ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2473-2016

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

ПАЎФАБРЫКАТЫ Ў ЦЕСЦЕ ДЛЯ ХАРЧАВАННЯ ДЗЯЦЕЙ ДАШКОЛЬНАГА І ШКОЛЬНАГА ЎЗРОСТУ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт

Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.64(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

Ключевые слова: полуфабрикаты в тесте, пельмени, манты, хинкали

ОКП РБ 5 15.85.12.331

Предисловие

Цели, основные принципы, положения по государственному регулированию и управлению в области технического нормирования и стандартизации установлены Законом Республики Беларусь «О техническом нормировании и стандартизации».

1 РАЗРАБОТАН научно-производственным республиканским дочерним унитарным предприятием «Институт мясо-молочной промышленности» республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» (РУП «Институт мясо-молочной промышленности»)

ВНЕСЕН Национальной академией наук Беларуси

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 14 декабря 2016 г. № 89

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2017

Настоящий стандарт не может быть воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Госстандарта Республики Беларусь

Издан на русском языке

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 5
4 Классификация 6
5 Общие технические требования 6
6 Правила приемки 18
7 Методы контроля 20
8 Транспортирование и хранение 22
9 Гарантия изготовителя 23
Приложение А (справочное) Информация по определению категории полуфабрикатов в тесте 24
Приложение Б (справочное) Рекомендации по приготовлению 27
Библиография 28

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
Общие технические условия

ПАЎФАБРЫКАТЫ Ў ЦЕСЦЕ ДЛЯ ХАРЧАВАННЯ ДЗЯЦЕЙ ДАШКОЛЬНАГА І ШКОЛЬНАГА ЎЗРОСТУ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Ready-to-cook food in dough for nutrition of children of preschool and school age
General specifications

Дата введения 2017-07-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на полуфабрикаты в тесте для питания детей дошкольного и школьного возраста (далее – полуфабрикаты в тесте), предназначенные для реализации.

Настоящий стандарт не распространяется на полуфабрикаты в тесте, в рецептуре которых мясо птицы и продукты его переработки по массе в совокупности превышают продукты убоя других продуктивных животных.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации (далее – ТНПА):

ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции

СТБ 254-2004 Яйца куриные пищевые. Технические условия

СТБ 742-2009 Продукты из шпика. Общие технические условия

СТБ 975-94 Яйца индюшиные, цесариные, перепелиные пищевые. Технические условия

СТБ 986-95 Овощи и грибы быстрозамороженные. Общие технические условия

СТБ 1020-2008 Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия

СТБ 1036-97 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Методы отбора проб для определения показателей безопасности

СТБ 1050-2008 Радиационный контроль. Отбор проб мяса и мясных продуктов, животных жиров и яиц. Общие требования

СТБ 1053-2015 Радиационный контроль. Отбор проб пищевой продукции. Общие требования

СТБ 1059-98 Радиационный контроль. Подготовка проб для определения стронция-90 радиохимическими методами

СТБ 1100-2016 Пищевая продукция. Информация для потребителя. Общие требования

СТБ 1188-99 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

СТБ 1313-2002 Продукты пищевые и сырье продовольственное. Методика определения содержания токсичных элементов цинка, кадмия, свинца и меди методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторах типа ТА

СТБ 1373-2016 Сыры полутвердые. Технические условия

СТБ 1450-2010 Технологическая документация. Рецептура. Общие требования к разработке

СТБ 1486-2004 Масло рапсовое. Технические условия

СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

Издание официальное

СТБ 1746-2017 Молоко питьевое. Общие технические условия

СТБ 1747-2007 Продукты убоя скота. Термины и определения

СТБ 1828-2008 Соль каменная поваренная пищевая. Технические условия

СТБ ISO 1841-1-2009 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Часть 1. Метод Фольгарда

СТБ 1858-2009 Молоко сухое. Общие технические условия

СТБ 1887-2016 Сливки питьевые. Общие технические условия

СТБ 1890-2008 Масло из коровьего молока. Общие технические условия

СТБ 1945-2010 Мясо птицы. Общие технические условия

СТБ 8019-2002 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные. Общие требования к количеству товара

СТБ 8035-2012 Система обеспечения единства измерений Республики Беларусь. Товары фасованные с одинаковой номинальной массой. Правила приемки и методы контроля содержимого упаковочной единицы

СТБ EN 13805-2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Разложение под давлением

СТБ EN 14083-2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, хрома и молибдена методом атомно-абсорбционной спектрометрии в графитовой печи (GFAAS) после разложения под давлением

СТБ EN 14084-2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение содержания свинца, кадмия, цинка, меди и железа методом атомно-абсорбционной спектрометрии (ААС) после микроволнового разложения

СТБ ISO 21571-2016 Продукция пищевая. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

СТБ ГОСТ Р 51447-2001 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

СТБ ГОСТ Р 51482-2001 (ИСО 13730-96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

СТБ ГОСТ Р 52173-2005 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

СТБ ГОСТ Р 52174-2005 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ OIML R 76-1-2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 427-75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

ГОСТ 975-88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1349-85 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ EN 1528-3-2014 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 3. Методы очистки

ГОСТ EN 1528-4-2014 Пищевая продукция с большим содержанием жира. Определение пестицидов и полихлорированных бифенилов (ПХБ). Часть 4. Определение, методы подтверждения, прочие положения

ГОСТ 1721-85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723-86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 1760-2014 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2-2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

ГОСТ 2226-2013 Мешки из бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ ISO 2859-1-2009 Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Часть 1. Планы выборочного контроля последовательных партий на основе приемлемого уровня качества

ГОСТ 3282-74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

ГОСТ 4288-76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 6309-93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7045-90 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 7047-55 Витамины A, C, D, B_1, B_2 и PP. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ ISO 7218-2015 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 7825-96 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 7933-89 Картон для потребительской тары. Общие технические условия

ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1-2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142-2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9957-2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия

ГОСТ 9958-81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа

ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки

ГОСТ 10354-82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества Staphylococcus aureus

ГОСТ 10444.12-2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 12302-2013 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия

ГОСТ 12307-66 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 13342-77 Овощи сушеные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 13513-86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия

ГОСТ 13830-97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 13908-68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192-96 Маркировка грузов

ГОСТ EN 14663-2014 Продукция пищевая. Определение витамина B_6 (включая гликозилированные формы) методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ)

ГОСТ 14838-78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961-91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

ГОСТ 16867-71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 17308-88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 18251-87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992-80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 19496-2013 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ ИСО 21569-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы качественного обнаружения на основе анализа нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21570-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Количественные методы, основанные на нуклеиновой кислоте

ГОСТ ИСО 21571-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

ГОСТ ИСО 21572-2009 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Методы, основанные на протеине

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

ГОСТ 24597-81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 25011-81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26663-85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26928-86 Продукты пищевые. Метод определения железа

ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка

ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 27747-88 Мясо кроликов. Технические условия

ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29045-91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047-91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29049-91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия

ГОСТ 29055-91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056-91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29186-91 Пектин. Технические условия

ГОСТ 29299-92 (ИСО 2918-75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30363-2013 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ 30519-97 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30615-99 Сырье и продукты пищевые. Метод определения фосфора

ГОСТ 30627.1-98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина А (ретинола)

ГОСТ 30627.2-98 Продукты молочные для детского питания. Методы измерения массовой доли витамина С (аскорбиновой кислоты)

ГОСТ 30627.3-98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина Е (токоферола)

ГОСТ 30627.4-98 Продукты молочные для детского питания. Метод измерения массовой доли витамина РР (ниацина)

ГОСТ 31199-2003 (ИСО 3565:1975) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

ГОСТ 31474-2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок

ГОСТ 31476-2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 31477-2012 Мясо и мясные продукты. Иммунопреципитационный метод определения массовой доли животного (свиного, говяжьего, бараньего) белка

ГОСТ 31479-2012 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ 31645-2012 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31671-2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

ГОСТ 31694-2012 Продукты пищевые, продовольственное сырье. Метод определения остаточного содержания антибиотиков тетрациклиновой группы с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 31747-2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31777-2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия

ГОСТ 31796-2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797-2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31798-2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31799-2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

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

ГОСТ 32008-2012 (ISO 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

ГОСТ 32009-2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065-2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

ГОСТ 32225-2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32226-2013 Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32244-2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ Р 51301-99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ТНПА по каталогу, составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если ссылочные ТНПА заменены (изменены), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющими (измененными) ТНПА. Если ссылочные ТНПА отменены без замены, то положение, в котором дана ссылка на них, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют термины, установленные в ТР ТС 005, ТР ТС 021, ТР ТС 022, ТР ТС 029, ТР ТС 034, СТБ 1747, [1], [2], [4], в части, не противоречащей требованиям указанных технических регламентов, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 полуфабрикат в тесте для питания детей дошкольного и школьного возраста: Полуфабрикат в тесте, изготовленный с использованием начинки в виде мясного фарша, отвечающий соответствующим физиологическим потребностям детского организма и предназначенный для питания детей дошкольного и школьного возраста.

3.2 категория полуфабрикатов в тесте для питания детей дошкольного и школьного возраста: Полуфабрикаты в тесте для питания детей дошкольного и школьного возраста, объединенные по массовой доле мышечной ткани.

3.3 группа полуфабрикатов в тесте для питания детей дошкольного и школьного возраста: Полуфабрикаты в тесте для питания детей дошкольного и школьного возраста, объединенные по массовой доле мясных ингредиентов.

3.4 полуфабрикат в тесте для питания детей дошкольного и школьного возраста обогащенный: Полуфабрикат в тесте для питания детей дошкольного и школьного возраста, в который добавлено одно (или более) пищевое и (или) биологически активное вещество, не присутствующее в нем изначально либо присутствующее в недостаточном количестве, при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня употребления от 15 % до 50 % нормы физиологической потребности организма детей от 3 до 14 лет в усредненной суточной порции (г/100 г продукта).

Примечание – Суточная норма потребления пищевых веществ для детей 3–14 лет – согласно [3].

4 Классификация

4.1 Полуфабрикаты в тесте изготавливают с мясной начинкой, в рецептуре которой массовая доля мясных ингредиентов составляет более 60 %.

4.2 В зависимости от назначения полуфабрикаты в тесте по 4.1 изготавливают:

– для питания детей дошкольного и школьного возраста;

– для питания детей дошкольного и школьного возраста обогащенные (витаминами, минеральными веществами, витаминно-минеральными комплексами).

4.3 В зависимости от содержания массовой доли мышечной ткани в рецептуре начинки полуфабрикаты в тесте изготавливают следующих категорий:

– А – с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки свыше 80,0 %;

– Б – с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки свыше 60,0 % до 80,0 % включительно.

Примечание – Пример расчета массовой доли мясных ингредиентов и массовой доли мышечной ткани в рецептуре начинки полуфабрикатов в тесте приведен в приложении А.

4.4 В зависимости от вида используемого сырья в рецептуре начинки полуфабрикаты в тесте изготавливают из:

– мяса продуктивных животных (говядины, телятины, свинины, конины, баранины), в том числе мяса кроликов;

– мяса продуктивных животных (говядины, телятины, свинины, конины, баранины) и мяса птицы и (или) субпродуктов мясных обработанных убойных животных и субпродуктов птичьих.

4.5 В зависимости от формы и массовой доли начинки к массе полуфабриката полуфабрикаты в тесте изготавливают следующих наименований:

– пельмени;

– хинкали;

– манты.

4.6 По термическому состоянию полуфабрикаты в тесте изготавливают замороженными – подвергнутыми холодильной обработке до температуры не выше минус 8 °С в любой точке измерения.

5 Общие технические требования

Полуфабрикаты в тесте должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по типовой технологической инструкции, технологическим инструкциям для конкретного изготовителя, разработанным при необходимости в развитие типовой технологической инструкции, рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением ТР ТС 021, ТР ТС 034, СТБ 1450, [4]–[8].

5.1 Характеристики

5.1.1 По органолептическим показателям полуфабрикаты в тесте должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика полуфабрикатов в тесте		
	Пельмени	Хинкали	Манты
Внешний вид	Неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Цвет оболочки из теста белый или желтоватый		
Форма	Полукруг, круг, квадрат	Грушевидная, шарообразная	Прямоугольник, треугольник, овал
Вид на разрезе	Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно перемешанной массы мясных ингредиентов с включениями измельченного лука, и (или) чеснока, и (или) моркови, и (или) зелени петрушки, и (или) сельдерея, и (или) укропа, и (или) перца сладкого, или без них. Цвет начинки от светло-серого до коричневого		
Вкус и запах	Вареные полуфабрикаты в тесте должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные конкретному наименованию продукта, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом пряностей, и (или) лука, и (или) чеснока, или без них, без посторонних привкуса и запаха		

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика полуфабрикатов в тесте		
	Пельмени	Хинкали	Манты
Примечание – Допускается реализация полуфабрикатов в тесте слегка деформированных, с трещинами, сколами тестовой оболочки в количестве, не превышающем 10 % от общей массы отобранных полуфабрикатов в тесте. Допускается иной вид на разрезе с учетом ингредиентов, предусмотренных рецептурой, и иная форма.			

5.1.2 По физико-химическим показателям полуфабрикаты в тесте должны соответствовать требованиям, приведенным в таблицах 2 и 3.

Таблица 2

Наименование показателя	Значения для полуфабрикатов в тесте категории	
	А	Б
Массовая доля белка, %, не менее *	14,0	11,0
Массовая доля жира, %, не более *	18,0	19,0
Массовая доля поваренной соли, %, не более	0,9	0,9
Массовая доля мясного фарша (начинки) в массе полуфабриката, %, не менее	49,0	49,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более *	0,2	
Масса одного полуфабриката в тесте, г: – пельмени – хинкали – манты	От 8 до 15 От 15 до 50 От 50 до 70 включ.	
Толщина тестовой оболочки, мм, не более	2,0	
Температура полуфабрикатов в тесте в любой точке измерения, °С, не выше	Минус 8	
* Требования к начинке.		

5.1.3 Конкретные наименования полуфабрикатов в тесте, перечень и количественное содержание (соотношение) пищевых ингредиентов, применяемых при изготовлении полуфабрикатов в тесте, выход готовой продукции, конкретные характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, информационные сведения о пищевой ценности, сроки годности, допускаемые замены сырья и материалов, рекомендации по приготовлению должны быть приведены в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке.

Таблица 3

Наименование показателя	Значения для обогащенных полуфабрикатов в тесте
Витамины (наименование, форма)	
Массовая доля витамина А (ретинол), мкг ретинолового эквивалента/100 г	150,0–250,0
Массовая доля витамина B_1 (тиамин), мг/100 г	0,23–0,50
Массовая доля витамина B_2 (рибофлавин), мг/100 г	0,27–0,6
Массовая доля витамина B_6 (пиридоксин), мг/100 г	0,3–0,7
Массовая доля витамина РР (никотиновая кислота), мг ниацинового эквивалента/100 г	3,0–7,5
Массовая доля витамина С (аскорбиновая кислота), мг/100 г	10,5–25,0
Массовая доля витамина Е (токоферол), мг токоферолового эквивалента/100 г	2,1–4,0
Минеральные вещества	
Массовая доля Ca (кальций), мг/100 г	180,0–270,0
Массовая доля Fe (железо), мг/100 г	2,5–3,0

Окончание таблицы 3

Наименование показателя	Значения для обогащенных полуфабрикатов в тесте
Массовая доля Zn (цинк), мг/100 г	2,2–3,0
Массовая доля Mg (магний), мг/100 г	45,0–100,0
Примечание – Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенных полуфабрикатах в тесте в усредненной суточной порции (100 г продукта) должно составлять от 15 % до 50 % нормы физиологической потребности организма детей от 3 до 14 лет, установленной в [3].	

5.1.4 По микробиологическим показателям полуфабрикаты в тесте должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021 (приложения 1, 2), ТР ТС 034 (приложение 1), [9], [10].

5.1.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов, нитритов, нитрозаминов для полуфабрикатов в тесте не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021 (приложение 3), [10] (пункт 13.1.3).

5.1.6 Пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства (при использовании) вносят в полуфабрикаты в тесте в количествах, позволяющих гарантировать выполнение требований, установленных в ТР ТС 029, [4], [11], [12].

5.1.7 Содержание радионуклидов в полуфабрикатах в тесте не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [13].

5.1.8 Полуфабрикаты в тесте подлежат контролю на наличие генетически модифицированных составляющих (компонентов) в соответствии с перечнем продовольственного сырья и пищевых продуктов, приведенным в [14], с учетом используемого при их изготовлении сырья.

5.1.9 Обогащенные полуфабрикаты в тесте должны соответствовать требованиям, установленным в ТР ТС 021, [1]–[4].

5.1.10 При разработке рецептур обогащенных полуфабрикатов в тесте содержание и формы витаминов, минеральных веществ устанавливают в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 022, [1]–[4], [9], [10].

5.2 Требования к сырью, материалам, пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам

5.2.1 Для изготовления полуфабрикатов в тесте используют сырье, материалы, пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства отечественного производства по ТНПА или зарубежного производства по документам, удостоверяющим их качество и безопасность, разрешенные к применению в установленном порядке при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста.

При изготовлении полуфабрикатов в тесте для питания детей дошкольного и школьного возраста мясное сырье должно быть получено от здоровых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и других видов нетрадиционных кормовых средств, а также не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов, указанных в ТР ТС 021.

5.2.2 Сырье, материалы, пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства для изготовления полуфабрикатов в тесте

5.2.2.1.1 Говядина – по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798, ГОСТ Р 54315 и полученные после ее разделки, обвалки, жиловки:

а) говядина жилованная высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей;

б) говядина жилованная первого сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;

в) говядина жилованная второго сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;

г) говядина жилованная колбасная – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12 %;

д) говядина жилованная односортная – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10 %.

5.2.2.2 Телятина – по ГОСТ 16867, ГОСТ Р 54315 и полученные после ее разделки, обвалки, жиловки:

а) телятина жилованная высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей;

б) телятина жилованная колбасная – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12 %.

Оценку качества говядины, телятины и молочной телятины от крупного рогатого скота мясных пород и их помесей следует осуществлять по установленным требованиям.

Говядину от молодняка крупного рогатого скота подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 4.

Таблица 4

Категория	Требования (низшие пределы)		
	По массе туш не менее, кг	Класс	Подкласс
Супер	315	А	1
Прима	280	А	1
Экстра	240	Б	1

Оценку говядины от молодняка крупного рогатого скота по классам осуществляют в соответствии с требованиями, указанными в таблице 5.

Таблица 5

Класс	Характеристика (низшие пределы)
А	Туши полномясные с округлой, выпуклой и отлично развитой мускулатурой. При осмотре в профиль – широкие. Тазобедренная часть туши очень широкая и ровная, нависание мышц бедра в области коленного сустава хорошо выражено, спина и поясница широкие и толстые почти до холки, остистые отростки позвонков не просматриваются; лопатки и грудь очень округлые и хорошо заполнены мышцами, перехвата за лопаткам нет, лопаточная кость не просматривается из-за толстого края мышц
Б	Туши полномясные с округлой, хорошо развитой мускулатурой. При осмотре в профиль – средней ширины и заполнены мускулатурой. Тазобедренная часть средней ширины, ровная, мышцы бедра в области коленного сустава заметны, но не нависают, спина и поясница средней ширины, но сужается в направлении к холке, остистые отростки позвонков не просматриваются; лопатки и грудь округлые, заполнены мышцами, перехват за лопатками не виден, лопаточная кость скрыта мышцами

Оценку говядины от молодняка крупного рогатого скота по подклассу осуществляют в соответствии с требованиями, указанными в таблице 6.

Таблица 6

Подкласс	Характеристика
1	Мышцы, за исключением лопаток и округлостей зада, покрыты тонким слоем жира толщиной на спине в области 10–12-го ребер не более 5 мм. Имеется слабовыраженный жировой «полив» у основания хвоста и на верхней внутренней стороне бедер

Говядину от взрослого крупного рогатого скота подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 7

Таблица 7

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Коровы	
Первая	Мышцы развиты удовлетворительно, остистые отростки спинных и поясничных позвонков, седалищные бугры, маклоки выделяются не резко; подкожный жир покрывает тушу от восьмого ребра к седалищным буграм, допускаются значительные просветы; шея, лопатки, передние ребра и бедра, тазовая полость и область паха имеют отложения жира в виде небольших участков
Вторая	Мышцы развиты менее удовлетворительно (бедра имеют впадины), остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают, подкожный жир имеется в виде небольших участков в области седалищных бугров, поясницы и последних ребер
Быки	
Первая	Мышцы развиты хорошо, лопаточно-шейная и тазобедренная части выпуклые, остистые отростки позвонков не выступают
Вторая	Мышцы развиты удовлетворительно, лопаточно-шейная и тазобедренная части недостаточно выполнены, лопатки и маклоки выступают

Молочную телятину подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 8

Таблица 8

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Формы туловища округлые, бедра выполнены, мускулатура развита хорошо, остистые отростки позвонков не выступают. Цвет мяса от розово-молочного до светло-розового. Отложения жира имеются в области почек и тазовой полости, на ребрах и местами на бедрах
Вторая	Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно, остистые отростки позвонков слегка выступают. Цвет мяса светло-розовый. Жировые отложения незначительные, имеются местами в области почек и тазовой полости, на пояснично-крестцовой части

Телятину подразделяют на категории в соответствии с требованиями, указанными в таблице 9.

Таблица 9

Категория	Характеристика (низшие пределы)
Первая	Формы туловища округлые, мускулатура развита очень хорошо, остистые отростки позвонков, лопатки и другие кости тела не просматриваются. Цвет мяса светло-розовый, жировой полив тонкий и прерывистый, четкие отложения жира имеются в области почек и тазовой полости, на ребрах и местами на бедрах
Вторая	Формы туловища угловатые, мускулатура развита удовлетворительно, остистые отростки позвонков, лопатки, маклоки и другие кости тела заметны. Цвет мяса светло-розовый. Жировой полив почти отсутствует, имеются небольшие отложения жира в области почек и тазовой полости, а также местами на пояснично-крестцовой части

5.2.2.3 Свинина – по ГОСТ 31476 (первой, второй, третьей категории) и полученные после ее разделки, обвалки, жиловки:

а) свинина жилованная нежирная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 10 %;

б) свинина жилованная полужирная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 30 % – 50 %;

в) свинина жилованная жирная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани 50 % – 70 %;

г) свинина жилованная колбасная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

д) свинина жилованная односортная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 55 %.

5.2.2.4 Котлетное мясо свиное – по СТБ 1020 – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 35 %.

5.2.2.5.Баранина – по ГОСТ 31777 и полученные после ее разделки, обвалки и жиловки:

а) баранина жилованная нежирная – мышечная ткань без наличия подкожного жира (с передней и поясничной частей);

б) баранина жилованная односортная – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 9 %.

5.2.2.6 Конина – по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226 и полученные после ее разделки, обвалки и жиловки:

а) конина жилованная высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей;

б) конина жилованная первого сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;

в) конина жилованная второго сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;

г) конина жилованная односортная – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10 %.

5.2.2.7 Блоки из мяса замороженные (говяжьи, телячьи, свиные, бараньи, конские) – по ГОСТ 31799 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке по требованиям, не уступающим установленным в 5.2.2.1–5.2.2.6.

5.2.2.8 Продукты из шпика (шпик хребтовый, боковой, обрезки шпика, грудинка свиная) – по СТБ 742.

5.2.2.9 Мясо птицы 1-го и 2-го сорта охлажденное (тушки и части тушек кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) – по СТБ 1945 и полученное при его разделке мясо кусковое – обваленное мясо птицы в виде отдельных кусков различной формы и массы, без кожи или с кожей, без грубых сухожилий (для кур и индеек) и остатков костной и хрящевой тканей, полученное в результате обвалки грудной части, окорочков и спинки потрошеной тушки птицы:

а) мясо кусковое грудной части – кусковое мясо птицы, отделенное от грудной части потрошеной тушки птицы, с кожей или без кожи;

б) мясо кусковое окорочков – кусковое мясо птицы, отделенное от окорочка, и (или) бедра, и (или) голени потрошеной тушки птицы, с кожей и (или) без кожи, без грубых сухожилий (для кур и индеек) и остатков костной и хрящевой тканей.

5.2.2.10 Тушки кроликов первой категории, тушки кроликов-бройлеров первой категории – по ГОСТ 27747 и полученная после их разделки, обвалки и жиловки:

а) крольчатина жилованная односортная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 20 %.

5.2.2.11 Субпродукты мясные обработанные продуктивных животных (язык, печень, сердце) (далее – субпродукты) – по ГОСТ 32244, и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.12 Блоки из субпродуктов (язык, печень, сердце) замороженные со сроком годности не более 3 мес – по ГОСТ 31799 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.13 Субпродукты птичьи (печень, сердце) охлажденные – по безопасности соответствующие требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке, соответствующие требованиям:

Птичья печень, состоящая из одной или двух долей, упругой консистенции с гладкой поверхностью, от бурого до коричневато-красного цвета, без желчного пузыря, разлитой желчи и посторонних прирезей, с наличием незначительных остатков жировой и соединительной тканей.

Птичье сердце без наружных кровеносных сосудов, сгустков крови, загрязнений, околосердечной сумки, с наличием околомышечного жира. Сердце может быть без верхушки аортального клапана. На сердце допускается наличие остатков аорты.

5.2.2.14 Яйца куриные пищевые – по СТБ 254.

5.2.2.15 Яйца индюшиные, цесариные, перепелиные пищевые – по СТБ 975.

5.2.2.16 Продукты яичные (яичный меланж) – по ГОСТ 30363.

5.2.2.17 Молоко коровье сухое – по СТБ 1858.

5.2.2.18 Молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 2,5 %, 3,2 % и нежирное – по СТБ 1746.

5.2.2.19 Сливки сухие – по ГОСТ 1349.

5.2.2.20 Сливки питьевые – по СТБ 1887.

5.2.2.21 Масло из коровьего молока – по СТБ 1890, несоленое.

5.2.2.22 Сыры твердые и полутвердые – по СТБ 1373.

5.2.2.23 Мука пшеничная хлебопекарная – по ГОСТ 12307, не ниже первого сорта.

5.2.2.24 Мука пшеничная – по СТБ 1666, не ниже первого сорта.

5.2.2.25 Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий – по ГОСТ 12307, не ниже первого сорта.

5.2.2.26 Мука из мягкой стекловидной пшеницы для макаронных изделий – по ГОСТ 12307, не ниже первого сорта.

5.2.2.27 Мука ржаная хлебопекарная – по ГОСТ 7045.

5.2.2.28 Мука для продуктов детского питания – по ГОСТ 31645.

5.2.2.29 Чеснок свежий – по ГОСТ 27569, ГОСТ 7977.

5.2.2.30 Чеснок сушеный – по ГОСТ 13342, ГОСТ 32065.

5.2.2.31 Чеснок замороженный измельченный – по безопасности соответствующий требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

5.2.2.32 Чеснок измельченный, консервированный поваренной солью, – по безопасности соответствующий требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

5.2.2.33 Порошок чеснока – по безопасности соответствующий требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

5.2.2.34 Чеснок сухой резаный или гранулированный, в виде хлопьев – по безопасности соответствующий требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

5.2.2.35 Чеснок быстрозамороженный – по СТБ 986.

5.2.2.36 Лук репчатый свежий – по ГОСТ 1723.

5.2.2.37 Лук быстрозамороженный – по СТБ 986.

5.2.2.38 Лук репчатый сушеный – по ГОСТ 13342, ГОСТ 32065.

5.2.2.39 Лук репчатый пассерованный сушеный – по безопасности соответствующий требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 и (или) разрешенный к применению в установленном порядке.

5.2.2.40 Морковь столовая свежая – по ГОСТ 1721.

5.2.2.41 Морковь столовая сушеная – по ГОСТ 13342, ГОСТ 32065.

5.2.2.42 Морковь столовая быстрозамороженная – по СТБ 986.

5.2.2.43 Пектин – по ГОСТ 29186.

5.2.2.44 Растительные пищевые волокна (клетчатка), полученные из сырья без генетически модифицированных организмов, как отдельно, так и в виде компонента многофункциональных пищевых добавок, как в составе теста, так и в качестве вспомогательного сырья, разрешенные к применению в установленном порядке для питания детей дошкольного и школьного возраста.

5.2.2.45 Клейковина пшеничная – по безопасности соответствующая требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 и (или) разрешенная к применению в установленном порядке для питания детей дошкольного и школьного возраста.

5.2.2.46 Перец сладкий свежий – по ГОСТ 13908.

5.2.2.47 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная – по ГОСТ 13342, ГОСТ 32065.

5.2.2.48 Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное – по ГОСТ 1129, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира.

5.2.2.49 Масло кукурузное рафинированное дезодорированное – по ГОСТ 8808, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира.

5.2.2.50 Масло соевое рафинированное дезодорированное – по ГОСТ 7825, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира.

5.2.2.51 Масло рапсовое марки П, марки Д и марки ПД рафинированное дезодорированное – по СТБ 1486, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира.

5.2.2.52 Соль поваренная пищевая йодированная – по ГОСТ 13830, вываренная или каменная самосадочная, садочная помолов № 0, 1, сорта экстра, высшего и первого.

5.2.2.53 Соль каменная поваренная пищевая йодированная – по СТБ 1828, помолов № 0, 1, сорта высшего и первого.

5.2.2.54 Сахар белый – по ГОСТ 33222.

5.2.2.55 Глюкоза кристаллическая – по ГОСТ 975.

5.2.2.56 Питьевая вода – по СТБ 1188, [15].

5.2.2.57 Перец душистый – по ГОСТ 29045.

5.2.2.58 Гвоздика – по ГОСТ 29047.

5.2.2.59 Перец белый – по ГОСТ 29050.

5.2.2.60 Кориандр – по ГОСТ 29055.

5.2.2.61 Тмин – по ГОСТ 29056.

5.2.2.62 Корица – по ГОСТ 29049.

5.2.2.63 Лавровый лист – по ГОСТ 17594.

5.2.2.64 Семена укропа – по безопасности соответствующие требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке для питания детей дошкольного и школьного возраста.

5.2.2.65 Экстракты пряностей – по безопасности соответствующие требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.66 Натуральные специи и пряности, вещества вкусоароматические натуральные, разрешенные к применению в установленном порядке для питания детей дошкольного и школьного возраста.

5.2.2.67 Пряности, смеси специй и пряностей – по безопасности соответствующие требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке при изготовлении мясных продуктов для питания детей дошкольного и школьного возраста: укроп, петрушка, сельдерей, тмин, базилик, перец сладкий, белый и душистый, орегано, кориандр, гвоздика, лавровый лист, лук, чеснок.

5.2.2.68 Кислота аскорбиновая (витамин С) – по [16] или разрешенная к применению в установленном порядке при наличии документов, удостоверяющих качество и безопасность.

5.2.2.69 Кислота никотиновая (витамин РР) – по [17].

5.2.2.70 Никотинамид (витамин РР) – по [18].

5.2.2.71 Тиамина бромид (витамин B_1) – по [19].

5.2.2.72 Тиамина хлорид (витамин B_1) – по [20].

5.2.2.73 Рибофлавин (витамин B_2) – по [21].

5.2.2.74 Пиридоксин (витамин B_6) – по [22].

5.2.2.75 Токоферол ацетат (витамин Е) – по [23].

5.2.2.76 Ретинола пальмитат (витамин А пальмитат) – по [24] или масляный раствор с массовой концентрацией ретинола пальмитата 550 г/дм^3 (55%-ный раствор ретинола пальмитата в масле) – по [25].

5.2.2.77 Ретинола ацетат (витамин А ацетат) – по [26] или масляный раствор с массовой концентрацией ретинола ацетата 34,4; 68,8 или 86,0 г/дм^3 (3,44%-ный, 6,88%-ный или 8,6%-ный раствор ретинола ацетата в масле) – по [27].

5.2.2.78 Витаминные, минеральные, витаминно-минеральные комплексы, разрешенные к применению в установленном порядке для питания детей дошкольного и школьного возраста.

5.2.2.79 Эфирные масла, экстракты и эмульсии пряностей, чеснока, в том числе в составе пищевых добавок, – по безопасности соответствующие требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке для питания детей дошкольного и школьного возраста.

5.2.2.80 Шпагат – по ГОСТ 17308.

5.2.2.81 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами – по ГОСТ 14961.

5.2.2.82 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические, торговый номер 10, марок «Экстра» и «Прима», в три сложения – по ГОСТ 6309.

5.2.2.83 Нитки швейные капроновые – соответствующие требованиям ТР ТС 005 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.84 Шпагат из лубяных волокон (0,84 и 1,00 ктекс), шпагат вискозный (0,80 и 1,00 ктекс) – по ГОСТ 17308.

5.2.2.85 Лента клеевая на бумажной основе – по ГОСТ 18251.

5.2.2.86 Этикетки самоклеящиеся – соответствующие требованиям ТР ТС 022 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.87 Лента чековая с термоклеящим слоем – соответствующая требованиям ТР ТС 022 и (или) разрешенная к применению в установленном порядке.

5.2.2.88 Этикетки – соответствующие требованиям ТР ТС 022 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.89 Лотки из полимерных материалов, разрешенные к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

5.2.2.90 Пакеты из многослойных термоусадочных пленок – соответствующие требованиям ТР ТС 005 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

5.2.2.91 Пакеты тарно-штучных грузов – по ГОСТ 24597.

5.2.2.92 Пакеты транспортные – по ГОСТ 26663.

5.2.2.93 Пленка полиэтиленовая – соответствующая требованиям ТР ТС 005 и (или) разрешенная к применению в установленном порядке.

5.2.2.94 Пленка полиэтиленовая – по ГОСТ 10354.

5.2.2.95 Пленка целлюлозная – по ГОСТ 7730.

5.2.2.96 Пакеты из полимерных и комбинированных материалов – по ГОСТ 12302.

5.2.2.97 Пергамент растительный – по ГОСТ 1341.

5.2.2.98 Подпергамент – по ГОСТ 1760.

5.2.2.99 Бумага оберточная – по ГОСТ 8273.

5.2.2.100 Бумага этикеточная – по ГОСТ 7625.

5.2.2.101 Бумага упаковочная для продуктов – соответствующая требованиям ТР ТС 005 и (или) разрешенная к применению в установленном порядке.

5.2.2.102 Мешки тканевые из мешочных тканей – соответствующие требованиям ТР ТС 005 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.103 Упаковочные материалы: ПЭТ-коробки, емкости полимерные с крышками – соответствующие требованиям ТР ТС 005 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.104 Скрепки – соответствующие требованиям ТР ТС 005 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.105 Скрепки, скобы и клипсы металлические – соответствующие требованиям ТР ТС 005 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.106 Скобы металлические П-образные – соответствующие требованиям ТР ТС 005 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.107 Ящики из гофрированного картона – по ГОСТ 9142, ГОСТ 13513.

5.2.2.108 Ящики полимерные многооборотные – соответствующие требованиям ТР ТС 005 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке.

5.2.2.109 Проволока марки АНТ 2,5 – соответствующая требованиям ТР ТС 005 и (или) разрешенная к применению в установленном порядке.

5.2.2.110 Проволока из алюминия марок АД-1, АМц – по ГОСТ 14838.

5.2.3 Допускается использование сырья, в том числе животного происхождения, и материалов с аналогичными свойствами и назначением по другим ТНПА и (или) импортных, разрешенных к применению (ввозу) уполномоченными органами в установленном порядке для детей дошкольного и школьного возраста.

5.2.4 Для изготовления полуфабрикатов в тесте для питания детей дошкольного и школьного возраста запрещено использовать:

– мясо быков, хряков и хряков молодняка, поросят, тощих животных и птицы;

– мясо и субпродукты условно годные;

– сырье и материалы с истекшим сроком годности;

– свинину, шпик хребтовый и боковой, грудинку свиную, обрезки шпика с признаками осаливания и пожелтения;

– продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;

– мясо с содержанием общего фосфора более 0,2 %;

– мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки и дообвалки;

– коллагеносодержащее сырье из мяса птицы;

– свинину замороженную, хранившуюся более трех месяцев;

– говядину, конину, баранину замороженные, хранившиеся более шести месяцев;

– блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных со сроками годности: для свинины – более 3 мес, говядины, конины, баранины – более 6 мес, субпродуктов (печени, языка, сердца) – более 3 мес;

– тушки кроликов в замороженном виде со сроком годности более одного месяца;

– субпродукты продуктивных животных (язык, печень, сердце) и птицы (печень, сердце) в количестве более 10 %;

– пищевые фосфаты (моно-, ди-, три-, поли-), в том числе в составе пищевых добавок;

– нитрит натрия (калия), в том числе в составе пищевых добавок;

– говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой тканей выше 20 %;

– мясо птицы (кроме охлажденного), мясо водоплавающей птицы;

– свинину жилованную с массовой долей жировой ткани выше 70 %;

– баранину жилованную с массовой долей жировой ткани выше 9 %;

– пищевые добавки с функциями загустителей, стабилизаторов, эмульгаторов (коллагенового белка животного происхождения, модифицированных крахмалов, моно-, диглициридов жирных кислот и т. п.), в том числе в составе пищевых добавок, специй, приправ;

– гидрогенизированные масла и жиры;

– растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

– хлопковое растительное масло;

– усилители вкуса и аромата;

– бензойную кислоту, сорбиновую кислоту и их соли и другие консерванты;

– соевые белки, пищевые ингредиенты с функциональными характеристиками гидроколлоидов;

– пищевые добавки, содержащие жгучие специи (перец черный горошек и молотый, перец красный жгучий, слабожгучий и среднежгучий, хрен, горчица), консерванты, усилители вкуса и аромата (глутаматы), в том числе в составе пищевых добавок, приправ;

– яичный порошок;

– тушки птицы, кроликов с изменившимся цветом мышечной ткани и жира;

– тушки птицы, кроликов плохо обескровленные.

5.2.5 Для изготовления полуфабрикатов в тесте категории А запрещено использовать:

– продукты из шпика в количестве более 5 %;

– растительное сырье – овощи (лук, перец сладкий, морковь и т. п.) в количестве более 5 %;

– растительные пищевые волокна (клетчатку).

5.2.6 Для изготовления полуфабрикатов в тесте категории Б запрещено использовать:

– продукты из шпика в количестве более 10 %;

– растительные пищевые волокна (клетчатку) в количестве более 10 % от массы мясного фарша (начинки);

– растительное сырье – овощи (лук, перец сладкий, морковь и т. п.) в количестве более 15 % от массы мясного фарша (начинки).

5.2.7 Для придания специфического аромата и вкуса полуфабрикатам в тесте используются только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества).

5.2.8 Для изготовления обогащенных полуфабрикатов в тесте применяют витамины, минеральные вещества, витаминно-минеральные комплексы, пищевые волокна в соответствии с ТР ТС 021, [1]–[4], [9], [10] или рекомендациями уполномоченных органов в установленном порядке.

5.2.9 По показателям безопасности сырье, применяемое для изготовления полуфабрикатов в тесте, должно соответствовать требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 024, ТР ТС 033, ТР ТС 034, [1]–[4], [9], [10], пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства и их применение – в соответствии с требованиями ТР ТС 029, [11], [12].

5.2.10 Содержание радионуклидов в сырье не должно превышать допустимые уровни, установленные в ТР ТС 021, [13].

5.2.11 Конкретный перечень сырья, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, применяемых для изготовления конкретного наименования полуфабрикатов в тесте, с указанием ТНПА или документов, позволяющих их идентифицировать, должны быть приведены в рецептуре, утвержденной в установленном порядке.

5.3 Упаковка

5.3.1 Полуфабрикаты в тесте изготавливают весовыми (упакованными непосредственно в транспортную упаковку), массой до 25 кг, и упакованными (фасованными), с одинаковым или различным номинальным количеством в потребительской упаковке – от 200 г до 2000 г.

Требования к количеству упакованных (фасованных) полуфабрикатов в тесте, содержащихся в упаковочных единицах, к партии упакованных (фасованных) полуфабрикатов в тесте – по СТБ 8019.

5.3.2 Упаковка, в том числе упаковочные материалы и укупорочные средства, используемые при упаковывании полуфабрикатов в тесте, должна быть разрешена к применению уполномоченными органами в установленном порядке, соответствовать требованиям ТР ТС 005, [28], [29], обеспечивать качество, безопасность и сохранность.

5.3.3 Полуфабрикаты в тесте упаковывают в прозрачные пленки или пакеты из них, для чего применяют материалы пленочные (многослойные, термоформуемые, с антибактериальной обработкой) по ГОСТ 7730, ГОСТ 10354, полимерные многослойные пленки (ламинаты), соответствующие требованиям ТР ТС 005, а также в упаковку картонную (картонные пачки), для изготовления которой применяют картон коробочной марки «А» по ГОСТ 7933.

Допускается при изготовлении картонной упаковки применять картон марки «М» или «НМ», или картон спичечный, или «хром-эрзац» для складных коробок.

Пачки склеивают дисперсией поливинилацетатной гомополимерной грубодисперсной марок ДС 47/7С и ДС 47/7В по ГОСТ 18992 или другими клеями, применение которых разрешено в установленном порядке, или сшивают стальной проволокой диаметром 0,7–0,8 мм по ГОСТ 3282, по другим ТНПА на автомате «БШ-5» или других машинах. Для приготовления клея допускается использовать муку пшеничную по СТБ 1666 и ржаную хлебопекарную по ГОСТ 7045.

5.3.4 При изготовлении упакованных полуфабрикатов в тесте с одинаковым номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, приведенные в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 10.

Таблица 10

Номинальное количество полуфабрикатов в тесте $K_{ном}$, г					Предел допускаемых отрицательных отклонений T	
					% от $K_{ном}$	г
Св.	200	до	300	»	–	9
»	300	»	500	»	3	–
»	500	»	1000	»	–	15
»	1000	»	2000	»	1,5	–
Примечание – Рассчитанные в процентах значения предела допускаемых отклонений необходимо округлять до 0,1 г.						

Требования к допускаемым отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

5.3.5 При изготовлении упакованных полуфабрикатов в тесте с различным номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества, приведенные в соответствии с СТБ 8019, указаны в таблице 11.

Таблица 11

Номинальное количество полуфабрикатов в тесте $K_{ном}$, г					Предел допускаемых отрицательных отклонений T, г
Св.	200	до	500	»	2,0
»	500	»	2000	»	5,0

Требования к допускаемым положительным отклонениям содержимого упаковочной единицы от номинального количества в сторону увеличения не ограничены и не подлежат государственному метрологическому надзору.

5.3.6 Допускается упаковывать полуфабрикаты в тесте в потребительской упаковке другим номинальным количеством с пределами допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по СТБ 8019.

5.3.7 Упакованные полуфабрикаты в тесте в потребительской упаковке должны быть укупорены способом термосваривания или другим способом, обеспечивающим качество и безопасность продукта.

5.3.7.1 Полуфабрикаты в тесте, в том числе упакованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ящики полимерные многооборотные, соответствующие требованиям ТР ТС 005 и (или) разрешенные к применению в установленном порядке, мешки бумажные непропитанные по ГОСТ 2226 или из пленки полиэтиленовой по ГОСТ 10354, а также в специальные контейнеры или другие виды упаковок из материалов, разрешенных к применению уполномоченными органами в установленном порядке.

Допускается упаковывать полуфабрикаты в тесте в потребительской упаковке в транспортную упаковку, формированную из прозрачных полимерных материалов.

5.3.8 Ящики для продукции должны быть чистыми, сухими, без плесени и постороннего запаха. Многооборотная упаковка должна иметь крышку.

Транспортная упаковка, которая может быть отнесена к многооборотной упаковке в соответствии с требованиями ТР ТС 005, перед повторным применением должна быть обработана способом, указанным в сопроводительной документации на нее.

При отсутствии крышки допускается полуфабрикаты в тесте накрывать бумагой оберточной по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или полимерной пленкой, соответствующей требованиям ТР ТС 005.

Полуфабрикаты в тесте, упакованные в искусственные непроницаемые пакеты, при укладывании в транспортную упаковку допускается не накрывать крышкой или другими упаковочными материалами.

Дно и стенки транспортной упаковки выстилают бумагой оберточной по ГОСТ 8273, выступающими концами которой полуфабрикаты в тесте покрывают сверху, либо перед упаковыванием в транспортную упаковку полуфабрикаты в тесте упаковывают в мешки из пленки полиэтиленовой, соответствующей требованиям ТР ТС 005, и (или) в упаковку, разрешенную в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами.

Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой по ГОСТ 18251, или сшиты скобами, или закреплены другим способом (с использованием стратес-ленты и др.).

Мешки бумажные или из полимерных пленок заклеивают лентой по ГОСТ 18251, или завязывают шпагатом по ГОСТ 17308 или нитками хлопчатобумажными по ГОСТ 6309, или скрепляют другим способом, обеспечивающим сохранность продукта.

5.3.9 Масса полуфабрикатов в тесте в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 25 кг, в контейнерах – не более 250 кг, масса полуфабрикатов в тесте в полимерных многооборотных ящиках и из других материалов – не более 25 кг.

5.3.10 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают полуфабрикаты в тесте одного наименования, одной даты изготовления и одного срока годности при соблюдении одинаковых условий хранения.

По согласованию с приобретателем допускается упаковывание двух и более наименований полуфабрикатов в тесте в единицу транспортной упаковки одной даты изготовления, одного срока годности, одинаковых условий хранения и одной категории.

5.3.11 Допускается использовать другие типы упаковки, упаковочных и вспомогательных материалов по ТНПА и (или) разрешенные к использованию уполномоченными органами в установленном порядке и обеспечивающие качество, безопасность и сохранность полуфабрикатов в тесте при транспортировании, хранении и реализации.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка полуфабрикатов в тесте и способы ее доведения – в соответствии с ТР ТС 022, ТР ТС 034, СТБ 8019, СТБ 1100, [4] и настоящим стандартом.

Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности при соблюдении установленных условий хранения.

5.4.2 Маркировка потребительской упаковки с упакованными полуфабрикатами в тесте должна содержать следующие сведения:

– наименование полуфабрикатов в тесте;
– категорию полуфабрикатов;
– термическое состояние (замороженные);
– состав полуфабрикатов в тесте;
– номинальное количество;
– дату изготовления;
– срок годности;
– условия хранения;
– наименование и местонахождение изготовителя;
– товарный знак изготовителя (при наличии);
– рекомендации по приготовлению (приложение Б);
– пищевую ценность;
– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза;
– штриховой идентификационный код;
– обозначение настоящего стандарта;
– сведения о назначении в виде надписи «Продукция для питания детей дошкольного и школьного возраста».

Наименование полуфабрикатов в тесте формируется с указанием вида и группы мясной продукции, вида полуфабрикатов.

5.4.3 Маркировка транспортной упаковки – по ТР ТС 022, ГОСТ 14192, с нанесением манипуляционного знака «Пределы температуры», с указанием диапазона температур в соответствии с 8.5.

5.4.4 На каждую единицу транспортной упаковки с упакованными полуфабрикатами в тесте наносят маркировку, содержащую следующую информацию:

– наименование полуфабрикатов в тесте;
– категорию полуфабрикатов в тесте;

– термическое состояние (замороженные);

– количество упаковочных единиц в транспортной упаковке и номинальное количество полуфабрикатов в тесте в упаковочной единице (для упакованных полуфабрикатов в тесте с одинаковым номинальным количеством);

– массу нетто полуфабрикатов в тесте в единице транспортной упаковки (для упакованных полуфабрикатов в тесте с различным номинальным количеством);

– дату изготовления;

– срок годности;

– условия хранения;

– номер партии (при упаковывании двух или более наименований – номер партии каждого наименования), иные сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции;

– наименование и местонахождение изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при наличии);

– обозначение настоящего стандарта;

– единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза.

Наименование полуфабрикатов в тесте формируется с указанием вида и группы мясной продукции, вида полуфабрикатов (при упаковывании двух или нескольких наименований – наименование, вид и группа мясной продукции, вид полуфабриката каждого наименования).

На каждую единицу транспортной упаковки прикрепляют этикетку и (или) вкладывают внутрь листок-вкладыш с вышеуказанной информацией.

5.4.5 Маркировка транспортной упаковки с весовыми полуфабрикатами в тесте – по 5.4.2, а также указывают сведения, позволяющие идентифицировать партию (номер партии).

5.4.6 Маркировка полуфабрикатов в тесте обогащенных – по 5.4.1, 5.4.2–5.4.4, с учетом требований [1], [2].

В маркировке полуфабрикатов в тесте обогащенных дополнительно указывают:

– наименование внесенных в состав биологически активных компонентов;

– содержание биологически активного компонента в 100 г продукта на конец срока годности;

– содержание биологически активного компонента, выраженное в процентах средней суточной потребности в 100 г полуфабриката в тесте.

5.4.7 Маркировку на транспортную упаковку наносят путем наклеивания этикетки с нанесенной информацией или с помощью четкого оттиска трафарета или штампа несмывающейся, не имеющей запаха краской.

5.4.8 Номер партии указывается в виде цифр или букв при нанесении маркировки рядом с датой изготовления полуфабрикатов в тесте, или указывается на листке-вкладыше, помещенном внутрь упаковки, или проставляется штемпелем с наружной стороны упаковки.

5.4.9 Допускается включать в маркировку дополнительную информацию, не противоречащую требованиям ТР ТС 022, СТБ 1100, законодательств Республики Беларусь и Евразийского экономического союза.

6 Правила приемки

6.1 Полуфабрикаты в тесте принимают партиями.

Определение партии – по ТР ТС 021.

Партией считается определенное количество полуфабрикатов в тесте одного наименования, одной категории, одинаково упакованных, изготовленных в течение одной смены, оформленных одним удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Правила приемки, объем выборок – по ГОСТ 4288 и настоящему стандарту.

6.1.1 Для контроля упакованных полуфабрикатов в тесте отбирают случайную выборку в количестве 10 % от объема партии, но не менее двух единиц транспортной упаковки.

Для контроля упакованных полуфабрикатов в тесте по показателям «содержимое упаковочной единицы (номинальная масса упакованных полуфабрикатов в тесте)» и «среднее содержимое партии упакованных полуфабрикатов в тесте» из выборки по 6.1.1 (от каждой партии) отбирают случайную выборку, используя одноступенчатый нормальный план выборочного контроля со специальным уровнем контроля в соответствии с ГОСТ ISO 2859-1 (приемлемый уровень качества (AQL) равен 2,5 %), или выборку согласно СТБ 8035.

Для контроля содержимого для фасованных и упакованных полуфабрикатов в тесте с различным номинальным количеством объема выборки (количество упаковочных единиц) из выборки по 6.1.1

(от каждой партии) отбирают случайную выборку в зависимости от номинального количества фасованных и упакованных полуфабрикатов в тесте:

– от 200 до 500 г – не менее 5 упаковочных единиц;

– свыше 500 г – 3 упаковочные единицы.

Определение содержимого упаковочной единицы (номинальной массы упакованных полуфабрикатов в тесте) и среднего содержимого партии для упакованных полуфабрикатов в тесте с одинаковым номинальным количеством осуществляют до контроля органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

6.1.2 Партия упакованных полуфабрикатов в тесте с одинаковым номинальным количеством по показателям «содержимое упаковочной единицы (номинальное количество упакованных полуфабрикатов в тесте)» и «среднее содержимое партии упакованных полуфабрикатов в тесте» принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинальной массы, указанной в маркировке;

б) количество бракованных упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 5.3.4, должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.3.4.

6.1.3 Партия упакованных полуфабрикатов в тесте с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы» принимается в случае, если не обнаружены бракованные упаковочные единицы, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.3.5.

6.1.4 Для контроля состояния упаковки, качества и соответствия маркировки, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей упакованных полуфабрикатов в тесте из выборки по 6.1.1 отбирают случайную выборку в зависимости от номинального количества упакованных полуфабрикатов в тесте:

– от 200 до 500 г – не менее 5 упаковочных единиц;

– свыше 500 г – 3 упаковочные единицы.

Масса объединенной пробы для контроля органолептических, физико-химических и микробиологических показателей должна быть не менее 1,5 кг.

6.2 Для контроля температуры в любой точке измерения, состояния упаковки, качества и соответствия маркировки, линейных размеров, органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности, в том числе микробиологических, производят отбор проб из выборки по 6.1.1 в соответствии с ГОСТ 4288.

Контроль массы нетто для весового продукта проводят на образцах, отобранных по ГОСТ 4288, с учетом 6.1.1.

6.3 Каждая партия полуфабрикатов в тесте должна быть проверена отделом производственно-ветеринарного контроля или лабораторного контроля изготовителя на соответствие требованиям настоящего стандарта и сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, оформленным в соответствии с [30] и заверенным подписями ответственных лиц и печатью.

6.4 Контроль органолептических показателей, линейных размеров, пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, содержимого упаковочной единицы (номинальной массы упакованных полуфабрикатов в тесте), среднего содержимого партии упакованных полуфабрикатов в тесте с одинаковым номинальным количеством, массы нетто для весовых полуфабрикатов, температуры полуфабрикатов в любой точке измерения, состояния упаковки, качества и соответствия маркировки транспортной и потребительской упаковки производится в каждой партии, а также по требованию контролирующих организаций и (или) потребителя.

6.5 Контроль физико-химических показателей (кроме температуры в любой точке измерения), микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, массовой доли витаминов (A, B_1, B_2, B_6, PP, C, E), минеральных веществ (Ca, Fe, Zn, Mg) устанавливает изготовитель продукции в программе (плане) производственного контроля с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6.6 Контроль содержания диоксинов в полуфабрикатах в тесте проводят в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приво-

дящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, и обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из органолептических, физико-химических и микробиологических показателей проводят повторные испытания удвоенного объема выборки, взятой от той же партии. При повторном получении неудовлетворительных результатов партию полуфабрикатов в тесте бракуют. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

6.8 Контроль на наличие генетически модифицированных организмов устанавливает изготовитель продукции в программе (плане) производственного контроля с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

6.9 Контроль содержания радионуклидов в полуфабрикатах в тесте осуществляют в соответствии со схемой радиационного контроля, согласованной и утвержденной в установленном порядке.

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

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по СТБ 1036, СТБ 1050, СТБ 1053, СТБ 1059, СТБ ГОСТ Р 51447, ГОСТ 4288, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904 и настоящему стандарту, отбор проб для контроля за содержанием ГМО – по [31].

Состояние упаковки, качество и соответствие маркировки транспортной и потребительской упаковки с полуфабрикатами в тесте определяют визуально.

7.1.1 Подготовка и минерализация проб для определения содержания токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.1.2 Подготовка проб для микробиологического контроля – по ГОСТ 4288, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31904.

7.2 Органолептическую оценку осуществляют по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959.

7.3 Определение физико-химических показателей

7.3.1 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 31477, ГОСТ 32008 (арбитражный метод).

При использовании ГОСТ 32008 в качестве арбитражного метода для определения содержания азота при последующем расчете содержания белка следует руководствоваться ГОСТ 25011 (пункт 2.5.4).

7.3.2 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042.

7.3.3 Определение массовой доли поваренной соли – по СТБ ISO 1841-1, ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 9957 (формула пересчета хлористого натрия на поваренную соль приведена в типовой технологической инструкции).

7.4 Определение микробиологических показателей

7.4.1 Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ, КОЕ) – по ГОСТ 10444.15.

7.4.2 Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) – по ГОСТ 4288, ГОСТ 9958, ГОСТ 31747.

7.4.3 Патогенные микроорганизмы (сальмонеллы) – по ГОСТ 9958, ГОСТ 30519, ГОСТ 31659, [32] (в качестве арбитражного метода обнаружения сальмонелл следует использовать ГОСТ 31199).

7.4.4 Staphylococcus aureus – по ГОСТ 10444.2.

7.4.5 L. monocytogenes – по ГОСТ 32031, [33], [34].

7.4.6 Плесень, КОЕ, – по ГОСТ 10444.12.

7.4.7 Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218, [35].

7.5 Определение массовой доли витаминов (А, B_1, B_2, B_6, РР, С, Е) – по ГОСТ 7047, ГОСТ EN 14663, ГОСТ 30627.1, ГОСТ 30627.2, ГОСТ 30627.3, ГОСТ 30627.4, [36], [37].

7.6 Определение массовой доли минеральных веществ (Ca, Fe, Zn, Mg) – по ГОСТ 26928, ГОСТ 26934, [38], [39].

7.7 Определение массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 30615, ГОСТ 32009, СТБ ГОСТ Р 51482.

7.8 Определение содержания нитрозаминов – по [40], [41].

7.9 Содержание токсичных элементов – по СТБ 1313, СТБ EN 13805, СТБ EN 14083, СТБ EN 14084, ГОСТ 26927, ГОСТ 26929, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31671, ГОСТ Р 51301, [42]–[44].

7.10 Определение содержания диоксинов – по [45].

7.11 Определение массовой доли нитритов – по ГОСТ 8558.1 (арбитражный метод), ГОСТ 29299.

7.12 Содержание антибиотиков определяют по ГОСТ 31694, [46]–[50].

7.13 Содержание пестицидов определяют по ГОСТ EN 1528-3, ГОСТ EN 1528-4, [51]–[53].

7.14 Содержание радионуклидов определяют по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, [54]–[59].

7.15 Контроль на наличие генетически модифицированных составляющих (компонентов) осуществляется по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, СТБ ISO 21571, ГОСТ ИСО 21569, ГОСТ ИСО 21570, ГОСТ ИСО 21571, ГОСТ ИСО 21572.

7.16 Определение температуры полуфабрикатов в тесте в любой точке измерения

В каждой партии температуру измеряют не менее чем в десяти единицах полуфабрикатов в тесте или трех единицах потребительской упаковки, отобранных по 6.1.1.

Температуру при реализации измеряют в любой точке измерения поочередно в десяти единицах полуфабрикатов в тесте, сделав углубление и введя измерительный прибор внутрь изделия.

Определяют среднеарифметическое значение измерений. Расхождение между значениями измерений не должно превышать 2 °С.

Температуру измеряют полупроводниковым измерителем температуры ПИТ-2М или термометром стеклянным (нертутным) по ГОСТ 28498, с диапазоном измеряемых температур от минус 30 °С до 100 °С, с ценой деления шкалы 1 °С, вмонтированным в металлическую оправу, термоэлектрическими преобразователями типа ТХК-0379-04,с использованием потенциометра класса 1,5 (шкала до 100 °С) или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне, внесенными в Государственный реестр средств измерений Республики Беларусь.

7.17 Контроль массы нетто для весовых полуфабрикатов в тесте осуществляют на весах неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики и обеспечивающих требуемую точность измерений.

7.18 Контроль массы брутто для продуктов в многооборотной упаковке осуществляют на весах неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания 30 кг, 500 кг и погрешностью измерения в соответствии с паспортными данными на конкретную марку весов.

Массу нетто определяют по разности между массой брутто и массой транспортной упаковки.

7.19 Массу одного полуфабриката в тесте проверяют на весах лабораторных неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, с наибольшим пределом взвешивания 200 г, высокого класса точности, с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ±0,01 г, путем поочередного взвешивания 30 шт. полуфабрикатов в тесте, отобранных по 6.1.1, предназначенных для определения физико-химических показателей, и определяют как среднее арифметическое их массы.

7.20 Определение содержимого упаковочной единицы с одинаковым номинальным количеством (номинальной массы упакованных полуфабрикатов в тесте), среднего содержимого партии, проверка соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы – по СТБ 8035.

7.21 Определение содержимого упаковочной единицы в единице потребительской упаковки для упакованных полуфабрикатов в тесте с различным номинальным количеством

Содержимое упаковочной единицы в единице потребительской упаковки определяют для каждой упаковочной единицы упакованных товаров, отобранной в выборку по 6.1.4, как разность массы брутто и массы тары с погрешностью, не превышающей 1 / 5 предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества по 5.3.5, на весах неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Для каждой упаковочной единицы определяют отрицательное отклонение в граммах от номинальной массы, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.3.5 и определяют наличие бракованных упаковочных единиц, у которых отрицательное от-

клонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений.

7.22 Толщину тестовой оболочки и другие линейные размеры определяют линейкой металлической по ГОСТ 427, с пределом измерений 500 мм и ценой деления 1 мм, не менее чем на десяти единицах полуфабрикатов в тесте, отобранных от каждой партии по 7.1.

Толщину тестовой оболочки определяют на пробе путем измерения толщины тестовой оболочки на поперечном разрезе. За результат принимают среднеарифметическое значение полученных определений.

7.23 Определение количества полуфабрикатов в тесте деформированных, с трещинами, сколами тестовой оболочки

Количество полуфабрикатов в тесте деформированных, с трещинами, сколами тестовой оболочки контролируют до определения органолептических показателей на средней пробе, полученной по 6.1.4.

Массовую долю полуфабрикатов в тесте деформированных, с трещинами, сколами тестовой оболочки K, %, определяют по формуле

$$K = \frac{a}{b} \times 100, \quad (1)$$

где a – масса полуфабрикатов в тесте деформированных, с разрывами, трещинами, сколами тестовой оболочки;

b – общая масса взятых полуфабрикатов в тесте.

Массу полуфабрикатов в тесте определяют на весах, указанных в 7.21.

7.24 Определение массовой доли мясного фарша (начинки)

Определение массовой доли мясного фарша (начинки) проводят после определения массы единицы изделия. При помощи ножа вручную отделяют мясной фарш (начинку) каждого полуфабриката в тесте и затем поочередно взвешивают на весах лабораторных неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, с наибольшим пределом взвешивания 200 г, высокого класса точности, с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ±0,01 г.

Определение массовой доли мясного фарша (начинки) x, % к массе пельменей, вычисляют по формуле

$$x = \frac{m_1 \times 100}{m_2}, \quad (2)$$

где m_1 – масса начинки 30 шт. полуфабрикатов в тесте, г;

m_2 – масса 30 шт. полуфабрикатов в тесте, г.

Результат взвешивания записывают до десятичного знака в граммах.

7.25 Контроль количества пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств проводят с применением аналитических методов исследования (при наличии) или, при отсутствии соответствующих методов до момента их разработки, по закладке (по рецептуре) с использованием весов неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1, среднего класса точности, с пределом взвешивания, соответствующим измеряемому количеству.

7.26 Идентификация сырьевого состава продукта – по ГОСТ 19496, ГОСТ 31474, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

Для осуществления оценки (подтверждения) соответствия полуфабрикатов в тесте требованиям ТР ТС 021, ТР ТС 034 отбор проб и испытаний по показателям безопасности проводят по правилам отбора проб, ТНПА, методам исследований (испытаний) и измерений, включенным в [60], [61], область распространения которых соответствует области распространения настоящего стандарта.

7.27 Средства измерений, используемые при выполнении измерений, должны проходить метрологический контроль в соответствии с законодательством Республики Беларусь в области обеспечения единства измерений.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и хранение полуфабрикатов в тесте – в соответствии с требованиями ТР ТС 021, ТР ТС 034.

8.2 Транспортируют полуфабрикаты в тесте в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом – в соответствии с [62].

8.3 В пакетированном виде полуфабрикаты в тесте транспортируют согласно ГОСТ 26663. Способы закрепления груза в транспортные пакеты – согласно ГОСТ 24597.

8.4 Срок годности, условия хранения и транспортирования для конкретных наименований полуфабрикатов в тесте, в том числе обогащенных, устанавливает изготовитель в зависимости от технологического процесса, применяемых сырья, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств и упаковки и указывает в рецептурах, согласованных и утвержденных в установленном порядке, согласно [63].

8.5 Срок годности и условия хранения полуфабрикатов в тесте после вскрытия упаковки, поступающих для реализации на предприятия торговли упакованными, при условии возможности их дальнейшего упаковывания в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки устанавливает изготовитель на основании ТР ТС 034 (пункт 116).

8.6 Рекомендуемые * сроки годности полуфабрикатов в тесте, в том числе для обогащенных, при соблюдении условий хранения и транспортирования, указанных в 8.1–8.4, составляют:

– при температуре хранения не выше минус 10 °С – 30 сут;

– при температуре хранения не выше минус 5 °С – 48 ч.

При отсутствии холода полуфабрикаты в тесте хранению не подлежат.

После вскрытия потребительской упаковки полуфабрикаты в тесте хранению не подлежат.

Сроки годности устанавливают с даты изготовления.

9 Гарантия изготовителя

Изготовитель гарантирует соответствие полуфабрикатов в тесте требованиям настоящего стандарта при соблюдении условий транспортирования и хранения.

* Данные сроки годности, приведенные в стандарте, являются справочными.

Приложение А
(справочное)

Информация по определению категории полуфабрикатов в тесте

А.1 Пример 1 – Определение категории полуфабрикатов в тесте

Пельмени «Детские» для питания детей дошкольного и школьного возраста (далее – пельмени «Детские») изготавливают по рецептуре, указанной в таблице А.1.

Таблица А.1 – Рецептура пельменей «Детские»

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг
Говядина жилованная высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей	34,0
Свинина жилованная полужирная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 30 %	13,0
Лук репчатый измельченный	1,2
Соль поваренная пищевая йодированная	0,7
Перец душистый молотый	0,1
Итого мясного фарша (начинки):	49,0
Мука пшеничная высшего сорта	35,0
Яйца куриные или меланж	3,0
Соль поваренная пищевая йодированная	0,2
Вода питьевая	12,8
Итого тестовой оболочки (покрытия):	51,0
Итого ингредиентов:	100,0

Рекомендуемый выход готового продукта к массе сырья – 99,5 %.

Для полуфабрикатов в тесте (пельмени «Детские») категорию определяют по массовой доле мышечной ткани, содержащейся в мясных ингредиентах фарша (начинки) (таблица А.2).

Таблица А.2 – Рецептура начинки полуфабрикатов в тесте (пельмени «Детские»)

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента	Содержание мышечной ткани в ингредиенте
Говядина жилованная высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей	69,38	Мясной	69,38
Свинина жилованная полужирная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 30 %	26,53	Мясной	18.57
Лук репчатый измельченный	2,45	Не мясной	–
Соль поваренная пищевая йодированная	1,43	Не мясной	–
Перец душистый молотый	0,21	Не мясной	–
Итого сырья:	100	–	–

Категорию полуфабрикатов в тесте (пельмени «Детские») определяют следующим образом:

а) масса мышечной ткани в рецептуре фарша (начинки):

– в 100 кг говядины жилованной высшего сорта содержится 100 кг мышечной ткани, а в 69,38:

$$(69{,}38 \times 100) / 100 = 69{,}38 \text{ кг};$$

– в 100 кг свинины жилованной полужирной содержится 70 кг мышечной ткани, а в 26,53 кг:

$$(26{,}53 \times 70) / 100 = 18{,}57 \text{ кг}.$$

Итого масса мышечной ткани:

$$69{,}38 + 18{,}57 = 87{,}95 \text{ кг};$$

б) массовая доля мышечной ткани в рецептуре фарша (начинки):

$$100 \times 87{,}95 / 100 = 87{,}95 \text{ %}.$$

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре фарша (начинки) превышает 80 %, то пельмени «Детские» следует отнести к категории А.

А.2 Пример 2 – Определение категории полуфабрикатов в тесте

Хинкали «Умникам и умницам» для питания детей дошкольного и школьного возраста изготавливаются по рецептуре, указанной в таблице А.3.

Таблица А.3 – Рецептура хинкалей «Умникам и умницам»

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг
Мясо кусковое грудной части (филе), и (или) окорочков кур, и (или) цыплят-бройлеров	15,0
Говядина жилованная первого сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %	15,0
Свинина жилованная полужирная	15,0
Лук репчатый измельченный	3,2
Соль поваренная пищевая йодированная	0,7
Тмин молотый	0,1
Итого начинки (фарша):	49,0
Мука пшеничная высшего сорта	35,0
Яйца куриные или меланж	3,0
Соль поваренная пищевая йодированная	0,2
Вода питьевая	12,8
Итого тестовой оболочки (покрытия):	51,0
Итого ингредиентов:	100,0

Рекомендуемый выход готового продукта к массе сырья – 99,5 %.

Для полуфабрикатов в тесте (хинкали «Умникам и умницам») категорию определяют по массовой доле мышечной ткани, содержащейся в мясных ингредиентах фарша (начинки) (таблица А.4).

Таблица А.4 – Рецептура начинки полуфабрикатов в тесте (хинкали «Умникам и умницам»)

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента	Содержание мышечной ткани в мясном ингредиенте
Мясо кусковое грудной части (филе), и (или) окорочков кур, и (или) цыплят-бройлеров	30,6	Мясной	30,6
Говядина жилованная первого сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %	30,6	Мясной	28,76
Свинина жилованная полужирная – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 50 %	30,6	Мясной	15,30
Лук репчатый измельченный	6,6	Не мясной	–
Соль поваренная пищевая йодированная	1,4	Не мясной	–
Тмин молотый	0,2	Не мясной	–
Итого сырья:	100	–	–

Категорию полуфабрикатов в тесте (хинкали «Умникам и умницам») определяют следующим образом:

а) масса мышечной ткани в рецептуре фарша (начинки):

– в 100 кг мяса кускового птицы содержится 100 кг мышечной ткани, а в 30,6 кг:

$$(30,6 \times 100) / 100 = 30,6 \text{ кг};$$

– в 100 кг говядины жилованной первого сорта содержится 94,0 кг мышечной ткани, а в 30,6 кг:

$$(30,6 \times 94,0) / 100 = 28,76 \text{ кг};$$

– в 100 кг свинины жилованной полужирной содержится 50,0 кг мышечной ткани, а в 30,6 кг:

$$(30,6 \times 50,0) / 100 = 15,30 \text{ кг}.$$

Итого масса мышечной ткани в рецептуре фарша (начинки):

$$30,6 + 28,76 + 15,30 = 74,66 \text{ кг};$$

б) массовая доля мышечной ткани в рецептуре фарша (начинки):

$$100 \times 74,66 / 100 = 74,66 \ \%.$$

Так как массовая доля мышечной ткани в рецептуре начинки полуфабрикатов в тесте превышает 60 %, то хинкали следует отнести к категории Б.

Приложение Б
(справочное)

Рекомендации по приготовлению

Полуфабрикаты в тесте без размораживания закладывают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг полуфабрикатов 4000 $см^3$ воды и 5 г соли поваренной), доводят до кипения и после их всплытия варят до кулинарной готовности при слабом кипении в течение:

– пельмени – (5–7) мин;

– хинкали – (10–15) мин;

– манты – (15–20) мин.

Готовые полуфабрикаты в тесте немедленно извлекают из воды.

Хинкали и манты допускается готовить на пару в течение 15–30 мин (в зависимости от их массы) до готовности.

Библиография

[1] Санитарные нормы и правила «Требования к обогащенным пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 г. № 66

[2] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека обогащенных пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2013 г. № 66

[3] Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180

[4] Санитарные нормы и правила «Требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции для питания детей»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 3 июня 2013 г. № 42

[5] Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 июня 2012 г. № 73

[6] Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 18 апреля 2008 г. № 44

[7] Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 24 июня 2008 г. № 62

[8] Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 7 мая 2007 г. № 34

[9] Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52

[10] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 № 52

[11] Санитарные нормы и правила Республики Беларусь «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[12] Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека применяемых пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 195

[13] ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция- 90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утвержден постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16

[14] Перечень продовольственного сырья и пищевых продуктов, подлежащих контролю за наличием генетически модифицированных составляющих (компонентов)
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь и Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь от 8 июня 2005 г. № 12/26

[15] СанПиН 10-124 РБ 99 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
Утверждены постановлением главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 28 ноября 2002 г. № 94

[16] ФС 42-2668-95 Кислота аскорбиновая (витамин С)

[17] ФС 42-2357-94 Кислота никотиновая (витамин РР)

[18] ГФ СССР-X ст. 452 Никотинамид (витамин РР)

[19] ФС 42-2413-92 Тиамина бромид (витамин B_1)

[20] ФС 42-2412-93 Тиамина хлорид (витамин B_1)

[21] ФС 42-2954-93 Рибофлавин (витамин B_2)

[22] ФС 42-648-77 Пиридоксин (витамин B_6)

[23] ГФ СССР-X Токоферол ацетат (витамин Е)

[24] ФС 42-2229-94 Ретинола пальмитат (витамин А пальмитат)

[25] ФС 42-1875-95 Масляный раствор с массовой концентрацией ретинола пальмитата 550 г/дм^3

[26] ФС 42-3029-94 Ретинола ацетат (витамин А ацетат)

[27] ФС 42-3183-95 Масляный раствор с массовой концентрацией ретинола ацетата 34,4; 68,8 или 86,0 г/дм^3

[28] Санитарные нормы и правила «Требования к миграции химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[29] Гигиенический норматив «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»
Утвержден постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 декабря 2014 г. № 119

[30] Инструкция о порядке заполнения удостоверений качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
Утверждена постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Комитета по стандартизации, метрологии и сертификации при Совете Министров Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Министерства торговли Республики Беларусь от 16 марта 2006 г. № 22/12/13/7

[31] МУ 2.3.2.1917-04 Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
Утверждены главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Онищенко Г. Г. 26 июля 2004 г.

[32] МУ 4.2.2723-10 Лабораторная диагностика сальмонеллезов, обнаружение сальмонелл в пищевых продуктах и объектах окружающей среды

[33] Инструкция по применению № 81-0904 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена Минздравом 13 октября 2004 г. (регистрационный № 81-0904)

[34] МУК 4.2.1122 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[35] Инструкция № 96-9612 Подготовка проб продуктов питания для микробиологических исследований
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 28 декабря 2005 г. № 216-1205

[36] МВИ. МН 2052-2004 Методика определения витамина B_1 (тиамина) в продуктах питания
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 27 октября 2004 г.

[37] МВИ. МН 2147-2004 Методика определения витамина B_2 (рибофлавина) в продуктах питания
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 27 октября 2004 г.

[38] МВИ. МН 1792-2002 Методика выполнения измерений концентраций элементов в жидких пробах на спектрометре ARL3410+ (Методика определения кальция и магния в продуктах питания)
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 3 октября 2002 г.

[39] МВИ. МН 1681-2002 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Определение минеральных веществ (калия, натрия, кальция, магния и фосфора) атомно-эмиссионным методом
Утверждена директором НПООО «Белинтераналит» 28 декабря 2001 г.

[40] МУК 4.4.1.011-93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[41] МВИ. МН 3543-2010 Методика определения нитрозаминов в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом высокоэффективной жидкостной хроматографии
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 24 августа 2010 г.

[42] МУ 01-19/47-11-92 Атомно-абсорбционные методы определения токсических элементов в пищевых продуктах и пищевом сырье
Утверждены заместителем главного государственного санитарного врача Российской Федерации 25 декабря 1992 г.

[43] МУК 4.1.1501-03 Инверсионно-вольтамперометрическое измерение концентрации цинка, кадмия, свинца и меди в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[44] МУК 4.1.985-00 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье

[45] Инструкция по применению «Определение полихлорированных дибензо-*п*-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в кормах методом хромато-масс-спектрометрии»
Утверждена Минздравом 28 декабря 2005 г № 216-1205

[46] МУ № 3049-84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
Утверждены приказом главного санитарного врача СССР 29 июня 1984 г.

[47] Инструкция по применению
№ 33-0102 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
Утверждена Минздравом 12 июля 2002 г.

[48] МУК 4.1.1912-04 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормецитина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[49] МУК 4.1. 2158-07 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа

[50] МУК 4.2.026-95 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах

[51] МУ 1541-76 Методы определения микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах, внешней среде

[52] МУ 2142-80 Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде. Сб. 11

[53] МЗ СССР МУ 3184-84 Методические указания по определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде

[54] МЗ СССР МУ 5778-90 Стронций-90. Определение в пищевых продуктах

[55] МЗ СССР МУ 5779-91 Цезий-137 Определение в пищевых продуктах

[56] МУК 2.6.1.971-01 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[57] МУК 2.6.1.1194-03 Радиационный контроль. Стронций-90 и цезий-137. Пищевые продукты. Отбор проб, анализ и гигиеническая оценка

[58] МВИ 114-94 Методика экспрессного радиометрического определения по гамма-излучению объемной и удельной активности радионуклидов цезия в воде, почве, продуктах питания, продукции животноводства и растениеводства радиометрами РКГ-01, РКГ-02, РКГ-02С, РКГ-03

[59] Перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь. – Мн : РУП БелГИМ : Госстандарт РБ : Изд-во стандартов

[60] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции
Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2014 г. № 880

[61] Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции

[62] Правила автомобильных перевозок грузов
Утверждены постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 30 июня 2008 г. № 970

[63] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119

Ответственный за выпуск *Н. А. Баранов*

Сдано в набор 10.02.2017. Подписано в печать 24.02.2017. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная.
Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 4,19 Уч.-изд. л. 2,40 Тираж 2 экз. Заказ 454

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя, распространителя печатных изданий
№ 1/303 от 22.04.2014
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru