ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 58111— 2018

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Яйцо, сельскохозяйственная птица, мясо птицы и продукция их переработки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 апреля 2018 г. № 204-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «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

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Frozen semi-finished products in dough from poultry meat for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

1.1 Настоящий стандарт распространяется на замороженные полуфабрикаты из мяса птицы в тесте (далее — полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания.

1.2 Полуфабрикаты выпускают следующих видов и наименований, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Вид полуфабриката	Наименование полуфабриката
Пельмени	«Желанные»
	«Классики»
	«Солнечногорские»
	«Птенчик»
	«Петушок»
	«Крепышок»
	«Богатырь»
	«Колобок»
	«Кроха»
	«Тотоша»
Хинкали	из мяса цыплят
	из мяса индейки
	«Снежки»
	«Рябушка»
Манты	«Атлет»
	«Крепыш»
	«Богатырь»

Издание официальное

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

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

ГОСТ 1129 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1723 Лук репчатый свежий для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 1760 Подпергамент. Технические условия

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

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

ГОСТ 3282 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

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

ГОСТ 6309 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7047 Витамины А, С, Д, B_1, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

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

ГОСТ 7702.2.0 Продукты убоя птицы, полуфабрикаты из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7702.2.1 Продукты убоя птицы, продукция из мяса птицы и объекты окружающей производственной среды. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9794 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

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

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

ГОСТ 10354 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17308 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 17435 Линейки чертежные. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

ГОСТ 26574 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26927 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

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

ГОСТ 26930 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 27747 Мясо кроликов (тушки кроликов, кроликов-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 28432 Картофель сушеный. Технические условия

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

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

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 31449 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451 Сливки питьевые. Технические условия

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

ГОСТ 31465 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 31467 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

ГОСТ 31468 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

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

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

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

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

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31655 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31746 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

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

ГОСТ 31760 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31778 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

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

ГОСТ 31797 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

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

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

ГОСТ 31903 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

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

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

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

ГОСТ 32031 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32096 Картон тароупаковочный для пищевой продукции. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 32261 Масло сливочное. Технические условия

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

ГОСТ 32734 Мясо перепелов для детского питания. Технические условия

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

ГОСТ 32924 Сливки питьевые для детского питания. Технические условия

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

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

ГОСТ 33920 Казеинаты пищевые. Технические условия

ГОСТ 33922 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 33958 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ 34033 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 51232 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51480 (ИСО 1841-1–96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

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

ГОСТ Р 52306 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52313 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52791 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ Р 52820 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 53456 Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия

ГОСТ Р 53946 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 53952 Молоко питьевое обогащенное. Общие технические условия

ГОСТ 54034 Мясо. Баранина, ягнятина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54048 Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54673 Мясо перепелов (тушки). Технические условия

ГОСТ Р 54676 Жиры птицы пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 54683 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия

ГОСТ Р 54754 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 55482 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания водорастворимых витаминов

ГОСТ Р 55485 Продукты из шпика. Технические условия

ГОСТ Р 56931 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Вольтамперометрический метод определения содержания ртути

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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **полуфабрикат из мяса птицы в тесте для детского питания:** Фаршированный полуфабрикат, предназначенный для детского питания, имеющий определенную геометрическую форму, изготовленный из теста и начинки в виде фарша, состоящий из мясных и немясных ингредиентов, в составе начинки которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0 %.

Примечание — Мяса птицы в составе мясных ингредиентов должно быть более 50 %.

4 Технические требования

4.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований [2]—[5].

