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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
35280—
2025**

ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

**Москва
Российский институт стандартизации
2025**

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 30 июня 2025 г. № 186-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
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 июля 2025 г. № 790-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 35280—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2026 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», 2025

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Технические требования 4
5 Правила приемки 10
6 Методы контроля 11
7 Транспортирование и хранение 12
Приложение А (справочное) Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ 14
Приложение Б (справочное) Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности паштетов 15
Приложение В (обязательное) Компонентный состав паштетов 16
Приложение Г (справочное) Рекомендации по применению продукта 17

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

ПАШТЕТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Meat pate for child food. Specifications

Дата введения — 2026—09—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные колбасные изделия из термически обработанных ингредиентов — мясные вареные и вареные пастеризованные паштеты (далее — паштеты), выпускаемые в охлажденном виде и предназначенные для непосредственного употребления в пищу для питания детей старше трех лет.

Требования к качеству и безопасности, требования к маркировке указаны в разделе 4 настоящего стандарта.

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 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1721 Морковь столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 7699* Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9293 (ИСО 2435—73) 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 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

ГОСТ 9958 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10444.12 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

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

Издание официальное

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13830* Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24297 Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля

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 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 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29185 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества сульфитредуцирующих клостридий

ГОСТ 29299 (ИСО 2918—75) Мясо и мясные продукты. Методы 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 30538 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

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

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

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

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

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

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

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

ГОСТ 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 6888-3:1999) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

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

---

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

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 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 32065 Овощи сушеные. 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 32284 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

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

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

ГОСТ 32752 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33118 Материалы комбинированные на основе алюминиевой фольги. Технические условия

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 33692—2015 Белки животные соединительнотканные. Общие технические условия

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

ГОСТ 33920 Казеинаты пищевые. Технические условия

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 34306 Лук репчатый 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 34480 Мясо и мясные продукты. Определение амфениколов и пенициллинов методом тандемной жидкостной масс-спектрометрии

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 34989 Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения идентификации состава гистологическим методом

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

ГОСТ EN 14084 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа с помощью атомно-абсорбционной спектрометрии после микроволнового разложения

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

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

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, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт[1)], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **паштет мясной для детского питания:** Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов (вареных), с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60 %, имеющее мажущуюся консистенцию, для питания детей старше трех лет.

3.2 **паштет мясной пастеризованный для детского питания:** Мясной паштет для детского питания, подвергшийся пастеризации в герметичной упаковке.

4 Технические требования

4.1 Паштеты для детского питания должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, изготавливаться по технологической инструкции с учетом требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

4.2 Характеристики

4.2.1 Паштеты вырабатывают вареными и вареными пастеризованными в следующем ассортименте: «Детский с говядиной», «Детский», «Для школьников», «Детский печеночный».

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

4.2.2 Паштеты могут изготавливаться с добавлением или без добавления бета-каротина, минеральных веществ (кальция и йода).

4.2.3 По органолептическим и физико-химическим показателям паштеты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетов			
	«Детский с говядиной»	«Детский»	«Для школьников»	«Детский печеночный»
Внешний вид	В оболочках — батончики с чистой, сухой поверхностью, без повреждений оболочки, пятен и слипов. В формах — с чистой, сухой поверхностью			
Консистенция	Нежная, мажущаяся			
Вид на разрезе	Однородная, равномерно перемешанная масса от светло-серого до светло-коричневого оттенков различной интенсивности или с оранжевым оттенком (при добавлении бета-каротина)			
	с незначительными включениями молотого душистого перца (при его использовании)		с включениями кусочков моркови, незначительными включениями молотого мускатного ореха, кориандра (при его использовании)	
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус — слабосоленый			
	со слабо выраженным ароматом петрушки, укропа, сельдерея, душистого перца (при использовании) и слабо выраженным вкусом лука		со слабо выраженным ароматом кориандра и мускатного ореха (при использовании)	
Форма и размер	Батончики длиной от 10 до 25 см, диаметром от 14 до 65 мм, закрепленные скобами; в формах — любой конфигурации (прямоугольной, трапециевидной и т. д.)			
Массовая доля белка, г/100 г, не менее	12,0	13,0	12,0	
Массовая доля жира, г/100 г, не более	14,0			
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), г/100 г, не более	1,0	1,2	1,0	1,2
Массовая доля крахмала, г/100 г, не более	2,0	3,0	2,0	3,0
Массовая доля общего фосфора, г/100 г, не более	0,25			
Температура в любой точке измерения батончика (формы) при выпуске в реализацию	От 0 °С до 6 °С			
Массовая доля бета-каротина*, мг/100 г	1,0—1,9			

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для паштетов			
	«Детский с говядиной»	«Детский»	«Для школьников»	«Детский печеночный»
Массовая доля кальция**, мг/100 г	270,0—450,0			
Массовая доля йода***, мг/100 г	0,03—0,05			
Массовая доля коллагена к массе общего белка, %, не более	12,0	14,5	12,0	12,5

*При внесении бета-каротина.
**При внесении кальция.
***При внесении йода.

Примечания
1 Допускается:
- жировой ободок и желе под оболочкой размером не более 0,5 см по всей поверхности батончика;
- незначительное количество мелкой пористости на разрезе;
- наличие конденсата в упаковках паштетов, упакованных под вакуумом.
2 Не допускаются для реализации паштеты:
- с загрязнениями на оболочке и с наплывами фарша над оболочкой, с лопнувшими или поломанными батончиками;
- с нарушением целостности оболочки батончиков и упаковки под вакуумом или в модифицированной атмосфере;
- с повреждениями оболочки, с наличием бульонно-жировых отеков.

4.2.4 По микробиологическим показателям и по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, диоксинов, антибиотиков) паштеты должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, установленных для продуктов детского питания.

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

4.3 Требования к сырью и пищевым ингредиентам

4.3.1 Сырье, пищевые ингредиенты, используемые для изготовления паштетов для детского питания, по показателям безопасности должны соответствовать требованиям нормативных документов, по которым они произведены, указанных в пунктах данного подраздела с учетом нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

4.3.2 Для изготовления паштетов применяют следующее сырье, пищевые ингредиенты:

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке говядины первой и второй категорий в полутушах, четвертинах по ГОСТ 31798, отрубах по ГОСТ 31797, в тушах, полутушах и четвертинах по ГОСТ 34120;
- свинину первой и второй категории в тушах, полутушах по ГОСТ 31476, отрубах по ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке, обвалке и жиловке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %, от 50 % до 60 %;
- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах в охлажденном (от минус 1,5 °С до плюс 4 °С) и замороженном (не выше минус 18 °С) состоянии по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %, от 50 % до 60 %) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, свинины с массовой долей жировой ткани не более 50 % по ГОСТ 31799;

- блоки из субпродуктов (печень, сердце) замороженные по ГОСТ 31799;

- субпродукты обработанные охлажденные (печень, сердце) по ГОСТ 32752;

- полуфабрикаты из мяса птицы бескостные (мясо окорочков, бедер и грудной части) охлажденные по ГОСТ 32737;

- мясо кур (тушки кур, цыплят и цыплят-бройлеров) охлажденное по ГОСТ 31962 и полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;

- мясо индеек (тушки индеек, индюшат) охлажденное ГОСТ 31473 первого сорта и полученное при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;

- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 33629, ГОСТ 34255;

- молоко сухое цельное по ГОСТ 33629, ГОСТ 34255;

- молоко питьевое по ГОСТ 31450;

- казеинат пищевой по ГОСТ 33920;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;

- крахмал рисовый по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- муку гречневую, овсяную по ГОСТ 31645;

- лук репчатый свежий по ГОСТ 34306, ГОСТ 1723;

- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;

- морковь столовую свежую по ГОСТ 32284, ГОСТ 1721;

- морковь сушеную по ГОСТ 32065;

- овощи (лук, морковь) быстрозамороженные по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 1129;

- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 8808;

- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 31760;

- соль поваренную пищевую, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 или 1, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- белки молочные йодированные с содержанием йода не более 15 % по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- йодат калия по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- бета-каротин (2 %-ный раствор бета-каротина в воде или 0,1 %-ный раствор бета-каротина в масле) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- карбонат кальция с массовой долей кальция не менее 40 % по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- кальция лактатпентагидрат с массовой долей кальция не менее 13 % по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- орех мускатный по ГОСТ 29048;

- перец душистый по ГОСТ ISO 973;

- кориандр по ГОСТ 29055;

- эмульсии вкусоароматические и CO_2-экстракты из пряно-ароматического растительного сырья (мускатного ореха, перца душистого, кориандра, петрушки, укропа, сельдерея) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- воду питьевую по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

4.3.3 Сырье животного происхождения, используемое для производства паштетов, должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Мясное сырье должно быть получено от молодняка здоровых животных [свиней в возрасте до 8 мес (свинок и боровков), крупного рогатого скота], выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антимикробных и других ветеринарных лекарственных препаратов, не получавших корма животного происхождения, содержащие белки жвачных животных, а также должно отвечать требованиям к мясному сырью для производства продуктов питания для детей старше трех лет, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий 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 должно отвечать требованиям к сырью для производства продуктов питания для детей старше трех лет, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Прочее сырье, пищевые ингредиенты должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

4.3.4 Организация, проведение и методы контроля закупаемого сырья для изготовления паштета для детского питания осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ 24297.

4.3.5 При производстве (изготовлении) паштетов не допускается использовать продовольственное (пищевое) сырье, не соответствующие требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, а также:

а) мясное сырье:

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

б) мясо птицы с массовой долей общего фосфора свыше 0,25 %;

в) компоненты растительного, животного и микробного происхождения, полученные с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО).

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

4.3.6 При производстве (изготовлении) паштетов не допускается применение посолочных смесей, содержащих нитрит натрия.

Допускается использовать смеси пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, витаминно-минеральные добавки, комплексные пищевые добавки, содержащие пищевые ингредиенты, вкусоароматические компоненты, витамины, минеральные вещества, указанные в 4.3.2.

4.3.7 Допускается использовать аналогичные виды сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 4.3.1—4.3.3.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки должна соответствовать требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- вид, наименование продукта с указанием группы (мясной), 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 настоящий стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак изготовителя (при наличии);

- массу нетто;

- способ технологической обработки (например, вареный, вареный пастеризованный);

- пищевую ценность 100 г (сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности приведены в приложении Б), в том числе содержание витаминов, минеральных веществ (при их дополнительном внесении) с указанием степени удовлетворения (%) от рекомендуемой суточной потребности в бета-каротине, кальции, йоде в соответствии с нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей старше трех лет, действующими на территории государства, принявшего настоящий стандарт;

- 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» (в случае упаковки под вакуумом);

- знак обращения продукции на рынке или знак соответствия согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государств, принявших настоящий стандарт;

- штриховой идентификационный код;

- обозначение настоящего стандарта;

- информацию о подтверждении соответствия.

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 — «Колбасное изделие из термически обработанных ингредиентов. Паштет мясной пастеризованный для питания детей старше трех лет «Детский».

4.4.2 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку, по ГОСТ 14192, нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры» с обозначением настоящего стандарта, в соответствии с которым изготовлены паштеты.

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям нормативных документов, приведенных в пунктах данного раздела с учетом нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

4.5.2 Паштеты выпускают в весовом и фасованном виде.

4.5.3 Паштеты выпускают массой нетто от 25 г до 500 г:

- в батончиках в искусственных парогазонепроницаемых (полиамидных) оболочках;

- в герметически закрытых тубах из ABL-ламината и полимерных материалов;

- в герметически зарытых формах: из полипропилена; ламистера; комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги по ГОСТ 33118;

- в формах: из полипропилена; ламистера; комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги по ГОСТ 33118, упакованные в полимерные пленки или пакеты из ламинатов с применением вакуума.

Допускается применять упаковку из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием, упаковку из полимерных материалов по документации изготовителя, с установленными к ней санитарно-гигиеническими требованиями, требованиями к механическим показателям, химической стойкости и герметичности в процессе производства, транспортирования и хранения, разрешенные к применению для продуктов детского питания, при наличии доказательных материалов, подтверждающих обеспечение качества и безопасности готовой продукции, сформированных при участии экспертных организаций.

Допускается для общественного питания групповая упаковка паштетов в батончиках одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности, общей массой нетто до 3 кг под вакуумом, или в условиях модифицированной атмосферы, которая может рассматриваться как потребительская с последующей реализацией без нарушения ее целостности, так и транспортная — с последующим удалением упаковки перед реализацией. После удаления транспортной упаковки паштеты хранят при температурно-влажностных режимах для весовой продукции в пределах срока годности.

4.5.4 Для упаковки паштетов применяют модифицированную атмосферу в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, состоящей из азота (Е941) по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода (Е290) по ГОСТ 8050 или газовых смесей.

Для упаковки паштетов под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы применяют газонепроницаемые полимерные материалы.

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

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

4.5.6 Паштеты упаковывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033 и в другую упаковку, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

4.5.7 Упаковка должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная упаковка 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.

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

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

4.5.10 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 Паштеты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта с учетом требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявших настоящий стандарт.

Паштеты принимают партиями. Определение партии — в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

5.2 Приемка паштетов осуществляется по результатам проведения приемо-сдаточных и периодических испытаний готовой продукции на соответствие требованиям настоящего стандарта, установленным в 4.2, с учетом программы производственного контроля предприятия, а также требованиям, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

Правила приемки и объем выборок — в соответствии с ГОСТ 9792.

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

5.3 Приемо-сдаточные испытания осуществляются по следующим показателям: состояние упаковки, правильность нанесенной маркировки, масса нетто, органолептические и физико-химические показатели.

5.3.1 Органолептические показатели, массу нетто, состояние упаковки, правильность нанесенной маркировки определяют в каждой партии.

5.3.2 Массовые доли поваренной соли (хлористого натрия), общего фосфора, температуру продукта, микробиологические показатели определяют в каждой партии.

5.3.3 Массовые доли жира, белка, крахмала, коллагена определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней или в каждой партии в случае периодичности изготовления.

Показатели массовой доли бета-каротина, кальция и йода — для обогащенных паштетов определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в квартал.

5.4 Контроль за содержанием показателей безопасности (содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов) осуществляют в соответствии с порядком, установленным в нормативных правовых актах, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

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

5.7 Контроль продукта на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.8 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка, жира, витаминов и минеральных веществ. Допускается за фактические значения принимать средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества продукта.

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 доля поваренной соли (хлористого натрия) — по ГОСТ 9957.

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

6.7 Метод определения коллагена — по ГОСТ 33692—2015 (подраздел 7.7).

6.8 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, ГОСТ EN 14084;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ 33824, ГОСТ EN 14083, ГОСТ EN 14084.

6.9 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.10 Определение остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ 34480, ГОСТ 33934, ГОСТ 34678, ГОСТ 34533.

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

6.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.13 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- *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.

6.14 Определение бета-каротина — по ГОСТ EN 12823.

6.15 Определение массовой доли кальция — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

6.16 Определение массовой доли йода — по ГОСТ 31660.

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

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

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

6.20 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31796, ГОСТ 34989, ГОСТ 31719.

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

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

6.23 Определение массы нетто паштетов проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с наибольшим пределом взвешивания (НПВ) и наименьшим пределом взвешивания (НмПВ) в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью измерения.

6.24 Температуру готового продукта определяют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до плюс 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

6.25 Диаметр или поперечный размер батончиков и другие линейные размеры определяют металлической линейкой по ГОСТ 427 с пределом измерений 500 мм и ценой деления 1 мм не менее чем на трех единицах изделий.

6.26 При проведении испытаний допускается применять другие методики исследований (испытаний) и измерений, действующие на территории государства, принявшего настоящий стандарт, в том числе 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, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт, и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

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

При возникновении спорных ситуаций при наличии двух и более аттестованных методик измерений одной и той же величины арбитражная методика измерений определяется соглашением заинтересованных юридических лиц.

7 Транспортирование и хранение

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

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

7.3 Срок годности паштетов устанавливает изготовитель в соответствии с нормативно-методической базой, в отношении установления сроков годности пищевых продуктов.

7.4 Рекомендуемые сроки годности паштетов при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 % в зависимости от способа и вида упаковки приведены в таблице 2.

Таблица 2

Вид упаковки	Рекомендуемый срок годности, сутки
Батончики в искусственных парогазонепроницаемых (полиамидных) оболочках	Для вареных паштетов — 10
	Для вареных пастеризованных паштетов — 60
Герметически закрытые формы из полипропилена, ламистера, комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги	Для вареных паштетов — 10
	Для вареных пастеризованных паштетов — 30
Герметически закрытые тубы из ABL-ламината и полимерных материалов	Для вареных паштетов — 10
Формы из полипропилена, ламистера, комбинированных материалов на основе алюминиевой фольги, упакованные в полимерные пленки или пакеты из ламинатов с применением вакуума	Для вареных паштетов — 15
	Для вареных пастеризованных паштетов — 30

7.5 После вскрытия упаковки продукт хранят не более 24 ч при температуре от 0 °С до 6 °С в пределах срока годности.

Приложение А
(справочное)

Информация о применяемых нормативных правовых актах в государствах — участниках СНГ

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

Таблица А.1

Нормативный правовой акт	Государство — участник СНГ
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»	BY, KZ, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	AM, BY, KZ, KG, RU
ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	AM, BY, KZ, KG, RU
Закон РУз «О качестве и безопасности пищевой продукции»	UZ
Общий технический регламент РУз UzTR.490-022:2017 «О безопасности пищевой продукции в части ее маркировки»	UZ
Общий технический регламент UzTR.476-021:2017 «О безопасности упаковки, контактирующей с пищевой продукцией»	UZ
Общий технический регламент UzTR.36-030:2018 «О безопасности мяса и мясной продукции»	UZ
Общий технический регламент UzTR.724-023:2020 «О безопасности масложировой продукции»	UZ

Приложение Б
(справочное)

Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности паштетов

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

Таблица Б.1

Наименование паштета	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность/ энергетическая ценность, ккал/ кДж, не более	Бета-каротин* мг/100 г	Минеральные вещества, мг/100 г	
						кальций**	йод***
«Детский с говядиной»	12,0	14,0	4,0	190/795	1,0—1,9	270,0 —450,0	0,03—0,05
«Детский»	13,0	14,0	5,0	190/795	1,0—1,9	270,0 —450,0	0,03—0,05
«Для школьников»	12,0	14,0	4,0	180/750	1,0—1,9	270,0 —450,0	0,03—0,05
«Детский печеночный»	12,0	14,0	4,0	180/750	1,0—1,9	270,0 —450,0	0,03—0,05

*При внесении бета-каротина.
**При внесении цитрата кальция или карбоната кальция или кальция лактатпентагидрата.
***При внесении йодированных молочных белков или йодата калия.

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 паштетов, содержащих внесенные бета-каротин, йод и кальций, указывают степень удовлетворения (%) от рекомендуемой суточной потребности в бета-каротине, йоде и кальции в соответствии с нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей старше трех лет, действующих на территории государства, принявшего настоящий стандарт.

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

4 Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя составляют: для массовой доли витаминов и минеральных веществ ±20 %, если иное отклонение не установлено изготовителем. Для контроля отбирают не менее пяти упаковочных единиц.

5 Допустимые пределы фактических значений содержания пищевых веществ при указании информации о пищевой ценности паштетов составляют: белок — не менее 80 % от значения, указанного в маркировке продукции; жир, углеводы, энергетическая ценность (калорийность) — не более 120 % от значения, указанного в маркировке продукции.

Приложение В
(обязательное)

Компонентный состав паштетов

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

Таблица В.1

Наименование паштетов	Состав паштетов
«Детский с говядиной»	Говядина, печень говяжья или свиная, вода или бульон, масло растительное, молоко сухое или молоко питьевое, лук репчатый, крахмал или мука (гречневая, овсяная), цитрат кальция или карбонат кальция или кальция лактатпентагидрат, соль поваренная пищевая, препараты бета-каротина, йодированные молочные белки или йодат калия, CO_2-экстракты пряностей
«Детский»	Говядина, сердце говяжье или свиное, вода, свинина, печень говяжья или свиная, молоко сухое или молоко питьевое или казеинат натрия, крахмал или мука (гречневая, овсяная), лук репчатый, цитрат кальция или карбонат кальция или кальция лактатпентагидрат, соль поваренная пищевая, препараты бета-каротина, йодированные молочные белки или йодат калия, CO_2-экстракты пряностей
«Для школьников»	Свинина, печень говяжья или свиная, сердце говяжье или свиное, вода, молоко сухое или молоко питьевое, морковь, цитрат кальция или карбонат кальция или кальция лактатпентагидрат, соль поваренная пищевая, препараты бета-каротина, йодированные молочные белки или йодат калия, CO_2-экстракты пряностей
«Детский печеночный»	Печень говяжья или свиная, вода, свинина, говядина, мясо птицы, молоко сухое или молоко питьевое, морковь, крахмал, цитрат кальция или карбонат кальция или кальция лактатпентагидрат, соль поваренная пищевая, препараты бета-каротина, йодированные молочные белки или йодат калия, CO_2-экстракты пряностей

Примечания

1 Бета-каротин, минеральные вещества (цитрат кальция или карбонат кальция или кальция лактатпентагидрат, йодированные молочные белки или йодат калия) указывают при добавлении в состав паштетов бета-каротина, минеральных веществ (цитрат кальция или карбонат кальция или кальция лактатпентагидрат), йодированных молочных белков или йодата калия.

2 При использовании вкусоароматических компонентов, приведенных в 4.2.2, состав паштетов указывают с учетом фактически применяемых компонентов.

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

Приложение Г
(справочное)

Рекомендации по применению продукта

Паштеты рекомендуется употреблять охлажденными.

УДК 637.524:613.22:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: паштеты для детского питания, органолептические показатели, физико-химические показатели, микробиологические показатели, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *И.Ю. Литовкиной*

Сдано в набор 25.07.2025. Подписано в печать 31.07.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,79. Уч.-изд. л. 2,37.

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