ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

СТБ 2295-2012

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

Общие технические условия

ПАЎФАБРЫКАТЫ МЯСНЫЯ СЕЧАНЫЯ ДЛЯ ХАРЧАВАННЯ ДЗЯЦЕЙ

Агульныя тэхнічныя ўмовы

Издание официальное

Госстандарт
Минск

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.93:613.22(083.74)(476) МКС 67.120.10 КП 03

Ключевые слова: полуфабрикаты мясные рубленые для питания детей, котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы, крокеты, лепешки, тефтели, фарши

ОКП РБ 15.13.12.911

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 И ВНЕСЕН 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»)

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ постановлением Госстандарта Республики Беларусь от 29 ноября 2012 г. № 78

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© Госстандарт, 2013

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 4
4 Классификация 4
5 Общие технические требования 4
5.1 Общие требования 4
5.2 Характеристики 5
5.3 Требования к сырью и материалам 7
5.4 Упаковка, маркировка 10
6 Правила приемки 13
7 Методы контроля 14
8 Транспортирование и хранение 17
9 Гарантия изготовителя 17
Приложение А (справочное) Пример расчета количества мясных ингредиентов для определения группы и класса полуфабриката 18
Библиография 19

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
Общие технические условия

ПАЎФАБРЫКАТЫ МЯСНЫЯ СЕЧАНЫЯ ДЛЯ ХАРЧАВАННЯ ДЗЯЦЕЙ
Агульныя тэхнічныя ўмовы

Half-finisheds meat minced for a feed of children
General specifications

Дата введения 2013-09-01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные рубленые полуфабрикаты (котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы, крокеты, лепешки, тефтели, фарши) (далее – полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет.

2 Нормативные ссылки

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

СТБ 254-2004 Яйца куриные пищевые. Технические условия

СТБ 639-95 Хлеба белорусские. Общие технические условия

СТБ 766-95 Кабачки свежие. Технические условия

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

СТБ 1009-96 Хлеб из пшеничной муки. 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 1053-98 Радиационный контроль. Отбор проб пищевых продуктов. Общие требования

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

СТБ 1100-2007 Пищевые продукты. Информация для потребителя. Общие требования

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

СТБ 1373-2009 Сыры. Технические условия

СТБ ISO 1442-2008 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги (арбитражный метод)

СТБ 1666-2006 Мука пшеничная. Технические условия

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 1885-2008 Мясная промышленность. Производство пищевых продуктов. Термины и определения

СТБ 2203-2011 Крупа ячменная. Технические условия

СТБ ISO 7218-2010 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования к выполнению микробиологических исследований

СТБ 2219-2011 Сыворотка молочная сухая. Общие технические условия

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

Издание официальное

СТБ ISO 21571-2008 Продукты пищевые. Методы анализа для обнаружения генетически модифицированных организмов и производных продуктов. Экстрагирование нуклеиновых кислот

СТБ ЕН 45501-2004 Средства измерений неавтоматические взвешивающие. Общие требования и методы испытаний

СТБ ГОСТ Р 51447-2001 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

СТБ ГОСТ Р 51921-2011 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes

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 276-60 Крупа пшеничная. (Полтавская, «Артек»). Технические условия

ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия

ГОСТ 745-2003 Фольга алюминиевая для упаковки. Технические условия

ГОСТ 779-55 Мясо-говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1129-93 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

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

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

ГОСТ 1724-85 Капуста белокачанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2929-75 Толокно овсяное. Технические условия

ГОСТ 3034-75 Крупа овсяная. Технические условия

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

ГОСТ 6002-69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6014-68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6034-74 Декстрины. Технические условия

ГОСТ 6292-93 Крупа рисовая. Технические условия

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

ГОСТ 7022-97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7169-66 Отруби пшеничные. Технические условия

ГОСТ 7170-66 Отруби ржаные. Технические условия

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7588-71 Морковь столовая сушеная. Технические условия

ГОСТ 7625-86 Бумага этикеточная. Технические условия

ГОСТ 7697-82 Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ 7699-78 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 7730-89 Пленка целлюлозная. Технические условия

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

ГОСТ 8273-75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1-78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808-2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142-90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9793-74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9957-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия

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

ГОСТ 9959-91 Продукты мясные. 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 10444.12-88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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

ГОСТ 10574-91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 12095-76 Кунжут для переработки. Технические условия

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

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 14192-96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16729-71 Чеснок сушеный. Технические условия

ГОСТ 16732-71 Зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеная. 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 19215-73 Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 21149-93 Хлопья овсяные. Технические условия

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 23042-86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 24831-81 Тара-оборудование. Типы, основные параметры и размеры

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

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

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

ГОСТ 26670-85 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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 26987-86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

ГОСТ 27166-86 Лук репчатый свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 27168-86 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 27842-88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 28402-89 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 28432-90 Картофель сушеный. 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 29048-91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29052-91 Пряности. Кардамон. 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 30363-96 Продукты яичные. Общие технические условия

ГОСТ 30518-97 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

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

ГОСТ 31027-2002 (ИСО 937:1978) Мясо и мясные продукты. Определение содержания азота (арбитражный метод)

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

ГОСТ Р 53221-2008 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

Примечание – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие технических нормативных правовых актов 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 замененными (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 с соответствующими определениями по СТБ 1885, [1].

4 Классификация

4.1 В зависимости от массовой доли мясных ингредиентов в рецептуре полуфабрикаты относят к группе мясных полуфабрикатов.

4.2 Полуфабрикаты для питания детей подразделяют на:

– котлеты;
– ромштексы;
– биточки;
– фрикадельки;
– шницели;
– зразы;
– рулеты;
– бифштексы;
– крокеты;
– лепешки;
– тефтели;
– фарши.

4.3 Полуфабрикаты изготавливают:

– панированными;
– без панировки.

4.4 В зависимости от возраста ребенка полуфабрикаты изготавливают для:

– детей раннего возраста – от 1,5 до 3 лет (котлеты, биточки, фрикадельки, тефтели, фарши);

– детей дошкольного возраста – от 3 до 6 лет (котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, рулеты, бифштексы, зразы, крокеты, лепешки, тефтели, фарши);

– детей школьного возраста – от 6 до 18 лет (котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, рулеты, бифштексы, зразы, крокеты, лепешки, тефтели, фарши).

4.5 В зависимости от термического состояния полуфабрикаты изготавливают:

– охлажденные;
– замороженные.

4.6 В зависимости от используемого сырья полуфабрикаты изготавливают следующих классов: А, Б, В.

4.7 Определение группы и класса полуфабрикатов – в соответствии с таблицей А.1 (приложение А).

5 Общие технические требования

5.1 Общие требования

Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и изготавливаться по типовой технологической инструкции, технологическим инструкциям для конкретного изготовителя, разработанным в развитие типовых технологических инструкций, рецептурам, утвержденным в установленном порядке, с соблюдением [2] – [5].

5.2 Характеристики

5.2.1 Полуфабрикаты в зависимости от класса должны иметь следующие ограничения по используемым мясным и немясным ингредиентам:

– А – массовая доля жилованного мяса – от 72 % включительно, яиц и продуктов их переработки – не более 3 %, молочных белков в гидратированном виде – не более 18 %; панировочных сухарей – не более 4 %.

– Б – массовая доля жилованного мяса – от 55 % включительно до 72 %, яиц и продуктов их переработки – не более 3 %, молочных, растительных белков в гидратированном виде – не более 25 %, панировочных сухарей – не более 4 %;

– В – массовая доля жилованного мяса – от 45 % включительно до 55 %, яиц и продуктов их переработки – не более 3 %, молочных, растительных белков в гидратированном виде – не более 15 %, растительных компонентов (овощи, крупа) – не более 25 %, панировочных сухарей – не более 4 %.

5.2.2 Полуфабрикаты по органолептическим, физико-химическим показателям и энергетической ценности должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Возраст ребенка	Характеристика и значение для полуфабрикатов	
		котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы, крокеты, лепешки, тефтели	фарши
Внешний вид	Ранний, дошкольный, школьный	Разнообразной формы; поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями (или без панировки), без разорванных и ломаных краев	Однородная масса, без костей, хрящей, сухожилий, кровеносных сгустков и пленок, грубой соединительной ткани, равномерно перемешанная, с размером частиц не более 8 мм
Вкус, запах	Ранний, дошкольный, школьный	Свойственный доброкачественному сырью (после тепловой обработки – свойственный готовому продукту), с ароматом пряностей при их использовании Без постороннего запаха и привкуса	
Консистенция	Ранний, дошкольный, школьный	После тепловой обработки – сочная, некрошливая	
Вид на разрезе	Ранний, дошкольный, школьный	Фарш равномерно перемешан, с включениями растительного сырья при его использовании	–
Массовая доля влаги, %, не более	Ранний, дошкольный, школьный	72,0	75,0
Массовая доля белка, %, не менее	Ранний, дошкольный, школьный	12,0	12,0
Массовая доля жира, %, не более:			
классы:			
– А, Б, В	Ранний	16,0	16,0
– А, Б, В	Дошкольный, школьный	20,0	20,0
Содержание лактулозы, г/100 г, не менее	Ранний, дошкольный, школьный	0,5	

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Возраст ребенка	Характеристика и значение для полуфабрикатов	
		котлеты, ромштексы, биточки, фрикадельки, шницели, зразы, рулеты, бифштексы, крокеты, лепешки, тефтели	фарши
Массовая доля поваренной соли, %, не более:			
классы:			
– А, Б, В	Ранний	0,8	0,8
– А, Б, В	Дошкольный, школьный	0,9	0,9
Массовая доля хлеба с учетом панировочных сухарей, %, не более *	Ранний, дошкольный, школьный	17,0	
Массовая доля крахмала, %, не более **	Ранний, дошкольный, школьный	10,0	
Энергетическая ценность, ккал (кДж)	Ранний, дошкольный, школьный	165 – 220 (690,8 – 921,1)	
Температура в толще, °С: – охлажденного полуфабриката		Не ниже 0 и не выше 4	
– замороженного полуфабриката ***		Не выше минус 8	
Масса единицы полуфабриката, г	Ранний	25,0; 30,0; 35,0; 40,0; 45,0; 50,0	
	Дошкольный, школьный	50,0; 60,0; 70,0; 80,0; 90,0; 100,0	–

* Определяют для полуфабрикатов, изготовленных с использованием хлеба.
** Определяют для полуфабрикатов, изготовленных с использованием круп и (или) муки.
*** Замораживанию подвергают полуфабрикаты, изготовленные только из остывшего или охлажденного мяса.

Примечания
1 Показатель энергетической ценности является информационным.
2 Отклонение от массы единицы полуфабриката не должно превышать:
±3,0 г – для полуфабрикатов массой 25,0; 30,0; 35,0; 40,0; 45,0; 50,0 г;
±1,5 г – для полуфабрикатов массой 60,0; 70,0; 80,0; 90,0 г;
±2,0 г – для полуфабрикатов массой 100,0 г.

5.2.3 Конкретные наименования полуфабрикатов, характеристики органолептических и значения физико-химических показателей, пищевая ценность, выход продукции для каждого наименования должны быть приведены в рецептурах.

5.2.4 По микробиологическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, установленным в [6], [7] и указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г, не более	5×10^4
Масса продукта, г, в которой не допускаются: – БГКП (колиформы) – S.aureus – патогенные, в том числе сальмонеллы и Listeria monocytogenes	 0,01 0,1 25,0
Плесени, КОЕ/ г, не более (для полуфабрикатов в панировке)	250

5.2.5 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, диоксинов в полуфабрикатах не должно превышать допустимые уровни, установленные в [6], [7].

5.2.6 Содержание радионуклидов в полуфабрикатах не должно превышать республиканские допустимые уровни, утвержденные Министерством здравоохранения Республики Беларусь (далее – Минздрав) и установленные в [7], [8].

5.2.7 В полуфабрикатах не допускается использовать сырье, изготовленное из (или с использованием) генетически модифицированных источников.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Сырье и материалы, используемые для изготовления полуфабрикатов, должны соответствовать требованиям ТНПА, [1], [6], [7] или быть разрешены в соответствии с законодательством Республики Беларусь и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

5.3.2 Для изготовления полуфабрикатов применяют следующее сырье и материалы:

– говядину (молодняк) по ГОСТ 779, другим ТНПА и полученные при ее разделке:

– говядину жилованную высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей;

– говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 6 %;

– говядину жилованную односортную с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 10 %;

– говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 12 %;

– говядину жилованную второго сорта – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;

– котлетное мясо говяжье по СТБ 1020 – мышечная ткань с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %;

– телятину по ГОСТ 16867, другим ТНПА и полученную после ее разделки телятину высшего сорта – мышечная ткань без видимых включений соединительной и жировой тканей;

– свинину по ГОСТ Р 53221 первой и второй категорий и полученные при ее разделке:

– свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10 %;

– свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани не более 30 % – 50 %;

– свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

– свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

– свинину жилованную односортную с массовой долей жировой ткани не более 55 %;

– мясо котлетное свиное по СТБ 1020 – мышечная ткань с массовой долей жировой ткани не более 35 %;

– блоки из жилованного мяса (говяжьи, свиные) замороженные;

– субпродукты пищевые сельскохозяйственных животных (печень, сердце, языки говяжьи, свиные);

– блоки из субпродуктов мясных обработанных сельскохозяйственных животных (печень, сердце, языки говяжьи, свиные), замороженные;

– яйца куриные пищевые по СТБ 254;

– меланж по ГОСТ 30363;

– молоко сухое по СТБ 1858;

– сыворотку молочную сухую по СТБ 2219;

– сыр сычужный твердый по СТБ 1373;

– крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

– крахмал кукурузный по ГОСТ 7697;
– декстрины по ГОСТ 6034;
– крупу овсяную по ГОСТ 3034;
– крупу манную по ГОСТ 7022;
– крупу перловую по СТБ 2203;
– крупу кукурузную по ГОСТ 6002;
– крупу рисовую по ГОСТ 6292;
– крупу пшеничную по ГОСТ 276;
– крупу ячменную по СТБ 2203;
– крупу пшено шлифованное по ГОСТ 572;
– муку для детского питания по ГОСТ 27168;
– муку пшеничную по СТБ 1666;
– муку гречневую;
– крупу гречневую;
– муку овсяную;
– муку рисовую первого сорта;
– муку натуральную текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную), разрешенную для питания детей;
– муку сортовую из крупы овсяной;
– белок соевый изолированный, разрешенный для питания детей;
– муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 12307;
– муку экструзионную ячменную (пшеничную), разрешенную для питания детей;
– муку натуральную текстурированную ячменную, разрешенную для питания детей;
– толокно овсяное по ГОСТ 2929;
– хлеба белорусские по СТБ 639;
– хлеб из пшеничной муки по СТБ 1009, ГОСТ 27842;
– хлеб белый из пшеничной муки по ГОСТ 26987;
– хлопья овсяные по ГОСТ 21149;
– сухари панировочные по ГОСТ 28402;
– чеснок свежий по ГОСТ 27569, ГОСТ 7977;
– чеснок сушеный по ГОСТ 16729;
– чеснок замороженный измельченный с характерным запахом чеснока;
– лук свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ 27166;
– лук репчатый сушеный по ГОСТ 7587;
– лук замороженный по СТБ 986;
– лук пассированный с характерным запахом и вкусом;
– морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
– морковь столовую сушеную по ГОСТ 7588;
– морковь столовую быстрозамороженную по СТБ 986;
– овощи быстрозамороженные по СТБ 986;
– капусту белокачанную свежую по ГОСТ 1724;
– кабачки свежие по СТБ 766;
– картофель свежий по ГОСТ 6014;
– картофель сушеный по ГОСТ 28432;
– отруби пшеничные по ГОСТ 7169;
– отруби ржаные по ГОСТ 7170;
– пектины по ГОСТ 29186;
– клетчатку пшеничную, морковную, овсяную, яблочную, цитрусовую и другую, разрешенную к применению для детей раннего и дошкольного возраста;
– растительные волокна, разрешенные для питания детей;
– клюкву свежую по ГОСТ 19215;
– зелень петрушки, сельдерея и укропа сушеную по ГОСТ 16732;
– масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на один килограмм жира) по ГОСТ 1129;
– масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на один килограмм жира) по ГОСТ 8808;
– соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, садочную помолов № 1 и № 2 не ниже первого сорта;

– соль каменную поваренную пищевую йодированную по СТБ 1828;
– воду питьевую, отвечающую требованиям [7];
– перец душистый по ГОСТ 29045;
– кориандр по ГОСТ 29055;
– тмин по ГОСТ 29056;
– кардамон по ГОСТ 29052;
– мускатный орех по ГОСТ 29048;
– паприку сладкую молотую, с характерным пряным вкусом и остротой, ярко-красным или другим цветом;
– лавровый лист по ГОСТ 17594;
– гвоздику по ГОСТ 29047;
– плоды укропа;
– кунжут по ГОСТ 12095;
– CO_2-экстракт перца душистого, кориандра, тмина с характерным запахом;
– экстракты пряностей с характерным запахом;
– концентрат лактулозы, разрешенный уполномоченным органом в установленном порядке к применению для производства мясных продуктов для детского питания;
– пергамент растительный по ГОСТ 1341;
– подпергамент по ГОСТ 1760;
– оболочки для фаршей;
– бумагу этикеточную по ГОСТ 7625, другие этикеточные материалы;
– влаговпитывающие вкладыши, салфетки;
– мешки;
– ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
– этикетки самоклеящиеся;
– пленку полиэтиленовую по ГОСТ 10354;
– фольгу по ГОСТ 745;
– пленку целлюлозную по ГОСТ 7730;
– лотки из полимерных материалов и другие виды и типы потребительской тары;
– пленку поливинилхлоридную термоусадочную;
– бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
– бумагу упаковочную;
– шпагат из лубяных волокон 0,84 и 1,00 ктэкс и шпагат вискозный 0,80 и 1,00 ктэкс по ГОСТ 17308;
– нитки льняные по ГОСТ 14961, нитки хлопчатобумажные швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, марки «Экстра» и «Прима» в три сложения;
– скрепки;
– смеси газовые;
– дисперсию поливинилацетатную гомополимерную грубодисперсную по ГОСТ 18992;
– ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513, ГОСТ 9142;
– ящики полимерные многооборотные;
– другую одноразовую и многооборотную тару зарубежного и отечественного производства, разрешенную для контакта с пищевыми продуктами;
– тару-оборудование по ГОСТ 24831;
– чековую ленту с термочувствительным слоем по ГОСТ 18251.

Допускается использование сырья и материалов отечественного и зарубежного производства по качественным характеристикам и показателям безопасности не хуже требований, чем в вышеуказанных сырье и материалах.

5.3.3 Для изготовления полуфабрикатов не допускается использование:
– говядины и телятины, имеющих pH ≥ 6,3;
– яичного порошка;
– свинины с признаками осаливания и пожелтения;
– свинины третьей, четвертой, пятой и шестой категории;
– генетически модифицированного продовольственного сырья или содержащего генетически модифицированные источники.

5.3.4 Пищевые добавки и их применение должны соответствовать требованиям [1], [7], [9].

5.3.5 Конкретные требования к сырью и соотношение используемого сырья должны быть указаны в рецептурах.

5.4 Упаковка, маркировка

5.4.1 Охлажденные или замороженные полуфабрикаты изготавливают весовыми, которые упаковывают непосредственно в транспортную тару массой нетто не более 20 кг включительно, или фасованными с одинаковым или с различным номинальным количеством полуфабрикатов не более 2000 г включительно.

Для упаковывания полуфабрикатов используют тару и упаковочные материалы, соответствующие требованиям ТНПА и [1].

Тара и материалы должны обеспечивать качество, безопасность и сохранность полуфабрикатов в процессе их изготовления, транспортирования, хранения и реализации.

Весовые полуфабрикаты упаковывают в полимерную многооборотную тару, выстланную изнутри и накрытую под крышкой слоем пергамента растительного, подпергамента. Допускается перед укладыванием в тару упаковывать весовые полуфабрикаты в полиэтиленовые мешки или мешки из других материалов, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами.

Фасованные полуфабрикаты упаковывают по 2 – 10 шт. номинальным количеством от 50 до 2000 г вручную, или на автоматах, или линиях в пакеты, салфетки из полиэтиленовой пленки, лотки из полимерных материалов, подложки, емкости, контейнеры-емкости, коробки, подложки из алюминиевой фольги или в другие виды и типы потребительской тары, разрешенные к применению для контакта с пищевыми продуктами. Допускается вкладывать в лоток или подложку влаговпитывающие вкладыши (салфетки).

Полуфабрикаты, упакованные в емкости, коробки, закрывают крышкой. Полуфабрикаты в лотках из полимерных материалов, подложках, емкостях при отсутствии крышки обертывают прозрачной пленкой из полимерных материалов или вкладывают в пакеты из прозрачных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Полуфабрикаты, упакованные в пакеты, салфетки из полиэтиленовой пленки, скрепляют резиновой обхваткой, шпагатом, нитками или липкой лентой. Пакеты с полуфабрикатами могут быть укупорены способом термосваривания, или закреплены металлическими скобами, или скреплены другим способом, обеспечивающим сохранность продукта.

Допускается полуфабрикаты изготавливать фасованными в потребительскую тару под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды в газонепроницаемые полимерные материалы.

Требования к количеству фасованных полуфабрикатов, содержащихся в упаковочных единицах, к их маркировке и партии – по СТБ 8019.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества для фасованных полуфабрикатов с одинаковым номинальным количеством – в соответствии с СТБ 8019 и указаны в таблице 3.

Таблица 3

Номинальное количество полуфабрикатов $K_{ном}$, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений T	
	% от $K_{ном}$	г
Св. 5 до 50 включ.	9	–
» 50 » 100 »	–	4,5
» 100 » 200 »	4,5	–
» 200 » 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.		

При изготовлении фасованных полуфабрикатов с различным номинальным количеством пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества – в соответствии с СТБ 8019 и указаны в таблице 4.

Таблица 4

Номинальное количество полуфабрикатов $K_{ном}$, г	Предел допускаемых отрицательных отклонений T, г
До 100 включ.	1,0
Св. 100 » 500 »	2,0
» 500 » 2000 »	5,0

Пределы положительных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества не нормируются.

5.4.2 Информация для потребителя о продукции должна соответствовать СТБ 1100.

На каждой единице потребительской тары с фасованными полуфабрикатами должна быть маркировка с указанием:

– наименования продукта, отражающего, что продукт предназначен для питания детей, с указанием возраста ребенка (ранний, дошкольный, школьный);

– наименования и местонахождения (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарного знака изготовителя (при его наличии);

– состава продукта;

– пищевой ценности;

– условий хранения до и после вскрытия потребительской тары;

– термического состояния;

– надписи «Упаковано под вакуумом» (в модифицированной газовой среде) – при наличии вакуума (модифицированной газовой среды) в упаковке;

– массы единицы полуфабриката (при наличии);

– группы полуфабриката;

– класса полуфабриката с указанием массовой доли жилованного мяса (в процентах);

– обозначения рецептуры (при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом);

– даты изготовления (час, число, месяц, год);

– срока годности (час, число, месяц, год – для охлажденных; число, месяц, год – для замороженных) до и после вскрытия потребительской тары;

– информации о подтверждении соответствия (при наличии);

– номинального количества;

– штрихового идентификационного кода;

– обозначения настоящего стандарта;

– рекомендаций по приготовлению.

Информацию для потребителя наносят на этикетку, термоэтикетку, ярлык, лист-вкладыш, бандероль, маркированную потребительскую тару (кроме номинального количества).

Допускается вышеперечисленные обозначения частично или полностью наносить на чек из термочувствительной или самоклеящейся чековой ленты, разрешенной к применению Минздравом.

Информация о дате изготовления может наноситься на специально выделенное место на маркированной потребительской таре или путем наклеивания отдельной этикетки.

Способ и место нанесения маркировки на каждую единицу потребительской тары выбирает изготовитель. Не допускается указывать дату изготовления и срок годности просечкой или тиснением.

Рекомендации по приготовлению допускается наносить отдельно на лист-вкладыш, вкладываемый в каждую единицу транспортной тары, в количестве, соответствующем количеству единиц потребительской тары. Лист-вкладыш продавец должен представить в торговый зал.

5.4.3 Потребительскую тару с фасованными полуфабрикатами упаковывают в полимерные многооборотные ящики, ящики из картона гофрированного, полиэтиленовые ящики или в тару из других материалов, а также в специальные контейнеры или тару-оборудование. Ящики накрывают крышками, при отсутствии крышек – пергаментом, подпергаментом. Клапаны ящиков из гофрированного картона должны быть оклеены лентой.

5.4.4 Транспортная тара для полуфабрикатов должна быть чистой, сухой, без плесени и постороннего запаха.

5.4.5 Масса брутто транспортной тары должна быть не более 25 кг, масса нетто в контейнерах или таре-оборудовании – не более 250 кг.

5.4.6 В каждый ящик или контейнер упаковывают полуфабрикаты в потребительской таре одной даты изготовления, одного наименования, одного термического состояния. По согласованию с получателем допускается упаковывание не более трех наименований полуфабрикатов в потребительской таре одной даты изготовления и одного срока годности при соблюдении одинаковых условий хранения в один ящик, контейнер или тару-оборудование.

5.4.7 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192 с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз» и «Ограничение температуры» и с указанием диапазона температур в соответствии с разделом 8.

5.4.8 На каждую единицу транспортной тары с фасованными полуфабрикатами на одну из торцевых сторон прикрепляют этикетку и вкладывают внутрь ярлык с указанием информации о продукции:

– наименование продукта, отражающее, что продукт предназначен для питания детей, с указанием возраста ребенка (ранний, дошкольный, школьный) (при упаковывании нескольких наименований – каждого наименования);

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при его наличии);

– состав продукта (при упаковывании нескольких наименований – состав полуфабриката каждого наименования);

– пищевая ценность (при упаковывании нескольких наименований – пищевая ценность полуфабриката каждого наименования);

– условия хранения до и после вскрытия потребительской тары;

– термическое состояние;

– группа полуфабриката (при упаковывании нескольких наименований – группа полуфабриката каждого наименования);

– класс полуфабриката с указанием массовой доли жилованного мяса (в процентах) (при упаковывании нескольких наименований – класс полуфабриката каждого наименования);

– обозначение рецептуры (при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом);

– дата изготовления (час, число, месяц, год);

– срок годности (час, число, месяц, год – для охлажденных; число, месяц, год – для замороженных) до и после вскрытия потребительской тары;

– информация о подтверждении соответствия (при наличии);

– номинальное количество единицы потребительской тары (для фасованных полуфабрикатов с одинаковым номинальным количеством);

– обозначение настоящего стандарта;

– рекомендации по приготовлению (при упаковывании нескольких наименований – рекомендации по приготовлению полуфабриката каждого наименования);

– номер упаковщика;

– номер партии.

Кроме того, в каждую единицу транспортной тары с полуфабрикатами, упакованными в потребительскую тару с одинаковым номинальным количеством, вкладывают суммарный чек с указанием количества упаковочных единиц (при упаковывании нескольких наименований – с указанием количества упаковочных единиц каждого наименования и номинального количества единицы потребительской тары массы каждого наименования).

5.4.9 На каждую единицу транспортной тары с полуфабрикатами, упакованными непосредственно в транспортную тару, на одну из торцевых сторон прикрепляют этикетку и вкладывают внутрь ярлык с указанием информации о продукции:

– наименование продукта, отражающего, что продукт предназначен для питания детей, с указанием возраста ребенка (ранний, дошкольный, школьный);

– наименование и местонахождение (юридический адрес, включая страну) изготовителя;

– товарный знак изготовителя (при его наличии);

– состав продукта;

– пищевая ценность;

– условия хранения;

– термическое состояние;

– группа полуфабриката;

– класс полуфабриката с указанием массовой доли жилованного мяса (в процентах);

– обозначение рецептуры (при наличии сроков годности, отличных от установленных настоящим стандартом);

– масса нетто;

– дата изготовления (час, число, месяц, год) и срок годности (час, число, месяц, год – для охлажденных; число, месяц, год – для замороженных);

– информация о подтверждении соответствия (при наличии);

– обозначение настоящего стандарта;

– рекомендации по приготовлению;

– номер упаковщика;

– номер партии.

Допускается информацию для потребителя наносить на лист-вкладыш, помещаемый в каждую единицу транспортной тары, который продавец должен представить в торговом зале.

6 Правила приемки

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

Определение партии – по ГОСТ 4288 с учетом следующих дополнений для фасованных полуфабрикатов: «имеющая один и тот же вид и тип тары и способ упаковывания, а также одно и то же значение номинального количества (для фасованных полуфабрикатов с одинаковым номинальным количеством)».

6.2 Каждая партия полуфабрикатов должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с [10].

6.3 Для контроля фасованных полуфабрикатов отбирают случайную выборку в количестве 10 % от объема партии, но не менее двух единиц транспортной тары.

6.4 Для контроля содержимого потребительской тары и среднего содержимого партии фасованных полуфабрикатов с одинаковым номинальным количеством из выборки по 6.3 отбирают случайную выборку в зависимости от номинального количества фасованных полуфабрикатов:

– от 50 до 200 г – до 20 упаковочных единиц;

– от 200 до 500 г включ. – до 5 упаковочных единиц;

– св. 500 г – 2 упаковочные единицы.

Определение содержимого потребительской тары и среднего содержимого партии для фасованных полуфабрикатов осуществляют до контроля органолептических, физико-химических и микробиологических показателей.

Для контроля содержимого упаковочной единицы фасованных товаров с одинаковым номинальным количеством (масса фасованных полуфабрикатов) и среднего содержимого партии фасованных полуфабрикатов с одинаковым номинальным количеством от каждой партии отбирают случайную выборку. Объем выборки в зависимости от объема партии, а также приемочные и браковочные числа указаны в таблице 5.

Таблица 5

Объем партии *N*, шт.	Объем *n*, шт. выборки	Приемочное число *c*	Браковочное число *d*
От 2 до 8 включ.	2	0	1
» 9 » 15 »	3	0	1
» 16 » 25 »	5	0	1
» 26 » 50 »	8	0	1
» 51 » 90 »	13	1	2
» 91 » 150 »	20	1	2
» 151 » 280 »	32	2	3
» 281 » 500 »	50	3	4
» 501 » 1200 »	80	5	6
» 1201 » 3200 »	125	7	8
» 3201 » 10000 »	200	10	11
» 10001 » 35000 »	315	14	15
» 35001 » 150000 »	500	21	22
» 150001 » 500000 »	800	21	22
От 500001 и выше	1250	21	22

Партия фасованных полуфабрикатов с одинаковым номинальным количеством принимается при одновременном выполнении следующих условий:

а) среднее содержимое партии должно быть больше или равно значению номинального количества, указанного в маркировке;

б) количество бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.1) должно быть меньше или равно приемочному числу плана контроля, указанному в таблице 5;

в) не допускается наличие упаковочных единиц, у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает удвоенное значение предела допускаемых отрицательных отклонений по 5.4.1.

6.5 Для контроля температуры в толще полуфабрикатов, состояния упаковки и качества маркировки, органолептических, физико-химических и микробиологических показателей фасованных полуфабрикатов производят отбор проб из выборки по 6.3 с учетом ГОСТ 4288.

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

6.6 Для контроля содержимого упаковочной единицы фасованных товаров с различным номинальным количеством (масса фасованных полуфабрикатов) от каждой партии отбирают случайную выборку объемом 10 упаковочных единиц.

Партия фасованных полуфабрикатов с различным номинальным количеством по показателю «содержимое упаковочной единицы» принимается при выполнении следующего условия:

– не допускается наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.1).

6.7 При получении неудовлетворительных результатов испытаний хотя бы по одному из органолептических, физико-химических и микробиологических показателей проводят повторные испытания на удвоенной выборке, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

6.8 Органолептические показатели, массу единицы полуфабриката, содержимое упаковочной единицы (массу фасованных полуфабрикатов), качество упаковки и маркировки, температуру в толще продукта контролируют в каждой партии.

6.9 Физико-химические (кроме температуры в толще продукта, содержания лактулозы) и микробиологические показатели (кроме патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, L.monocytogenes) полуфабрикатов контролируют периодически, но не реже одного раза в 10 дн.

6.10 Контроль содержания лактулозы, соблюдение требований к партии осуществляются периодически, но не реже одного раза в квартал.

6.11 Контроль содержания токсичных элементов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, пестицидов, патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, L.monocytogenes, диоксинов осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем продукции, с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

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

6.13 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется в соответствии с порядком, установленным изготовителем с учетом требований законодательства Республики Беларусь.

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб – по ГОСТ 4288, СТБ 1036, СТБ 1053, СТБ 1059, ГОСТ 26668, СТБ ГОСТ Р 51447 и настоящему стандарту.

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

7.3 Подготовка проб для микробиологического контроля – по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

7.4 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959.

7.5 Температуру в толще полуфабрикатов измеряют в центре продукта. В каждой партии температуру измеряют не менее чем в четырех полуфабрикатах или трех единицах потребительской тары, отобранных по 6.1, и определяют среднеарифметическое значение измерений. Расхождение между результатами измерений не должно превышать 2 °С.

Измерение температуры производят полупроводниковым измерителем температуры ПИТ-2М или термометром стеклянным (нертутным) по ГОСТ 28498, вмонтированным в металлическую оправу, с термоэлектрическими преобразователями типа ТХК-0379-04 с использованием потенциометра, класс 1,5, шкала до 100 °С, или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне и требуемой точности.

7.6 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 31027 (в качестве арбитражного метода). При последующем расчете содержания белка следует применять коэффициент 6,25.

7.7 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042.

7.8 Определение массовой доли влаги – по ГОСТ 9793, СТБ ISO 1442 (в качестве арбитражного метода).

7.9 Определение массовой доли поваренной соли – по СТБ ISO 1841-1, ГОСТ 9957.

7.10 Определение массовой доли хлеба – по ГОСТ 4288.

7.11 Определение массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574.

7.12 Определение содержания нитрита – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.13 Определение содержания токсичных элементов – по СТБ 1313, ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11];

7.14 Определение пестицидов – по [12];

7.15 Определение антибиотиков – по [13] – [15];

7.16 Определение нитрозаминов – по [16];

7.17 Определение диоксинов – по [17].

7.18 Содержание радионуклидов определяют по методикам выполнения измерений, внесенным в перечень методик радиационного контроля, действующих на территории Республики Беларусь.

7.19 Определение микробиологических показателей:

– количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) – по ГОСТ 9958, ГОСТ 10444.15;

– бактерии группы кишечных палочек (колиформы) – по ГОСТ 30518;

– патогенные микроорганизмы (сальмонеллы) – по ГОСТ 30519, ГОСТ 31199;

– плесени и staphylococcus aureus – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.2;

– L.monocytogenes – по СТБ ГОСТ Р 51921, [18].

В качестве арбитражного метода обнаружения сальмонелл следует использовать ГОСТ 31199.

Общие требования проведения микробиологических исследований – по СТБ ISO 7218.

7.20 Массовую долю лактулозы определяют по [19].

7.21 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется – по СТБ ГОСТ Р 52173, СТБ ГОСТ Р 52174, СТБ ISO 21571, ГОСТ ИСО 21569.

7.22 Качество упаковки и маркировки определяют визуально.

7.23 Определение содержимого упаковочной единицы фасованных полуфабрикатов с одинаковым номинальным количеством (масса фасованных полуфабрикатов), соблюдение требований к партии

7.23.1 Измерительное оборудование

Масса фасованных полуфабрикатов с одинаковым номинальным количеством определяется на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе. Рекомендуемая дискретность весов *d* в зависимости от требуемого диапазона взвешивания приведена в таблице 6.

Таблица 6

Диапазон взвешивания, г	Дискретность весов *d*, г, не более
Менее 10	0,1
От 10 до 50, не включ. 50	0,2
» 50 » 150 » 150	0,5
» 150 » 500 » 500	1,0
» 500 » 2500 » 2500	2,0
» 2500 » 10000 » 10000	5,0
Св. 10000	10,0

Допускается использование иных весов, имеющих более точные метрологические характеристики, прошедших метрологический контроль в установленном порядке и обеспечивающих требуемую точность измерений.

7.23.2 Определение содержимого упаковочной единицы фасованных полуфабрикатов с одинаковым номинальным количеством (массы фасованных полуфабрикатов).

Массу фасованных полуфабрикатов m_i определяют для каждой упаковочной единицы, отобранной в выборку согласно 6.4 как разность массы брутто и массы потребительской тары и/или упаковочного материала, по формуле

$$m_i = m_{бpi} - m_{тарai}, \quad (1)$$

где $m_{бpi}$ – значение массы i-й невскрытой упаковочной единицы (масса брутто), г;

$m_{тарai}$ – значение массы тары и/или упаковочного материала i-й упаковочной единицы.

7.23.3 Определение среднего содержимого партии фасованных полуфабрикатов с одинаковым номинальным количеством.

На основании рассчитанных по формуле (1) значений массы фасованных полуфабрикатов m_i рассчитывают среднеарифметическое (среднее содержимое партии фасованных полуфабрикатов) по формуле

$$\overline{m}_д = \frac{1}{n}\sum_{i=1}^{n} m_i, \quad (2)$$

где m_i – значение массы для i-й упаковочной единицы, г;

n – объем выборки согласно таблице 5.

Полученное значение сравнивают с номинальным количеством и проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 6.4, перечисление а).

Контроль среднего содержимого партии на этапе изготовления допускается осуществлять в соответствии с методикой, установленной изготовителем. Результаты контроля документируются и хранятся в соответствии с принятыми на предприятии правилами.

7.23.4 Определение соблюдения предела допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинального количества.

Для партии фасованных полуфабрикатов с одинаковым номинальным количеством рассчитывают минимальное допускаемое значение содержимого упаковочной единицы $X_{доп}$, г, и значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$, г, по формулам:

$$X_{доп} = K_{ном} - T; \quad (3)$$

$$t_{ниж} = K_{ном} - 2T, \quad (4)$$

где $K_{ном}$ – номинальная масса фасованных полуфабрикатов, г;

T – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого упаковочной единицы от номинальной массы согласно 5.4.1.

Полученные по 7.24.2 значения массы фасованных полуфабрикатов m_i каждой упаковочной единицы выборки сравнивают с минимальным допускаемым значением содержимого $X_{доп}$ и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых масса меньше минимального допускаемого значения содержимого $X_{доп}$). Количество бракованных упаковочных единиц сравнивают с приемочными и браковочными числами, указанными в таблице 5, а также определяют наличие браковочных упаковочных единиц, у которых дополнительно нарушается значение нижней контрольной границы отрицательного отклонения содержимого $t_{ниж}$.

Проверяют соблюдение критериев приемки партии, указанных в 6.4, перечисления б), в).

7.23.5 Определение содержимого упаковочной единицы (масса фасованных полуфабрикатов с различным номинальным количеством)

Масса фасованных полуфабрикатов с различным номинальным количеством определяется на весах по СТБ ЕН 45501, среднего класса точности, с наибольшим пределом взвешивания, соответствующим измеряемой массе.

Для каждой упаковочной единицы фасованных полуфабрикатов выборки по 6.6 определяют отрицательное отклонение в граммах от номинального количества, сравнивают полученные значения с пределом допускаемых отрицательных отклонений согласно 5.4.1 и определяют наличие бракованных упаковочных единиц (у которых отрицательное отклонение содержимого упаковочной единицы превышает предел допускаемых отрицательных отклонений). Проверяют соблюдение критерия приемки партии, указанного в 6.6.

7.24 Массу нетто в единице транспортной тары весовых полуфабрикатов определяют по СТБ 1020.

7.25 Массу полуфабриката определяют по СТБ 1020.

7.26 Допускается проведение испытаний по другим утвержденным в установленном порядке ТНПА на методы, а также по методикам выполнения измерений, прошедших метрологический контроль в установленном порядке, которые обеспечивают сопоставимость результатов испытаний при их использовании.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортируют полуфабрикаты в авторефрижераторах и автомобилях-фургонах с изотермическим кузовом в соответствии с действующими правилами перевозок скоропортящихся грузов.

8.2 Охлажденные фасованные полуфабрикаты, упакованные непосредственно в транспортную тару, хранят при температуре воздуха от 0 °С до 4 °С и относительной влажности воздуха (75 ± 5) %.

8.3 Замороженные фасованные полуфабрикаты, упакованные непосредственно в транспортную тару, хранят при температуре не выше минус 8 °С.

8.4 Срок годности полуфабрикатов с даты изготовления:

– охлажденных фасованных и упакованных непосредственно в транспортную тару – 12 ч;

– замороженных фасованных и упакованных непосредственно в транспортную тару – 30 сут.

При отсутствии холода замороженные полуфабрикаты хранению и реализации не подлежат.

8.5 После вскрытия потребительской тары охлажденные и замороженные фасованные полуфабрикаты хранению и реализации не подлежат.

8.6 Допускается установление изготовителем продукции сроков годности, отличных от предусмотренных настоящим стандартом, в соответствии с [20].

9 Гарантия изготовителя

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

Приложение А
(справочное)

Пример расчета количества мясных ингредиентов для определения группы и класса полуфабриката

Порядок определения группы и класса рубленого полуфабриката, изготовленного по рецептуре, указанной в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, г на 100 г	Сырьевая принадлежность ингредиента
Котлетное говяжье мясо	30,5	Мясной
Котлетное свиное мясо	40,8	Мясной
Яйца куриные или меланж	2,0	Немясной
Хлопья овсяные гидратированные	9,0	Немясной
Соль поваренная пищевая йодированная	0,9	Немясной
Лук репчатый измельченный	2,0	Немясной
Сухари панировочные	4,0	Немясной
Вода питьевая	10,8	Немясной
Итого сырья	100	

Выход полуфабриката, %, к массе сырья – 100.
Определение группы:
Масса мясных ингредиентов в рецептуре = 30,5 + 40,8 = 71,3.
Масса немясных ингредиентов в рецептуре = 2,0 + 9,0 + 0,9 + 2,0 + 4,0 + 10,8 = 28,7.
Так как массовая доля мясных ингредиентов в рецептуре составляет

$$\frac{71,3}{71,3+28,7}\times 100 = 71,3\ \%,$$

т. е. более 45 %, то его относят к группе мясных полуфабрикатов.

Определение класса:
Масса жилованного мяса в рецептуре = 30,5 + 40,8 = 71,3.
Масса немясных ингредиентов в рецептуре = 2,0 + 9,0 + 0,9 + 2,0 + 4,0 + 10,8 = 28,7.
Так как массовая доля жилованного мяса в рецептуре составляет

$$\frac{71,3}{71,3+28,7}\times 100 = 71,3\ \%,$$

т. е. более 55 %, но менее 72 %, а

массовая доля яиц куриных или меланжа $\frac{2,0}{2,0+98,0}\times 100 = 2,0\ \%$;

массовая доля хлопьев овсяных гидратированных и лука репчатого измельченного = 9,0 + 2,0 = 11,0.

$$\frac{11,0}{11,0+89,0}\times 100 = 11,0\ \%,$$

массовая доля сухарей панировочных $\frac{4,0}{4,0+96,0}\times 100 = 4,0\ \%,$

то его относят к классу Б.

Библиография

[1] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к организации производства пищевых продуктов, предназначенных для питания детей»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 24 июня 2009 г. № 71

[2] Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 18.04.2008 № 44

[3] Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 24.06.2008 № 62

[4] Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою, переработке птицы и яйца
Утверждены постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 07.05.2007 № 34

[5] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2011 г. № 10

[6] Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов»
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 9 июня 2009 г. № 63

[7] Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
Утверждены решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299

[8] Гигиенические нормативы
ГН 10-117-99 Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)
Утверждены постановлением главного государственного врача Республики Беларусь от 24.04.1999 № 16

[9] Санитарные правила и нормы Республики Беларусь
СанПиН 13-10 РБ 2002 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых добавок и их применению
Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 ноября 2003 г. № 94

[10] 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 16.03.2006 № 22/12/13/7

[11] МУ 01-19/47-11-92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсических элементов в пищевых продуктах

[12] МУ № 2142-80 По определению микроколичеств пестицидов в продуктах питания, кормах и внешней среде
Утверждены 28.01.80

[13] Инструкция № 33-0102 Экспресс-метод определения антибиотиков в пищевых продуктах
Утверждена главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь

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

[15] МУ № 3049-84 По определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[16] МУК 4.4.1.011-93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
Утверждены постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 22.12.1993

[17] Инструкция по определению полихлорированных дибензо-n-диоксинов и дибензофуранов в мясных, молочных, рыбных продуктах, а также в кормах методом хроматомасс-спектрометрии
Утверждена Министерством здравоохранения Республики Беларусь от 28 декабря 2005 г. № 216-1205

[18] Инструкция по применению № 81-0904 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах
Утверждена Минздравом 13.10.2004 (регистрационный № 81-0904)

[19] Методика выполнения измерений
МВИ. МН 3384-2010 Определение лактулозы в обогащенных мясных продуктах, пищевых концентратах, хлебобулочных и кондитерских изделиях
Утверждена Минздравом от 28 декабря 2005 г. № 216-1205

[20] 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 01.09.2010 г. № 119

Ответственный за выпуск *В. Л. Гуревич*

Сдано в набор 29.01.2013. Подписано в печать 05.03.2013. Формат бумаги 60×84/8. Бумага офсетная. Гарнитура Arial. Печать ризографическая. Усл. печ. л. 2,79 Уч.- изд. л. 1,50 Тираж 7 экз. Заказ 180

Издатель и полиграфическое исполнение:
Научно-производственное республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС)
ЛИ № 02330/0552843 от 08.04.2009.
ул. Мележа, 3, комн. 406, 220113, Минск.

gost.e-ecolog.ru