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для полуфабрикатов		
	пельмени	хинкали	манты
Внешний вид	Полуфабрикаты не слипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая, имеют форму:		
	полукруга, прямоугольника, квадрата или произвольную	грушевидную	шарообразную, округло-овальную
	Цвет оболочки из теста белый или желтоватый		
Вид на разрезе	Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно перемешанной массы мясного сырья с включением ингредиентов согласно рецептуре. Цвет начинки от светло-серого до коричневого. Толщина тестовой оболочки — не более 2 мм, в местах заделки — не более 3 мм		
Вкус и запах[1)]	Свойственные данному виду продукта, с ароматом лука и пряностей, вкус слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха		

Окончание таблицы 2

Наименование показателя		Характеристика и норма для полуфабрикатов		
		пельмени	хинкали	манты
Консистенция	теста	Эластичная, мягкая, однородная		
	начинки	Мягкая, однородная		
Массовая доля белка, %, не менее в полуфабрикате в начинке		 10 12		
Массовая доля жира, %, не более в полуфабрикате в начинке		 13 20		
Массовая доля витаминов в пельменях[2], мг/100 г, не менее: B_1 B_2		 0,78 1,0	 — —	 — —
Массовая доля хлористого натрия в полуфабрикате, %, не более		0,9		
Массовая доля общего фосфора в начинке, %, не более		0,25		
Массовая доля начинки к массе полуфабриката, %, не менее		53		
Масса одного полуфабриката, г		До 15 включ.	От 30 до 50 включ.	
Температура в толще полуфабриката, °С, не выше		Минус 18		

[1] Контролируется в вареных полуфабрикатах.

[2] Контролируется в случае их внесения в пельмени «Солнечногорские», «Птенчик», «Петушок», «Крепышок».

4.2.2 Микробиологические показатели и показатели безопасности (содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, диоксинов) в полуфабрикатах не должны превышать нормы, установленные [1].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для выработки полуфабрикатов применяют:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части охлажденные по ГОСТ Р 52306 и полученное при их разделке бескостное мясо;
- тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части охлажденные по ГОСТ 31962 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки индеек, индюшат и их части охлажденные по ГОСТ Р 52820 и полученное при их разделке бескостное мясо;
- тушки индеек, индюшат и их части охлажденные по ГОСТ 31473 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки перепелов, их части и бескостное мясо охлажденные по ГОСТ 32734;
- тушки перепелов охлажденные по ГОСТ Р 54673 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки кроликов и кроликов-бройлеров первого сорта и их части охлажденные по ГОСТ 27747 и полученное при их разделке мясо кроликов жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- полуфабрикаты из мяса кроликов — тушки, части тушек и полученное при их разделке бескостное мясо;

- говядину первой и второй категории по ГОСТ 31798, ГОСТ 31797, ГОСТ 34120 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани до 20 %;
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778, ГОСТ Р 54048 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани до 70 %;
- мясо котлетное говяжье для детского питания по ГОСТ Р 54754 с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- мясо котлетное свиное для детского питания по ГОСТ Р 54754 с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 30 %;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %), свинины (с массовой долей жировой ткани не более 50 %) по ГОСТ 31799;
- баранину от молодых животных по ГОСТ Р 54034 и полученную при ее разделке баранину с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %;
- шпик боковой несоленый по ГОСТ Р 55485;
- жир куриный, индюшиный пищевой по ГОСТ Р 54676;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;
- масло растительное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг):
  1) подсолнечное по ГОСТ 1129;
  2) кукурузное по ГОСТ 8808;
  3) соевое по ГОСТ 31760;
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791, ГОСТ Р 53946;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450, ГОСТ Р 53952;
- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449;
- сливки питьевые по ГОСТ 31451;
- сливки сухие по ГОСТ 33922;
- сливки питьевые для детского питания по ГОСТ 32924;
- концентраты сывороточных белков сухие по ГОСТ Р 53456;
- сыворотку молочную сухую по ГОСТ 33958;
- казеинат натрия по ГОСТ 33920;
- белок соевый изолированный или концентрированный, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов;
- белок животный (изолированный, концентрированный);
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- яйца перепелиные по ГОСТ 31655;
- продукты яичные (меланж, белок, желток) жидкие или сухие по ГОСТ 30363;
- продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания по ГОСТ 32735;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;
- муку из мягкой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 31491;
- муку из твердой пшеницы для макаронных изделий по ГОСТ 31463;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432;
- картофельные хлопья, крупку или гранулы, разрешенные для производства продуктов детского питания;
- лук репчатый быстрозамороженный по ГОСТ Р 54683;
- перец душистый молотый по ГОСТ ISO 973;
- натуральные пищевые ароматизаторы:
  1) экстракты (эмульсии) мускатного ореха, душистого перца, кориандра, разрешенные к применению в продуктах для питания детей;
  2) пряности, вкусоароматические смеси, не содержащие жгучих специй, разрешенные к применению в продуктах для питания детей;
- витамин B_1 (тиамин) по [6];
- витамин B_2 (рибофлавин) по [7];
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную или садочную помолов № 0, 1, не ниже первого сорта;

- соль пищевую профилактическую;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [8].

4.3.2 Сырье животного происхождения по 4.3.1 подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно отвечать требованиям [1], [9] — [11] и сопровождаться ветеринарными документами.

Мясное сырье должно быть получено от животных и птицы, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для производства продуктов для питания детей старше трех лет [1], [9].

Прочее сырье (ингредиенты) и материалы по 4.3.1 должны соответствовать требованиям [1], [12].

4.3.3 Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 4.3.1, 4.3.2.

4.3.4 Не допускается:

- применение компонентов, полученных с использованием генно-модифицированных организмов (ГМО);
- мясо, полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;
- мясное сырье (говядина, свинина, баранина и мясо кроликов):

1) замороженное более одного раза;

2) замороженное со сроком годности более 6 мес.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна отвечать требованиям [13], быть четкой. Средства маркировки должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки с полуфабрикатом — по [13], с указанием следующей дополнительной информации:

- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- способ термической обработки (замороженные);
- условия хранения и срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- обозначение настоящего стандарта.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов и состав продукта приведены в приложениях А и Б, рекомендации по использованию — в приложении В.

Пример маркировки полуфабриката — Полуфабрикат в тесте замороженный из мяса птицы для детского питания. Пельмени «Птенчик».

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [13], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Пределы температуры», «Беречь от влаги».

4.4.4 На каждую единицу транспортной упаковки наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом с указанием реквизитов по 4.4.2 и дополнительных данных:

- число упаковочных единиц или массы нетто;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции.

Лист-вкладыш с аналогичной информацией вкладывают в каждую единицу транспортной упаковки.

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать [14], документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Полуфабрикаты фасуют в потребительскую упаковку:

- пачки из картона по ГОСТ 32096;
- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 10354;
- лотки из полимерных материалов.

4.5.3 Масса полуфабриката в потребительской упаковке — от 350 до 1000 г.

Масса нетто полуфабрикатов в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной — по ГОСТ 8.579.

4.5.4 Пачки склеивают поливинилацетатной гомополимерной грубодисперсной дисперсией по ГОСТ 18992 или сшивают стальной проволокой по ГОСТ 3282 диаметром 0,7—0,8 мм.

Пакеты и лотки из полимерных материалов скрепляют термосвариванием, чеком из ленты с термоклеящим слоем и/или алюминиевыми скобами.

4.5.5 Полуфабрикаты в потребительской упаковке укладывают в чистые, сухие, без постороннего запаха многооборотные ящики: полимерные по ГОСТ 33746, а также из гофрированного картона по ГОСТ 34033, ГОСТ 9142.

Ящики закрывают крышками (вкладышами) или накрывают оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760.

4.5.6 Для предприятий общественного питания или по требованию потребителя полуфабрикаты упаковывают массой нетто не более 15 кг в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033 и ГОСТ 9142, массой нетто не более 10 кг в мешки бумажные непропитанные по ГОСТ 2226 или массой нетто не более 6 кг в мешки из полимерной пленки по ГОСТ 10354 или в другие виды упаковок, разрешенных к применению.

Дно и стенки ящиков выстилают оберточной бумагой, пергаментом или полимерной пленкой.

Мешки бумажные и полиэтиленовые завязывают шпагатом по ГОСТ 17308 или хлопчатобумажными нитками по ГОСТ 6309 или другим обвязочным материалом.

Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой по ГОСТ 18251 или лентой полиэтиленовой с липким слоем по ГОСТ 20477.

4.5.7 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки, одного вида упаковки и одного срока годности.

4.5.8 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках — не более 25 кг; ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

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

5 Правила приемки

5.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии — по [1], объемы выборок — по ГОСТ 31465.

5.2 Органолептические показатели и температуру полуфабрикатов определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (массовой доли белка, жира, витаминов B_1, B_2, хлористого натрия, общего фосфора, начинки, толщины тестовой оболочки, толщины в местах заделки, массы полуфабриката), микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.4 Контроль содержания диоксинов в полуфабрикатах осуществляется в случаях ухудшения экологической ситуации, связанной с авариями, техногенными и природными катастрофами, приводящими к образованию и попаданию диоксинов в окружающую среду, в случаях обоснованного предположения о возможном их наличии в продовольственном сырье.

5.5 В случае необходимости проводят идентификацию сырьевого состава.

5.6 Контроль продукта на наличие генно-модифицированных организмов (ГМО) осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка полуфабрикатов к испытаниям — по ГОСТ 4288, ГОСТ 31467, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164, ГОСТ 31904, ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ ISO 7218.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 4288, ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:
- массовой доли белка — по ГОСТ 32008, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлористого натрия — по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009;
- массовой доли витаминов — по ГОСТ 7047, ГОСТ Р 55482;
- нитрита — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.4 Определение содержания токсичных элементов:
- ртути — по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 56931;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ 33824;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426, ГОСТ 33824.

6.5 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308, [15].

6.6 Определение нитрозаминов — по [16].

6.7 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

6.8 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.9 Определение диоксинов — по [17].

6.10 Методы контроля микробиологических показателей:
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 7702.2.1;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в т.ч.:
  рода *Salmonella* — по ГОСТ 31468, ГОСТ 31659;
  L. monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746.

6.11 Определение температуры в толще полуфабриката — цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

Температурный датчик должен быть введен в толщу продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора.

Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ± 0,5 °С.

6.12 Определение массы полуфабриката проводят на лабораторных весах поочередным взвешиванием 50 штук, взятых из трех упаковок (пачек) или мешков (ящиков) от каждой вскрытой групповой упаковки, и определяют как среднеарифметическое значение их массы.

6.13 Массу упаковок (пачек) проверяют на весах для статического взвешивания.

Контроль точности дозирования полуфабрикатов в потребительской упаковке на оборудовании проводят путем отбора и взвешивания 100 последовательных доз. При этом, согласно ГОСТ 8.579, средняя масса доз не должна быть менее номинального количества, указанного на упаковке. Кроме того, не должно быть ни одной упаковочной единицы, у которой отрицательное отклонение содержимого от номинального количества превышает 2 % значения номинального количества, указанного на упаковке.

6.14 Определение массовой доли начинки проводят после определения массы полуфабрикатов, для чего отбирают из двух-трех упаковок (пачек) по 20 шт., отделяют тестовую оболочку, а начинку взвешивают на лабораторных весах.

Определение массовой доли начинки X, в процентах к массе полуфабриката, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2}, \quad (1)$$

где m_1 — масса начинки 40—60 шт. полуфабрикатов, г;

m_2 — масса 40—60 шт. полуфабрикатов, г.

6.15 Определение толщины тестовой оболочки, толщины в местах заделки проводят после определения массы полуфабрикатов, для чего отбирают из двух-трех упаковок (пачек) по 20 шт. полуфабрикатов, делают поперечный разрез и замеряют линейкой по ГОСТ 17435 толщину теста на поперечном разрезе.

За результат принимают среднеарифметическое значение определений.

6.16 Идентификация сырьевого состава — по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

6.17 Определение наличия компонентов, полученных с использованием генно-модифицированных организмов, — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ 34150.

7 Транспортирование и хранение

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

7.2 Полуфабрикаты выпускают в реализацию с температурой в любой точке измерения не выше минус 18 °С.

7.3 Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности воздуха от 85 % до 95 % — не более 3 мес со дня выработки.

7.4 Срок годности замороженных полуфабрикатов после вскрытия упаковки — в пределах установленного срока годности, при температурно-влажностных режимах согласно 7.2.

7.5 Срок годности полуфабрикатов устанавливает изготовитель.

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

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о предельных значениях показателей пищевой ценности 100 г полуфабрикатов[1)]

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование полуфабриката	Показатели пищевой ценности и значение их для полуфабрикатов						
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г	Витамины*, мг/100 г, не менее		Энергетическая ценность**	
				B_1	B_2	кДж	ккал
Пельмени							
«Желанные»	10,0	13,0	26,2	—	—	1050–1190	250–280
«Классики»	10,0	13,0	26,2	—	—	1050—1193	250—280
«Солнечногорские»	10,0	13,0	26,3	0,78	1,0	1005—1170	240—280
«Птенчик»	10,0	13,0	26,4	0,78	1,0	1005—1170	240—280
«Петушок»	10,0	13,0	26,3	0,78	1,0	1030—1260	270—300
«Крепышок»	10,0	13,0	26,5	0,78	1,0	1030—1260	270—300
«Богатырь»	10,0	13,0	26,3	—	—	1030—1260	270—300
«Колобок»	10,0	13,0	26,3	—	—	1030—1260	270—300
«Кроха»	10,0	13,0	25,0	—	—	1030—1260	270—300
«Тотоша»	10,0	13,0	26,2	—	—	1030—1260	270—300
Хинкали							
из мяса цыплят	10,0	13,0	27,1	—	—	1030—1260	270—300
из мяса индейки	10,0	13,0	27,1	—	—	1030—1260	270—300
«Снежки»	10,0	13,0	27,1	—	—	1030—1260	270—300
«Рябушка»	10,0	13,0	27,1	—	—	1030—1260	270—300
Манты							
«Атлет»	10,0	13,0	26,3	—	—	1030—1260	270—300
«Крепыш»	10,0	13,0	26,3	—	—	1030—1260	270—300
«Богатырь»	10,0	13,0	25,0	—	—	1030—1260	270—300

* Определяют в фарше пельменей.

** За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение.

[1)] В маркировке указывается среднее значение показателей пищевой ценности, полученных изготовителем, с учетом допустимых отклонений для белка ± 15 %, для жира и углеводов — ± 20 %.

Приложение Б
(справочное)

Рекомендации по использованию

Пельмени, хинкали без размораживания опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг полуфабрикатов 4000 $см^3$ воды и 5 г пищевой соли поваренной), доводят до кипения и варят при слабом кипении: пельмени в течение (5—7) мин, хинкали — (15—20) мин.

Манты варят на пару в течение (45—50) мин.

Приложение В
(справочное)

Данные о составе полуфабрикатов

В.1 Данные о составе полуфабрикатов приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование полуфабриката	Состав полуфабриката
Пельмени	
«Классики»	Мясо цыплят-бройлеров, свинина, говядина, мука пшеничная, лук репчатый, яйца куриные, соль поваренная пищевая, перец душистый
«Желанные»	Мясо цыплят-бройлеров, свинина, мясо кроликов, мука пшеничная, лук репчатый, вода, яичный порошок, масло растительное, соль поваренная пищевая, перец душистый
«Солнечногорские»	Мясо цыплят-бройлеров, говядина, белок соевый, мука пшеничная, лук репчатый, яйца куриные, соль поваренная пищевая
«Птенчик»	Мясо цыплят-бройлеров, мясо индейки, свинина, мука пшеничная, яйца куриные, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец душистый
«Петушок»	Мясо цыплят-бройлеров, говядина, мука пшеничная, яйца куриные, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец душистый
«Крепышок»	Мясо индейки, свинина, мука пшеничная, яйца куриные, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец душистый
«Богатырь»	Мясо индейки, говядина, мука пшеничная, яйца куриные, лук репчатый, белок соевый, соль поваренная пищевая, перец душистый
«Колобок»	Мясо индейки, шпик свиной, молоко сухое обезжиренное, мука пшеничная, яйца куриные, лук репчатый, белок соевый, соль поваренная пищевая, перец душистый
«Кроха»	Мясо индейки, свинина, говядина, сливки питьевые, мука пшеничная, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец душистый
«Тотоша»	Мясо цыплят-бройлеров, шпик свиной, молоко сухое обезжиренное, мука пшеничная, яйца куриные, лук репчатый, белок соевый, соль поваренная пищевая, перец душистый
Хинкали	
из мяса цыплят	Мясо цыплят-бройлеров, говядина, мука пшеничная, вода, яйца куриные, лук репчатый, молоко сухое обезжиренное, соль поваренная пищевая, перец душистый
из мяса индейки	Мясо индейки, свинина, мука пшеничная, вода, яйца куриные, лук репчатый, белок соевый, соль поваренная пищевая, перец душистый
«Снежки»	Мясо цыплят-бройлеров, белок яичный зерненый, свинина, шпик свиной, мука пшеничная, вода, лук репчатый, яйца куриные, соль поваренная пищевая, перец душистый
«Рябушка»	Мясо цыплят-бройлеров, свинина, говядина, мука пшеничная, яйца куриные, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец душистый
Манты	
«Атлет»	Мясо цыплят-бройлеров, свинина, говядина, мука пшеничная, вода, лук репчатый, соль поваренная пищевая, перец душистый

Окончание таблицы В.1

Наименование полуфабриката	Состав полуфабриката
«Крепыш»	Мясо цыплят-бройлеров, свинина, баранина, мука пшеничная, вода, лук репчатый, яйца куриные, соль поваренная пищевая, перец душистый
«Богатырь»	Мясо индейки, свинина, мука пшеничная, вода, лук репчатый, яйца куриные, белок соевый, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый
Примечание — При использовании в рецептурах замены мясного и немясного сырья (пищевых ингредиентов) на аналогичное сырье, допускаемое к применению в соответствии с 4.3.1, изготовитель указывает в маркировке информационные сведения о составе колбасного изделия с учетом фактически применяемого сырья.	

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990

[3] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР, М., 1988

[4] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности, утвержденные Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1975 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР

[5] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 — Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов, утвержденные Минздравом СССР, 1987

[6] ГФ СССР-X ст. 673 — Тиамин (витамин B_1)

[7] ГФ СССР-X ст. 585 — Рибофлавин (витамин B_2)

[8] СанПиН 2.1.4.1074—2001 — Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[9] ТР ТС 034/2013 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[10] ТР ТС 033/2013 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

[11] ТР ТС 024/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

[12] ТР ТС 029/2012 — Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[13] ТР ТС 022/2011 — Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[14] ТР ТС 005/2011 — Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

[15] МУ 2142—80 — «Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое», утверждены заместителем Главного государственного санитарного врача СССР А.И. Заиченко, 28 января 1980 г.

[16] МУК 4.4.1.011—93 — «Методические указания по методам контроля. Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах», утверждены Председателем Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации, Главным государственным врачом Российской Федерации Е.Н. Беляевым, 22 декабря 1993 г.

[17] МУК Министерства здравоохранения РФ от 1999 г. — «Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-п-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хроматомассспектрометрии», утверждены Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации В.М. Авиловым и первым заместителем Министра здравоохранения, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Г.Г. Онищенко, Москва, 1999 г.

УДК 637.521.475:006.354 ОКС 67.120.20 ОКПД 2 10.86.10.643

Ключевые слова: полуфабрикаты из мяса птицы в тесте, полуфабрикаты из мяса птицы в тесте замороженные для детского питания, детское питание, пельмени «Желанные», «Классики», «Солнечногорские», «Птенчик», «Петушок», «Крепышок», «Богатырь», «Колобок», «Кроха», «Тотоша», хинкали из мяса цыплят, из мяса индейки, «Снежки», «Рябушка», манты «Атлет», «Крепыш»

БЗ 4—2018/43

Редактор *А.А. Кабанов*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 20.04.2018. Подписано в печать 10.05.2018. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 2,10.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

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