продукция из них. Метод определения массовой доли белка, жира, воды, фосфора, кальция и золы спектроскопией в ближней инфракрасной области

ГОСТ 31822 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ 31983 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32102 Консервы. Продукция соковая. Соки фруктовые концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 32130 Упаковка стеклянная. Банки для пищевой рыбной продукции. Общие технические условия

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 32261 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32284 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в торговой розничной сети. Технические условия

ГОСТ 32366 Рыба мороженая. Технические условия

ГОСТ 32587 Зерно и продукты его переработки, комбикорма. Определение охратоксина А методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32671 Упаковка стеклянная для продуктов детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 32735 Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32742 Полуфабрикаты. Пюре фруктовые и овощные консервированные асептическим способом. Технические условия

ГОСТ 32798 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания аминогликозидов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 32856 Укроп свежий. Технические условия

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

ГОСТ 32920 Продукция соковая. Продукция соковая из фруктов и овощей для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 33282 Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33411 Сырье и продукты пищевые. Определения массовой доли мышьяка методом атомной абсорбции с генерацией гидридов

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

ГОСТ 33540 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 33629 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33682 Продукты пищевые. Определение Т-2 токсина хроматографическим методом

ГОСТ 33780 Продукты пищевые, корма, комбикорма. Определение содержания афлатоксина B_1 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с применением очистки на оксиде алюминия

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

ГОСТ 33854 Капуста брокколи свежая. Технические условия

ГОСТ 33952 Капуста цветная свежая. Технические условия

ГОСТ 34140 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Метод определения микотоксинов с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием

ГОСТ 34141 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Определение мышьяка, кадмия, ртути и свинца методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой

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

ГОСТ 34212 Петрушка свежая. Технические условия

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

ГОСТ 34306 Лук репчатый свежий. Технические условия

ГОСТ 34320 Сельдерей свежий. 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 34562 Крышки металлические легковскрываемые. Общие технические условия

ГОСТ ISO 5492 Органолептический анализ. Словарь

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ ISO 11133 Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред

ГОСТ ISO/TS 17728 Микробиология пищевой цепи. Методы отбора проб пищевой продукции и кормов для микробиологического анализа

ГОСТ EN 12014-2 Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 2. Определение нитрата в овощах и продуктах их переработки методами высокоэффективной жидкостной хроматографии и ионной хроматографии

ГОСТ EN 12014-5 Продукты пищевые. Определение нитрата и (или) нитрита. Часть 5. Ферментативный метод определения нитрата в продуктах для питания грудных детей и детей раннего возраста, содержащих овощи

ГОСТ EN 15835 Продукты пищевые. Определение охратоксина А в продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и флуориметрического детектирования

ГОСТ EN 15891 Продукты пищевые. Определение дезоксиниваленола в продовольственном зерне, продуктах его переработки и продуктах на зерновой основе для питания грудных детей и детей раннего возраста. Метод ВЭЖХ с применением иммуноаффинной колоночной очистки экстракта и спектрофотометрического детектирования в ультрафиолетовой области спектра

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 ГОСТ ISO 5492, ГОСТ 30054, техническим регламентам и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт[1]), а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **консервы на рыбной основе для питания детей раннего возраста** (canned food on fish basis for the nutrition of children of early age): Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для детей раннего возраста, изготовленная из мышечной ткани рыбы, массовая доля которой составляет свыше 40 % от общей массы продукта, с использованием или без использования нерыбных компонентов, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

Примечание — К нерыбным компонентам относят растительные масла, молочные продукты, яичные продукты, муку и крахмалы.

3.2 **консервы на рыборастительной основе для питания детей раннего возраста** (canned food on fish-plant basis for the nutrition of children of early age): Пищевая рыбная продукция для детского питания, предназначенная для детей раннего возраста, изготовленная из мышечной ткани рыбы, массовая доля которой составляет свыше 18 % до 40 % включительно от общей массы продукта, с использованием растительных и других нерыбных компонентов, в герметично укупоренной упаковке, подвергнутая стерилизации.

Примечание — К растительным и другим нерыбным компонентам относят овощи, крупы, плоды, муку, крахмалы, молочные продукты, яичные продукты, растительные масла, зелень и др.

3.3 **мышечная ткань рыбы** (muscular tissue of fish): Рыба, у которой удалены голова, плавники, чешуя, кожа, позвоночная, плечевые, крупные и мелкие реберные кости, остатки костей оснований брюшных и спинных плавников, внутренности, в том числе икра или молоки, сгустки крови и черная пленка.

4 Классификация

Консервы подразделяют:

а) в зависимости от массовой доли мышечной ткани рыбы:

- на консервы на рыбной основе для питания детей раннего возраста (далее — консервы на рыбной основе);

[1]) Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

- консервы на рыборастительной основе для питания детей раннего возраста (далее — консервы на рыборастительной основе);

б) в зависимости от степени измельчения:

- на пюреобразные консервы — для питания детей старше 8 мес;
- крупноизмельченные консервы — для питания детей старше 9 мес.

Примечание — Для пюреобразных и крупноизмельченных консервов приведен возраст детей, начиная с которого консервы могут быть использованы в качестве пищевой продукции прикорма с учетом размера частиц продукта — согласно техническим регламентам и нормативным правовым актам. Информация о технических регламентах и нормативных правовых актах приведена в приложении А.

Ассортимент консервов приведен в приложении Б.

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и быть изготовлены по технологическим инструкциям с соблюдением требований технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.2 Характеристики

5.2.1 Непереработанная или подвергнутая тепловой обработке мышечная ткань одного или двух видов рыбы и иные компоненты, предусмотренные рецептурой продукта с добавлением или без добавления пищевой соли, должны быть равномерно перемешаны, измельчены, деаэрированы, прогреты и уложены в потребительскую упаковку.

Упаковка с продуктом должна быть герметично укупорена и стерилизована по режиму, обеспечивающему соответствие консервов по микробиологическим показателям требованиям, установленным в технических регламентах и нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.2.2 Технология изготовления консервов должна исключать риск попадания в продукт твердых включений (в том числе чешуи, плавников, костей рыбы), которые могут оказать травмирующее действие на ротовую полость и нанести вред здоровью ребенка.

Технология не должна предусматривать использование химических методов при удалении чешуи, плавников, костей рыбы.

5.2.3 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="2">Характеристика консервов</th></tr>
<tr><th>на рыбной основе</th><th>на рыборастительной основе</th></tr>
<tr><td>Состояние</td><td colspan="2">При выкладывании из упаковки — не растекающаяся или слегка растекающаяся однородная масса</td></tr>
<tr><td></td><td>—</td><td>с единичными включениями или без включений разваренных частиц овощей, круп, зелени.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Могут быть:
- незначительное количество отделившейся жидкой части;
- единичные частицы слипшейся массы</td></tr>
</table>

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика консервов	
	на рыбной основе	на рыборастительной основе
Запах	Свойственный используемым компонентам, без постороннего запаха	
Цвет	Светло-бежевый, светло-бежевый с оттенками желтого или серого или оранжевого и/или розового — во всей массе.	Светло-бежевый, светло-серый, светло-желтый, желтый, светло-оранжевый, оранжевый или светло-зеленый во всей массе; с наличием или без наличия вкраплений другого цвета, свойственного используемым компонентам — зелени, крупам, овощам.
	Может быть более темный на поверхности продукта	
Вкус	Свойственный вареной рыбе, выраженный,	Свойственный используемым компонентам, со слабовыраженным вкусом вареной рыбы,
	без постороннего вкуса и/или послевкусия. Несоленый или со слабовыраженным соленым вкусом	
Консистенция	Мягкая, нежная, сметанообразная, влажная. Однородная. Может быть: - с ощущением частиц овощей, круп — для крупноизмельченных консервов; - с ощущением частиц мышечной ткани — для консервов из рыбы семейства Тресковые	
Наличие посторонних примесей	Не допускается	

5.2.4 По физическим и химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для консервов	
	на рыбной основе	на рыборастительной основе
Массовая доля сухих веществ, %	15—25	Не менее 17
Массовая доля белка, %	8—15	1,5—6,0
Массовая доля жира, %	5—11	1—6
Массовая доля поваренной соли, %, не более	0,4	
Массовая доля крахмала*, %, не более	3,0	
Массовая доля рисовой* и/или пшеничной муки*, %, не более	5,0	
Массовая доля крахмала* и рисовой* и/или пшеничной муки*, %, не более	5,0	—
в том числе крахмала*, не более	3,0	—
Общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту)**, %, не более	0,3	

* При использовании указанного компонента, вносимого как загуститель.
** Определяют для консервов с добавлением лимонного сока или пищевой лимонной кислоты.

5.2.5 Консервы по степени измельчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Консервы	Размер частиц продукта, мм, не более
Пюреобразные	1,5 Допускается св. 1,5 до 3,0 включ. — не более 20 % частиц
Крупноизмельченные	3,0 Допускается св. 3,0 до 5,0 включ. — не более 20 % частиц

5.2.6 По показателям безопасности (токсичные элементы, пестициды, нитрозамины, гистамин, радионуклиды, полихлорированные бифенилы, нитраты, микотоксины, диоксины, микробиологические показатели) консервы должны соответствовать требованиям технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.2.7 По требованиям к содержанию ветеринарных лекарственных средств, включая антибиотики (фармакологически активных веществ), генно-модифицированных организмов (ГМО), пищевых добавок консервы должны соответствовать требованиям технических регламентов или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для изготовления консервов, должно быть не ниже первого сорта (при наличии сортов) и соответствовать:

- судак, пиленгас, лососевые рыбы-сырец (свежие) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лососевые рыбы, минтай, пикша, пиленгас, треска, судак охлажденные — ГОСТ 814 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- треска, судак, окунь морской, ледяная рыба, макрурус, макруронус, хек, лососевые рыбы, минтай, пикша, пиленгас мороженые — ГОСТ 32366 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы мороженое высшей категории указанных выше видов рыбы — ГОСТ 3948 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- филе рыбы мороженое для детского питания указанных выше видов рыбы — ГОСТ 33282 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- соль поваренная пищевая и соль йодированная помола № 0 или № 1 — ГОСТ 13830 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа рисовая шлифованная — ГОСТ 6292 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- толокно овсяное для детского питания сроком хранения не более 2 мес — ГОСТ 2929 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- хлопья овсяные «Геркулес» сроком хранения не более 2 мес — ГОСТ 21149 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крупа гречневая — ГОСТ 5550 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- картофель свежий — ГОСТ 6014, ГОСТ 7176, ГОСТ 26832 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал картофельный — ГОСТ 7699 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- крахмал кукурузный — ГОСТ 32159 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал рисовый — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука пшеничная хлебопекарная — ГОСТ 26574 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука из мягкой пшеницы — ГОСТ 31491 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука из твердой пшеницы — ГОСТ 31463 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука рисовая для продуктов детского питания — ГОСТ 31645 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мука кукурузная — ГОСТ 14176 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- яйца куриные диетические — ГОСТ 31654 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- продукты яичные (желток) — ГОСТ 30363, ГОСТ 32735 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сок лимонный осветленный — ГОСТ 32102, ГОСТ 32920 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кислота лимонная пищевая Е330 — ГОСТ 908, ГОСТ 31726 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- молоко сухое обезжиренное — ГОСТ 33629, ГОСТ 34255 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- сливки питьевые с массовой долей жира 10 % — ГОСТ 31451 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира) — ГОСТ 1129 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира) — ГОСТ 8808 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира) — ГОСТ 31760 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло рапсовое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира) — ГОСТ 31759 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло оливковое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- масло сливочное сладкосливочное несоленое — ГОСТ 32261 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- лук репчатый свежий — ГОСТ 1723, ГОСТ 34306 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- морковь столовая свежая — ГОСТ 1721, ГОСТ 32284, ГОСТ 33540 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- капуста цветная свежая — ГОСТ 33952 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- капуста брокколи свежая — ГОСТ 33854 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кабачки свежие — ГОСТ 31822 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- тыква свежая — ГОСТ 7975 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- овощи сушеные (лук репчатый, морковь столовая) — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- овощи быстрозамороженные для детского питания (кабачки, морковь столовая, лук репчатый, картофель, капуста цветная, капуста брокколи, тыква) — нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- пюре фруктовые и овощные (морковное, кабачковое, из капусты брокколи, из цветной капусты, яблочное, тыквенное) асептически консервированные — ГОСТ 32742 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- зелень петрушки свежая — ГОСТ 32883, ГОСТ 34212 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- зелень сельдерея свежая — ГОСТ 32883, ГОСТ 34320 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- зелень укропа свежая — ГОСТ 32856, ГОСТ 32883 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- зелень сушеная (укроп, петрушка, сельдерей) — ГОСТ 32065 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- перец белый — ГОСТ 29050 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- вода питьевая — ГОСТ 2874 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Срок хранения рыбы, направляемой на изготовление консервов, должен быть не более:

- охлажденной — 5 сут;

- мороженой — 6 мес.

Не допускается вводить белый перец в рецептуры консервов для детей младше 9 мес.

5.3.2 Для производства консервов не допускается применять:

а) непереработанную пищевую рыбную продукцию:

1) подвергнутую повторному замораживанию;

2) полученную из рыбы аквакультуры;

3) выращенную с применением стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов;

б) зерно и продукты его переработки:

1) зараженные вредителями и загрязненные посторонними примесями и вредителями;

2) полученные с применением пестицидов;

в) фосфаты, искусственные ароматизаторы и красители, бензойную, сорбиновую кислоты и их соли;

г) сырье, полученное при переработке продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, выращенного с применением стимуляторов роста животных, в том числе гормональных препаратов;

д) сырье, полученное при переработке продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, содержащее остаточное количество антимикробных средств (с учетом погрешности методики определения);

е) сырье, содержащее генетически модифицированные организмы (ГМО).

5.3.3 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности, требованиям к содержанию ГМО, ветеринарных лекарственных средств, включая антибиотики (фармакологически активные вещества), должно соответствовать требованиям технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки — по техническим регламентам, ГОСТ 11771 и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

Условия и срок хранения после вскрытия потребительской упаковки, а также рекомендации по использованию консервов приведены в приложении В.

Дополнительно на этикетке или литографии указывают рекомендуемую суточную норму потребления консервов в зависимости от возраста ребенка.

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по ГОСТ 11771, ГОСТ 14192, техническим регламентам и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Консервы упаковывают по ГОСТ 11771 и выпускают в герметичной потребительской упаковке номинальной вместимостью не более 130 $см^3$ — для консервов на рыбной основе и не более 250 $см^3$ — для консервов на рыборастительной основе:

- в металлических банках с крышками для стерилизуемой пищевой продукции — по ГОСТ 5981, ГОСТ 34562 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, изготовленных из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11 или электролитического лужения марок ЭЖК-11 и ЭЖК-111 по ГОСТ 13345 или из алюминиевой лакированной ленты;
- стеклянных банках для стерилизуемой пищевой продукции — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2, ГОСТ 32130, ГОСТ 32671 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; укупоренных металлическими крышками для стерилизуемой пищевой продукции по ГОСТ 25749 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Использование банок из хромированной жести не допускается.

5.5.2 Пределы допускаемых отрицательных и положительных отклонений массы нетто продукта в потребительской упаковке от номинального значения должны соответствовать требованиям ГОСТ 11771.

5.5.3 В каждой транспортной упаковочной единице должны быть консервы одного наименования, в потребительской упаковке одного типа и одной вместимости, одной даты изготовления.

5.5.4 Упаковка должна соответствовать требованиям технических регламентов и нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность, качество и безопасность консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

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

Внутренняя поверхность металлических банок и крышек должна быть покрыта лаком или эмалью или их смесью, или другими материалами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами детского питания.

6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии — по ГОСТ 8756.0, техническим регламентам и нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт; объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

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

6.2 Органолептические показатели, массу нетто, правильность упаковывания и маркирования консервов определяют в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физических, химических показателей качества и показателей безопасности (токсичных элементов, пестицидов, нитрозаминов, гистамина, радионуклидов, полихлорированных бифенилов, нитратов, микотоксинов, микробиологических показателей) в консервах устанавливает изготовитель консервов в программе производственного контроля.

6.3.1 Определение диоксинов в консервах проводят в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

6.4 Контроль содержания ветеринарных лекарственных средств, включая антибиотики (фармакологически активных веществ), ГМО, пищевых добавок в консервах осуществляют в порядке, предусмотренном в программе производственного контроля изготовителя, также по требованию органов государственного контроля (надзора).

6.5 Контроль за обеспечением требований безопасности к сырью по 5.3.2, 5.3.3 осуществляет изготовитель консервов в порядке и с периодичностью, установленной в программе производственного контроля.

6.6 Массовую долю мышечной ткани рыбы в консервах контролируют по технологическим (рецептурным) журналам предприятия-изготовителя по запросу органов государственного контроля (надзора).

7 Методы контроля

7.1 Методы отбора проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ ISO/TS 17728, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Подготовка проб для определения:

- физических, химических и органолептических показателей — по ГОСТ 8756.0;
- токсичных элементов — по ГОСТ 26929;
- микробиологических показателей — по ГОСТ 26669.

Культивирование микроорганизмов — по ГОСТ 26670; приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред для микробиологических анализов — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133.

7.2 Определение органолептических показателей и массы нетто — по ГОСТ 26664.

7.3 Определение физических и химических показателей:

- массовой доли сухих веществ — по ГОСТ 26808;
- массовой доли белка — по ГОСТ 31795;
- массовой доли жира — по ГОСТ 26829, ГОСТ 31795;
- общей кислотности — по ГОСТ 27082;
- массовой доли поваренной соли (хлористого натрия) — по ГОСТ 27207;
- массовой доли крахмала, рисовой муки, пшеничной муки — расчетным путем по закладке в соответствии с рецептурным журналом.

7.4 Определение герметичности и внешнего вида упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.5 Определение содержания токсичных элементов:

- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628, ГОСТ 33411, ГОСТ 34141;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33824, ГОСТ 34141;
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ 33412, ГОСТ 34141, ГОСТ 34427;
- олова (в консервах в сборных жестяных банках) — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.6 Определение гистамина — по ГОСТ 31789.

7.7 Определение полихлорированных бифенилов — по ГОСТ 31983.

7.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.9 Определение нитрозаминов и пестицидов — по методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.10 Определение диоксинов — по ГОСТ 31792, ГОСТ 34449.

7.11 Определение микотоксинов:

- для консервов на рыборастительной основе, содержащих муку и/или крупу:
  афлатоксина B_1 — по ГОСТ 30711, ГОСТ 31748, ГОСТ 33780, ГОСТ 34140;
  дезоксиниваленола — по ГОСТ EN 15891, ГОСТ 34140;
  зеараленона — по ГОСТ 31691, ГОСТ 34140;
  Т-2 токсина — по ГОСТ 33682, ГОСТ 34140;
  охратоксина А — по ГОСТ EN 15835, ГОСТ 32587, ГОСТ 34140;
- для консервов, содержащих молоко:
  афлатоксина M_1— по ГОСТ 30711.

7.12 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 32798, ГОСТ 34533 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.13 Определение нитратов (для консервов на рыборастительной основе, содержащих продукты переработки плодов и овощей) — по ГОСТ EN 12014-2, ГОСТ EN 12014-5, ГОСТ 29270.

7.14 Определение ГМО — по ГОСТ 34150 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.15 Определение микробиологических показателей:

- промышленной стерильности — по ГОСТ 30425;
- возбудителей порчи — по ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;
- патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31744.

7.16 Определение размера частиц продукта — по нормативным документам или методам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, обеспечивающих необходимую достоверность и точность измерений, аттестованных и утвержденных в порядке, установленном на территории государства, принявшего стандарт.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с техническими регламентами и нормативными правовым актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, и правилами перевозок грузов, действующими на данном виде транспорта, при установленных изготовителем условиях транспортирования и/или хранения.

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

8.1.2 Пакетирование — по ГОСТ 23285, ГОСТ 26663.

Основные параметры и размеры пакетов — по ГОСТ 24597.

8.1.3 Транспортирование консервов, предназначенных для отправки в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, осуществляют в соответствии с ГОСТ 15846.

8.2 Хранение

8.2.1 Консервы хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 %.

Рекомендуемые срок годности и условия хранения консервов приведены в приложении Г.

8.2.2 Срок годности и условия хранения консервов, отличающиеся от указанных в приложении Г, устанавливает изготовитель консервов в соответствии с нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

А.1 Информация о применяемых технических регламентах и нормативных правовых актах в государствах—участниках СНГ приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Структурный элемент	Наименование технического регламента	Государство — участник СНГ
Раздел 3, раздел 4, 5.1, 5.2.1, 5.2.6, 5.2.7, 5.3.3, 5.4.1, 5.4.2, 8.1.1	Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Раздел 3, раздел 4, 5.1, 5.2.6, 5.2.7, 5.3.3, 6.1, 8.1.1	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.3.3	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.3.3	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.3.3	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.3.3	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.2.7, 5.3.3	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.4.1, 5.4.2	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
5.5.4	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU

Приложение Б
(справочное)

Ассортимент консервов

Б.1 Консервы изготавливают следующего ассортимента:

- консервы на рыбной основе:
  пюреобразные из рыбы;
  крупноизмельченные из рыбы;
- консервы на рыборастительной основе:
  пюреобразные из рыбы с морковью и толокном;
  пюреобразные из рыбы с овощным ассорти;
  пюреобразные из рыбы с морковью;
  пюреобразные из рыбы с картофелем;
  пюреобразные из рыбы с картофелем и кабачком;
  пюреобразные из рыбы с брокколи;
  пюреобразные из рыбы с цветной капустой;
  пюреобразные из рыбы с морковью и рисом;
  пюреобразные из рыбы с тыквой и рисом;
  пюреобразные из рыбы с кабачком и рисом;
  пюреобразные из рыбы с морковью и овсяными хлопьями;
  пюреобразные из рыбы с морковью и гречкой;
  крупноизмельченные из рыбы с овощным ассорти;
  крупноизмельченные из рыбы с морковью и рисом;
  крупноизмельченные из рыбы с тыквой и рисом;
  крупноизмельченные из рыбы с кабачком и рисом;
  крупноизмельченные из рыбы с морковью и овсяными хлопьями;
  крупноизмельченные из рыбы с морковью и гречкой.

Примечание — Под «рыбой» следует понимать вид (виды) рыбы, предусмотренной настоящим стандартом (см. 5.3.1).

Б.2 Допускается изготавливать консервы другого ассортимента с использованием предусмотренного стандартом сырья, соответствующие требованиям настоящего стандарта.

Приложение В
(справочное)

Рекомендации по использованию консервов

В.1 После вскрытия упаковки консервы хранят при температуре от 2 °С до 6 °С не более 24 ч. Содержимое металлической банки извлекают и хранят в чистой закрытой стеклянной посуде.

В.2 Продукт перед употреблением рекомендуется подогреть и перемешать. Не использовать остатки разогретого продукта.

Приложение Г
(рекомендуемое)

Рекомендуемые срок годности и условия хранения консервов

Рекомендуемый срок годности консервов в металлических и стеклянных банках при температуре от 0 °С до 20 °С — 12 мес с даты изготовления.

УДК 664.951.6:613.22:006.354 МКС 67.120.30

Ключевые слова: консервы на рыбной основе для питания детей раннего возраста, консервы на рыборастительной основе для питания детей раннего возраста, термины, классификация, технические требования, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Е.В. Якубова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 18.09.2024. Подписано в печать 25.09.2024. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,00.

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

Поправка к ГОСТ 29276—2024 Консервы на рыбной и рыборастительной основе для питания детей раннего возраста. Технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

(ИУС № 2 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru