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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
34426—
2018**

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 27 июня 2018 г. № 53-2018)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 24 августа 2018 г. № 522-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 34426—2018 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 сентября 2019 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, оформление, 2018

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 4
4 Классификация 5
5 Общие технические требования 5
6 Правила приемки 9
7 Методы контроля 10
8 Транспортирование и хранение 12
Приложение А (справочное) Примеры определения массовой доли мышечной ткани в полуфабрикатах 13
Библиография 15

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Semi-prepared meat-contained products for child`s nutrition.
General specifications

Дата введения — 2019—09—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясосодержащие[1)] полуфабрикаты (рубленые, в тесте) для детского питания, предназначенные для питания детей старше полутора лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле (далее — полуфабрикаты).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 8.579—2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

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 ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [Pimenta dioica (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

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

ГОСТ 1723—2015 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1724—85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия[2)]

ГОСТ 3343—2017 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 4288—76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний[3)]

ГОСТ 5550—74 Крупа гречневая. Технические условия[4)]

---

1) Присвоение группы — по ГОСТ 32921.

2) Заменен на ГОСТ 26791—85 в части упаковки, маркировки, транспортирования и хранения.

3) Утратил силу в Российской Федерации в части раздела «Правила приемки», с 1 января 2008 г. пользоваться ГОСТ Р 52675—2006. Утратил силу в Российской Федерации в части пункта 2.11 (методы бактериологического исследования), с 1 января 2013 г. пользоваться ГОСТ Р 54354—2011.

4) В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55290—2012 «Крупа гречневая. Общие технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия
ГОСТ 6014—68 Картофель свежий для переработки. Технические условия
ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия
ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия
ГОСТ 7176—2017 Картофель продовольственный. Технические условия
ГОСТ 7975—2013 Тыква продовольственная свежая. 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 9794—2015 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
ГОСТ 9957—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия
ГОСТ 9959—2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
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 ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии
ГОСТ 13830—97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[1)]
ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов
ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение
ГОСТ 16020—70 Скот для убоя. Термины и определения
ГОСТ 17435—72 Линейки чертежные. Технические условия
ГОСТ 21149—93 Хлопья овсяные. Технические условия
ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования
ГОСТ 23042—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 24597—81 Пакеты тарно-штучных грузов. Основные параметры и размеры
ГОСТ 25011—2017 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 26574—2017 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия
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 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 27568—87 Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия
ГОСТ 27747—2016 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия
ГОСТ 27842—88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия
ГОСТ 28402—89 Сухари панировочные. Общие 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

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

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

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

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31463—2012 Мука из твердой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31473—2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

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

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

ГОСТ 31491—2012 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. Технические условия

ГОСТ 31583—2012 Капуста морская мороженая. Технические условия

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

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31660—2012 Продукты пищевые. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации йода

ГОСТ 31671—2012 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 31707—2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31719—2012 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31748—2012 Продукты пищевые. Определение афлатоксина B_1 и общего содержания афлатоксинов B_1, B_2, G_1 и G_2 в зерновых культурах, орехах и продуктах их переработки. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 31759—2012 Масло рапсовое. Технические условия

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

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

ГОСТ 31778—2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796—2011 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 31822—2012 Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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

ГОСТ 31962—2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

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

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 32164—2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

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 32227—2013 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 32243—2013 Мясо. Разделка оленины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 32273—2013 Мясо. Оленина для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32284—2013 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ 32307—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания жирорастворимых витаминов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

ГОСТ 32308—2013 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорорганических пестицидов методом газожидкостной хроматографии

ГОСТ 32752—2014 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32921—2014 Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп

ГОСТ 32951—2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия

ГОСТ 33422—2015 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли йодтирозинов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором

ГОСТ 33426—2015 Мясо и мясные продукты. Определение свинца и кадмия методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

ГОСТ 33629—2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33674—2015 Кровь и продукты ее переработки. Технические условия

ГОСТ 34120—2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], ГОСТ 16020, ГОСТ 27747, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясосодержащий полуфабрикат для детского питания:** Мясосодержащий рубленый полуфабрикат (полуфабрикат в тесте), изготовленный из бескостного мяса и/или субпродуктов, немясных ингредиентов, с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре (в рецептуре начинки) от 40,0 до 60,0 % включительно, предназначенный для питания детей старше полутора лет.

3.2 **мясосодержащий полуфабрикат для детского питания категории А:** Мясосодержащий полуфабрикат для детского питания с массовой долей мышечной ткани в рецептуре свыше 40,0 до 60,0 % включительно.

Примечание — Категория полуфабриката в тесте определяется по массовой доле мышечной ткани в рецептуре начинки.

3.3 **мясосодержащий полуфабрикат для детского питания категории Б:** Мясосодержащий полуфабрикат для детского питания с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 до 40,0 % включительно.

Примечание — См. примечание к 3.2.

3.4 **мясосодержащий полуфабрикат для детского питания категории В:** Мясосодержащий полуфабрикат для детского питания с массовой долей мышечной ткани в рецептуре менее 20,0 %.

Примечание — См. примечание к 3.2.

4 Классификация

4.1 В зависимости от технологии изготовления полуфабрикаты подразделяют:
- на рубленые (формованные, неформованные, фаршированные);
- в тесте.

4.2 В зависимости от возраста детей полуфабрикаты подразделяют:
- для питания детей раннего возраста (старше полутора лет) — рубленые;
- для питания детей дошкольного (старше трех лет) и школьного возраста (старше шести лет) — рубленые и в тесте.

4.3 В зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре полуфабриката (в рецептуре начинки полуфабриката в тесте)[1)] полуфабрикаты подразделяют:
- на категории А;
- категории Б;
- категории В.

4.4 В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:
- на охлажденные;
- замороженные.

5 Общие технические требования

5.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, установленным [1], [2], требованиям настоящего стандарта, документам на конкретные наименования полуфабрикатов, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуры и технологический процесс, а также нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

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

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="3">Наименование показателя</th><th colspan="4">Характеристика для полуфабрикатов</th></tr>
<tr><th colspan="3">рубленых</th><th rowspan="2">в тесте</th></tr>
<tr><th>формованных</th><th>фаршированных</th><th>неформованных</th></tr>
<tr><td>Внешний вид, вид на срезе</td><td colspan="3">В охлажденном и замороженном виде однородная масса, состоящая из мясных и немясных ингредиентов с размером частиц не более 3 мм, без хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок, хорошо перемешанная,
с начинкой или без, разнообразной формы, массой от 10 до 100 г, поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями (или без них), без разорванных и ломаных краев</td><td>наполненная или завернутая в немясной ингредиент. На срезе изделия видно начинку, состоящую из смеси мясных и немясных ингредиентов, окруженную оболочкой (стручок перца, капустный лист и т. п.)</td><td>В замороженном виде разнообразной формы, массой до 50 г, не слипшиеся, не деформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает.
На срезе изделия видно тестовую оболочку, окружающую начинку в виде фарша.
Толщина тестовой оболочки — не более 2 мм, в местах заделки — не более 3 мм.
Начинка без включений грубой соединительной ткани, сухожилий, кровяных сгустков</td></tr>
<tr><td>Цвет, запах, вкус[1)]</td><td colspan="4">Свойственный данному наименованию полуфабриката с учетом используемых рецептурных ингредиентов, без постороннего запаха и вкуса</td></tr>
<tr><td colspan="5">[1)] Вкус полуфабриката оценивают после доведения до кулинарной готовности.</td></tr>
</table>

[1)] Примеры определения массовой доли мышечной ткани в полуфабрикатах приведены в приложении А.

5.2.2 По физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля белка, %	10,0—14,0
Массовая доля жира, %	6,0—14,0
Массовая доля хлористого натрия[1], %, не более	0,9
Массовая доля начинки по отношению к массе изделия[2], %, не менее	48,0
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25
Массовая доля хлеба, %, не более	Для полуфабрикатов, в рецептуре которых используется хлеб, регламентируется в документе, в соответствии с которым они изготовлены
[1] При использовании. [2] Для полуфабрикатов в тесте.	

5.2.3 По микробиологическим показателям полуфабрикаты не должны превышать норм, установленных для продуктов детского питания, соответствующих [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, микотоксинов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, диоксинов не должно превышать норм, установленных для продуктов детского питания, соответствующих [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Полуфабрикаты могут вырабатываться обогащенными витаминами и/или минеральными веществами от 15,0 до 50,0 % суточной потребности в них. Содержание витаминов, минеральных веществ в обогащенных полуфабрикатах устанавливают в нормативных документах на конкретные наименования полуфабрикатов в соответствии с [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.6 Температура полуфабрикатов в любой точке измерения:

- охлажденных — от минус 1,5 °С до плюс 4 °С включительно;
- замороженных — не выше минус 18 °С.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для изготовления полуфабрикатов применяют:

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6,0; 12,0 и 20,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке говядины первой и второй категорий в полутушах, четвертинах по ГОСТ 31798, отрубах по ГОСТ 31797, тушах, полутушах, четвертинах по ГОСТ 34120;
- телятину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке телятины первой и второй категорий в тушах, полутушах по ГОСТ 31798, ГОСТ 34120;
- свинину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани от 28,0 до 32,0 %, от 30,0 до 50,0 % и от 50,0 до 70,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке свинины первой и второй категорий или классов экстра, первый, второй в тушах, полутушах по ГОСТ 31476, отрубах по ГОСТ 31778;
- баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6,0 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке баранины первой и второй категорий в тушах по ГОСТ 31777;
- конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6,0 %, не более 12 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке конины первой категорий в полутушах и четвертинах по ГОСТ 32225, отрубах по ГОСТ 32226;
- оленину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 %, полученную при разделке оленины первой и второй категорий в тушах, полутушах по ГОСТ 32227, ГОСТ 32273, отрубах по ГОСТ 32243;

- мясо кролика жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %, полученное при разделке, обвалке, жиловке тушек кроликов-бройлеров по ГОСТ 27747;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0; 12,0 %), свинины (с массовой долей жировой и соединительной ткани от 28,0 до 32,0 %), телятины, субпродуктов (печени, сердца, языка), конины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 %), баранины (с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %) по ГОСТ 31799; говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0 %), свинины (с массовой долей жировой и соединительной ткани от 50,0 до 70,0 %), конины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6,0 %, не более 12,0 %), баранины (с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6,0 %), оленины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0 %) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо котлетное для детского питания: говяжье с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0 %; свиное с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 30,0 %; баранье с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9,0 %; конское с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 15,0 %;
- субпродукты (печень, сердце, язык) по ГОСТ 32752;
- мясо птицы охлажденное первого сорта по ГОСТ 31962 (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части), ГОСТ 31473 и полученное при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;
- молоко сухое по ГОСТ 33629;
- белки растительные изолированные, концентрированные;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные по ГОСТ 30363;
- казеинат натрия с массовой долей белка не менее 85,0 %;
- клетчатку соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную, волокна свекловичные;
- концентрат молочной сыворотки;
- альбумин черный пищевой по ГОСТ 33674;
- муку пшеничную по ГОСТ 31463; из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 31491; из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 31463; пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;
- овощи свежие, быстрозамороженные, в том числе: капусту белокочанную по ГОСТ 1724; лук репчатый по ГОСТ 1723; морковь столовую по ГОСТ 1721, ГОСТ 32284; картофель по ГОСТ 6014; тыкву продовольственную по ГОСТ 7975, кабачки по ГОСТ 31822, без грубой кожицы, имеющие диаметр поперечного сечения не более 8 см; перец сладкий по ГОСТ 13908;
- овощи сушеные (лук репчатый, капуста, морковь, чеснок, зелень петрушки, укропа, сельдерея) по ГОСТ 32065;
- картофель свежий по ГОСТ 7176;
- капусту морскую мороженую по ГОСТ 31583 или сушеную;
- порошок топинамбура;
- концентрированные соки овощей и фруктов;
- овощные порошки;
- грибы свежие (вешенки, шампиньоны);
- сыр твердый по ГОСТ 27568;
- томатное пюре по ГОСТ 3343;
- хлеб пшеничный по ГОСТ 27842 из муки не ниже первого сорта; из пшеничной муки высшего и первого сортов по ГОСТ 26987;
- крупу манную по ГОСТ 7022; гречневую по ГОСТ 5550 не ниже первого сорта; рисовую по ГОСТ 6292 не ниже первого сорта; перловую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта; овсяную по ГОСТ 3034;
- хлопья овсяные «Экстра» по ГОСТ 21149;
- отруби пшеничные диетические;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- масло рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) подсолнечное «Премиум» по ГОСТ 1129; кукурузное по ГОСТ 8808; соевое по ГОСТ 31760; рапсовое по ГОСТ 31759;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или 1, не ниже первого сорта; поваренную йодированную; поваренную профилактическую, профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;

- перец душистый по ГОСТ ISO 973;
- зелень свежую и сушеную (укроп, петрушку, сельдерей, кинзу);
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- экстракты семян укропа, петрушки и кориандра, полученные CO_2 экстракцией, без применения химических растворителей; эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;
- бета-каротин (2%-ный раствор бета-каротина в воде или 0,1%-ный раствор бета-каротина в масле);
- белки молочные йодированные с содержанием йода не более 15 %;
- воду питьевую.

5.3.2 Для изготовления полуфабрикатов допускается применять витамины и минеральные вещества в соответствии с [2] и/или их комплексы (премиксы).

5.3.3 Используемое при производстве полуфабрикатов:

- мясное сырье должно быть получено от молодняка здоровых животных [свиней в возрасте до 8 мес (свинок и боровков), крупного рогатого скота, овец, лошадей, оленей, кроликов], выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, и должно соответствовать требованиям к мясному сырью для питания детей, установленным в [1] и [2]. Мясное сырье в замороженном состоянии должно иметь температуру не выше минус 18 °С;
- мясо птицы должно быть получено от птицы, выращенной в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно соответствовать требованиям к сырью для детского питания;
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2]—[5].

5.3.4 Для производства полуфабрикатов не допускается применять:

- замороженное мясное сырье, хранившееся при температуре выше минус 18 °С;
- овощи замороженные со сроком хранения более 12 мес.

Для производства полуфабрикатов для питания детей раннего возраста (старше полутора лет) не применяют:

- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани свыше 32,0 %;
- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12,0 %;
- сухой меланж;
- грибы;
- йодированные молочные белки.

5.3.5 Допускается использование аналогичных видов сырья, ингредиентов и добавок, в том числе по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, характеристики которых соответствуют требованиям 5.3.1—5.3.3.

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица продукции, упакованной в потребительскую упаковку, должна быть промаркирована.

Маркировка должна соответствовать требованиям [1], [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и дополнительно содержать:

- сведения о том, что полуфабрикаты предназначены для питания детей с указанием возраста;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- условия и сроки хранения после вскрытия упаковки;
- рекомендации по приготовлению;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.

При использовании замороженного сырья дополнительно наносят надпись: «Изготовлено из замороженного сырья».

Пример маркировки — Рубленый формованный мясосодержащий полуфабрикат «Тефтели», категория Б, для питания детей старше трех лет, замороженный.

5.4.2 Транспортная маркировка — по [1], [6], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры».

5.4.3 Маркировка полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

5.5 Упаковка

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [7] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать качество, безопасность и сохранность полуфабрикатов в процессе транспортирования, хранения и реализации.

5.5.2 Полуфабрикаты фасуют в потребительскую упаковку (пакеты из пленочных материалов, лотки из полимерных материалов, коробки из картона и др.):

- рубленые — массой не более 500 г;
- в тесте — массой не более 1000 г.

5.5.3 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.4 Полуфабрикаты в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку — чистые, сухие, без постороннего запаха многооборотные ящики: полимерные, алюминиевые, а также в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, контейнеры или тару-оборудование.

5.5.5 Для питания в организованных коллективах допускается упаковывать полуфабрикаты весовыми массой не более 15 кг в ящики из гофрированного картона, массой не более 10 кг — в бумажные непропитанные мешки по ГОСТ 2226 или массой не более 6 кг — в мешки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354.

Дно и стенки ящиков выстилают оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или полимерной пленкой.

5.5.6 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукт одной даты выработки и одного наименования.

5.5.7 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках не более 30 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг.

5.5.8 Пакетирование — по ГОСТ 26663. Средства скрепления груза в транспортные пакеты — по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

5.5.9 Упаковка полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

6 Правила приемки

6.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок и правила приемки — по ГОСТ 32951.

6.2 Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль.

6.3 Контроль номинальной массы одного изделия осуществляют три-четыре раза в течение смены, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.4 Показатели массовой доли хлористого натрия в полуфабрикате и массовой доли хлеба в полуфабркате определяют в каждой партии.

6.5 Периодичность контроля массовой доли жира, белка, общего фосфора устанавливает изготовитель в программе производственного контроля. Рекомендуемая периодичность — не реже одного раза в 30 дней.

6.6 Периодичность испытаний по содержанию токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, микотоксинов, нитритов, пестицидов, радионуклидов устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.7 Периодичность контроля микробиологических показателей устанавливает изготовитель в программе производственного контроля. Рекомендуемая периодичность — не реже одного раза в 30 дней.

6.8 Содержание витаминов для витаминизированных изделий и минеральных веществ для изделий, обогащенных минеральными компонентами, определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в квартал.

6.9 Периодически, в соответствии с программой производственного контроля или по требованию потребителя или контролирующей организации, изготовитель подтверждает соответствие массовой доли мышечной ткани (категории), заявленной в маркировке на основании рецептурных журналов и

результатов контроля качества используемого жилованного мяса. Периодичность контроля качества используемого жилованного мяса устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.10 Массовую долю начинки по отношению к массе полуфабриката в тесте, толщину тестовой оболочки, толщину в местах заделки определяют не реже двух раз в смену, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.11 Контроль за содержанием диоксинов проводится в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду; в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

6.12 В случае разногласий по составу используемого сырья проводят идентификацию полуфабрикатов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию, идентификацию состава с помощью полимеразной цепной реакции и исследование на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО).

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 4288, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.2 Определение органолептических показателей (внешний вид, вид на срезе, вкус, запах, цвет) — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008.

7.5 Определение массовой доли хлористого натрия — по ГОСТ 9957.

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

7.7 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.11 Определение микотоксинов — по ГОСТ 31748, ГОСТ 30711 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.13 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, — по ГОСТ 31659 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;

- плесеней — по ГОСТ 10444.12 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.14 Определение массовой доли витаминов и минеральных веществ — по ГОСТ 32307 и по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт. Определение массовой доли йода — по ГОСТ 31660, массовой доли йодтирозинов — по ГОСТ 33422. Массовую долю йода X, мкг/кг, вычисляют по формуле

$$X = \frac{126 \cdot m_{ит}}{M_{ит}}, \quad (1)$$

где 126 — молекулярная масса йода;

$m_{ит}$ — массовая доля индивидуального йодтирозина (МИТ и ДИТ), мкг/кг;

$M_{ит}$ — молекулярная масса индивидуального йодтирозина, а. е. м.

7.15 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

7.16 Определение массовой доли хлеба — по ГОСТ 4288.

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

7.18 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479, ГОСТ 31719.

7.19 Определение температуры полуфабриката

Для измерения температуры от каждой партии полуфабрикатов осуществляют выборку потребительских упаковочных единиц в соответствии с ГОСТ 32951. Измерение проводят цифровым термометром или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне в одном изделии из каждой выбранной упаковки. За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение температуры, полученное в результате измерения всех отобранных полуфабрикатов. Средства измерения должны быть внесены в реестр поверенных средств измерений или должны иметь документ о поверке.

7.20 Определение диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.22 Определение массы полуфабриката проводят на лабораторных весах по ГОСТ OIML R 76-1.

7.23 Массу упаковок проверяют на весах для статического взвешивания.

7.24 Определение массовой доли начинки проводят после определения массы полуфабрикатов, для чего отбирают из двух-трех упаковок 20 шт., отделяют оболочку, в том числе тестовую, а начинку взвешивают на лабораторных весах по ГОСТ OIML R 76-1.

Массовую долю начинки x, %, вычисляют по формуле

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

где m_1 — масса начинки от 20 шт. изделий, г;

100 — коэффициент пересчета в проценты;

m_2 — масса 20 шт. изделий, г.

7.25 Определение толщины тестовой оболочки, толщины теста в месте заделки (для полуфабриката в тесте) проводят после определения массы замороженных полуфабрикатов в тесте, для чего отбирают из двух-трех упаковок по 20 шт., делают поперечный разрез и измеряют линейкой по ГОСТ 427, ГОСТ 17435 толщину теста на поперечном разрезе.

За результат принимают среднеарифметическое значение измерений.

7.26 Определение массовой доли мышечной ткани в рецептуре полуфабриката (начинке полуфабриката)

7.26.1 Определение массовой доли мышечной ткани в жилованном мясе

Сначала массовую долю мышечной ткани определяют в каждом мясном ингредиенте (жилованном мясе), используемом в рецептуре полуфабриката. Для этого применяют метод препарирования.

Из неизмельченного жилованного мяса непосредственно после жиловки отбирают пробу массой не менее 5 кг. С помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткани от мышечной

и взвешивают. Массовую долю мышечной ткани в жилованном мясе $X_{м.т}$, в долях единицы, вычисляют по формуле

$$X_{м.т} = \frac{m_1}{m_2}, \quad (3)$$

где m_1 — масса мышечной ткани в пробе, кг;

m_2 — масса отобранной пробы, кг.

За результат определения массовой доли мышечной ткани в мясном ингредиенте (жилованном мясе) принимают среднеарифметическое значение от не менее чем трех повторностей определения от трех разных смен работы предприятия.

При использовании для изготовления полуфабрикатов замороженных блоков из жилованного мяса и необходимости дополнительного контроля информации, указанной поставщиком, методом случайной выборки от партии отбирают один блок. Блок размораживают. Размороженное мясо взвешивают. Затем с помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткань от мышечной ткани. Полученную мышечную ткань взвешивают.

Массовую долю мышечной ткани определяют по формуле (3).

В случае получения результата, не соответствующего информации, указанной поставщиком, дополнительно анализируют еще два блока и за окончательный результат принимают среднеарифметическое значение определений массовой доли мышечной ткани в каждом из отобранных блоков (исследуемых блоков должно быть не менее трех).

7.26.2 Определение массовой доли мышечной ткани в рецептуре полуфабриката (начинки полуфабриката)

Массовую долю мышечной ткани в рецептуре полуфабриката (начинки полуфабриката) $О_{м.т}$, %, вычисляют по формуле

$$О_{м.т} = \frac{\sum_{i=1}^{N}\left(X_{м_i} \cdot X_{м.т_i}\right)}{M_{р.с}} \cdot 100, \quad (4)$$

где $X_{м_i}$ — масса i-го мясного ингредиента в рецептуре, кг;

$X_{м.т_i}$ — массовая доля мышечной ткани в i-м мясном ингредиенте, доли;

$M_{р.с}$ — масса рецептурной смеси (начинки), кг;

100 — коэффициент пересчета в проценты.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят: рубленые охлажденные — при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С включительно, рубленые и в тесте замороженные — при температуре не выше минус 18 °С. Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: рубленые охлажденные — при температуре воздуха от минус 1,5 °С до плюс 4 °С включительно, рубленые и в тесте замороженные — при температуре не выше минус 18 °С.

8.2 Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных рубленых — 4 °С, для замороженных рубленых и в тесте — минус 18 °С.

8.3 Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

8.4 Транспортирование и хранение полуфабрикатов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Примеры определения массовой доли мышечной ткани в полуфабрикатах

А.1 Определение массовой доли мышечной ткани в мясосодержащем формованном рубленом полуфабрикате «Тефтели», вырабатываемом по рецептуре, указанной в таблице А.1

Таблица А.1

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Мясо котлетное говяжье с массовой долей соединительной и жировой ткани 15,0 %	30,0	Мясной
Мясо котлетное свиное с массовой долей жировой ткани 30,0 %	18,0	Мясной
Крупа рисовая	10,0	Немясной
Яйцо куриное	3,0	Немясной
Молоко сухое обезжиренное	6,0	Немясной
Лук репчатый свежий	3,0	Немясной
Перец душистый молотый	0,1	Немясной
Соль поваренная	0,9	Немясной
Вода питьевая	29,0	Немясной
Итого	100,0	—

Масса отобранной пробы говяжьего котлетного мяса составляет 5 кг, масса мышечной ткани в пробе — 4,25 кг. Массовая доля мышечной ткани в говяжьем котлетном мясе:

$$X_{м.т1} = 4,25/5 = 0,85 \text{ долей ед.}$$

Масса отобранной пробы свиного котлетного мяса составляет 5 кг, масса мышечной ткани в пробе — 3,5 кг. Массовая доля мышечной ткани в свином котлетном мясе:

$$X_{м.т2} = 3,5/5 = 0,7 \text{ долей ед.}$$

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре:

$$О_{м.т} = 100 \cdot (30,0 \cdot 0,85 + 18,0 \cdot 0,7)/100 = 38,1 \text{ %.}$$

Массовая доля мышечной ткани в полуфабрикате составляет от 20,0 до 40,0 %, следовательно, продукт относят к категории Б.

А.2 Определение массовой доли мышечной ткани в мясосодержащем полуфабрикате в тесте «Пельмени», вырабатываемом по рецептуре, указанной в таблице А.2

Таблица А.2

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина 1-го сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани 6,0 %	58,0	Мясной
Капуста белокочанная	36,0	Немясной
Лук репчатый свежий	6,0	Немясной
Перец душистый молотый	0,1	Немясной

Окончание таблицы А.2

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Соль поваренная	0,9	Немясной
Вода питьевая	15,0	Немясной
Итого	116,0	—

Масса отобранной пробы говядины составляет 5 кг, масса мышечной ткани в пробе — 4,7 кг.

Массовая доля мышечной ткани в говядине 1-го сорта:

$$X_{м.т1} = 4,7/5 = 0,94 \text{ долей ед.}$$

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре:

$$О_{м.т} = 100 \cdot (58,0 \cdot 0,94)/116 = 47 \text{ %}.$$

Массовая доля мышечной ткани в начинке полуфабриката составляет более 40,0 %, следовательно, продукт относят к категории А.

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[4]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[5]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013	О безопасности молока и молочной продукции
[6]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[7]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК (637.521.47:641.562):006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания, рубленые, в тесте, общие технические условия

БЗ 9—2018/32

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 27.08.2018. Подписано в печать 05.09.2018. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,33. Уч.-изд. л. 2,10.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru