ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 58110— 2018

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) 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. № 203-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

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ИЗ МЯСА (СУБПРОДУКТОВ) ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Sausage cooked goods from poultry meat (offal) for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2019—01—01

1 Область применения

1.1 Настоящий стандарт распространяется на вареные колбасные изделия из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания (далее — колбасные изделия), предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах, и для реализации в торговле и сети общественного питания.

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

Таблица 1

Вид колбасного изделия	Наименование колбасного изделия
Колбасы	«Нежная»
	«Печеночная»
	«Крепыш»
	«Подростковая»
	«Тотоша»
Колбаски	«Атлет»
	«Бутуз»
Сосиски	«Минутка»
	Сосиски для завтрака
	«Дружок»
Сардельки	Сардельки из мяса цыплят
	Сардельки из мяса индейки
	«Пикничок»
	«Переменка»

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 83 Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 84 Реактивы. Натрий углекислый 10-водный. Технические условия

ГОСТ 427 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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

ГОСТ 975 Глюкоза кристаллическая гидратная. 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 2156 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 6292 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6309 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ ISO 6539 Пряности. Корица (Cinnamomum zeylanicum Blume). Технические условия

ГОСТ 7022 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ ISO 7218 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по 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 8050 Двуокись углерода газообразная и жидкая. Технические условия

ГОСТ 8273 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9293 (ИСО 2435—73) Азот газообразный и жидкий. Технические условия

ГОСТ 9792 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9793 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги

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

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

ГОСТ 10574 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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

ГОСТ 14192 Маркировка грузов

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

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

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

ГОСТ 17308 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 19496 Мясо и мясные продукты. Метод гистологического исследования

ГОСТ 20477 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 23042 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

ГОСТ 23231 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

ГОСТ 25011 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка

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 29048 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29052 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29185 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 29186 Пектин. Технические условия

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

ГОСТ 29301 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 30363 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

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

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

ГОСТ 31449 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31450 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451 Сливки питьевые. Технические условия

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

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

ГОСТ 31479 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31654 Яйца куриные пищевые. Технические условия

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

ГОСТ 31657 Субпродукты птицы. 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 32159 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 32244 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

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 32752 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32781 Добавки пищевые. Натрия нитрит Е250. Технические условия

ГОСТ 32924 Сливки питьевые для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33222 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33319 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

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

ГОСТ 33562 (UNECE STANDARD FFV-18:2011) Чеснок свежий. Технические условия

ГОСТ 33674 Кровь и продукты ее переработки. Технические условия

ГОСТ 33746 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ 33764 Добавки пищевые. Натрия аскорбат Е301. Технические условия

ГОСТ 33790 Кишки и мочевые пузыри говяжьи. Технические условия

ГОСТ 33791 Кишки и мочевые пузыри свиные. Технические условия

ГОСТ 33824 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди, 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 34150 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

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

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 52189 Мука пшеничная. Общие технические условия

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 52818 Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ Р 52820 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 53456 Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия

ГОСТ Р 53876 Крахмал картофельный. 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 Р 54048 Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54538 Добавки пищевые. Кальция цитрат Е333 (iii). 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 55290 Крупа гречневая. Общие технические условия

ГОСТ Р 55485 Продукты из шпика. Технические условия

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

ГОСТ Р 57112 Лента клеевая на бумажной основе промышленно-технического назначения. Общие 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 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 [1], ГОСТ Р 52313 и ГОСТ Р 52818 со следующим дополнением — мяса птицы в составе мясных ингредиентов должно быть более 50 %.

4 Технические требования

4.1 Колбасные изделия должны соответствовать требованиям [1], ГОСТ Р 52818 в части общих требований настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований [2]—[6].

4.2 Характеристики

4.2.1 По органолептическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для			
	колбас	колбасок	сосисок	сарделек
Внешний вид	Батоны или батончики с чистой сухой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Допускается незначительное отделение бульона в вакуумных упаковках			
Консистенция	Упругая; для колбасы «Печеночная» — мажущаяся	Упругая, сочная	Нежная, в разогретом виде — сочная	
Вид фарша на разрезе	Фарш однородный, равномерно перемешан. Допускается наличие мелкой пористости			

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для			
	колбас	колбасок	сосисок	сарделек
Форма и размер	Батоны прямые или изогнутые с одной поперечной перевязкой посередине длиной от 150 до 500 мм и диаметром от 45 до 120 мм; колбаса «Печеночная» в черевах — открученные кольца с внутренним диаметром до 200 мм	Батончики прямые диаметром от 14 до 32 мм и длиной не более 300 мм	Батончики открученные или перевязанные	
			диаметром от 14 до 32 мм и длиной от 50 до 110 мм	диаметром от 14 до 32 мм и длиной от 70 до 110 мм
Цвет фарша	От светло-розового до розового; колбасы «Печеночная» — от серо-коричневого до коричневого	Розовый или светло-розовый		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха			
Примечания 1 Свободные концы оболочки и шпагата не должны быть длиннее 2 см. 2 Допускается закрепление концов батонов колбас и батончиков колбасок металлическими скрепками с наложением петли или без нее.				

4.2.2 По физико-химическим показателям колбасные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 3.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и норма для			
	колбас	колбасок	сосисок	сарделек
Массовая доля влаги, %, не более	68	70	70	70
Массовая доля белка, %, не менее	12	12	12	12
Массовая доля жира, %, не более	20	20	20	20
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	1,8	1,8	1,8	1,8
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2	0,2	0,2	0,2
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	—	3,0	—	3,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006	0,006	0,006	0,006

4.2.3 Колбасные изделия выпускают в реализацию с температурой в любой точке измерения продукта не выше 6 °С.

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

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления колбасных изделий 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 охлажденные по ГОСТ Р 54673 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо;
- тушки перепелов и их части охлажденные по ГОСТ 32734 и полученное при их разделке 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 31797, ГОСТ 31798, ГОСТ 34120, и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани до 20 %;
- свинину первой, второй и третьей категории по ГОСТ 31778, ГОСТ 31476, 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;
- субпродукты мясные обработанные говяжьи и свиные (печень, сердце, язык) по ГОСТ 32244, ГОСТ 32752;
- пищевые субпродукты (печень, сердце) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат по ГОСТ 31657;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой тканей не более 20 %), свинины (с массовой долей жировой ткани не более 50 %), субпродуктов (печень, сердце говяжьи, сердце свиное) по ГОСТ 31799;
- шпик боковой несоленый по ГОСТ Р 55485;
- жир куриный, индюшиный пищевые по ГОСТ Р 54676;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;
- масло растительное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг) в соответствии с [7]:
  1) подсолнечное по ГОСТ 1129;
  2) кукурузное по ГОСТ 8808;
  3) соевое по ГОСТ 31760;
  4) оливковое;
  5) рыжиковое;
- молоко и молочные продукты в соответствии с [8]:
  1) молоко сухое по ГОСТ Р 52791, ГОСТ Р 53946;
  2) молоко питьевое по ГОСТ 31450, ГОСТ Р 53952;
  3) молоко коровье сырое по ГОСТ 31449;
  4) сливки питьевые по ГОСТ 31451;
  5) сливки питьевые для детского питания по ГОСТ 32924;
  6) сливки сухие по ГОСТ 33922;
  7) концентраты сывороточных белков сухие по ГОСТ Р 53456;
  8) сыворотку молочную сухую по ГОСТ 33958;
- казеинат натрия по ГОСТ 33920;
- белок соевый изолированный или концентрированный, полученные из генетически немодифицированных соевых бобов;
- белок животный (изолированный, концентрированный);
- альбумин черный пищевой по ГОСТ 33674;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- яйца перепелиные по ГОСТ 31655;
- продукты яичные (меланж, белок, желток) жидкие или сухие по ГОСТ 30363;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу гречневую по ГОСТ Р 55290;

- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876, высшего сорта или «Экстра»;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159, высшего сорта;
- крахмал рисовый;
- сахар белый по ГОСТ 33222;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- муку для детского питания по ГОСТ 31645;
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную);
- клетчатку пшеничную, соевую;
- загуститель, стабилизатор пектин по ГОСТ 29186 (Е440);
- загуститель, стабилизатор каррагинан Е407;
- стабилизатор цитрат кальция Е333(iii) по ГОСТ Р 54538;
- эмульгаторы, стабилизаторы, не содержащие фосфатов, разрешенные к применению в продуктах для питания детей;
- фиксатор окраски нитрит натрия Е250 по ГОСТ 32781 в составе нитритно-посолочной смеси;
- антиокислитель аскорбат натрия Е301 по ГОСТ 33764;
- антиокислитель кислоту аскорбиновую (витамин С) Е300 по [9];
- регулятор кислотности натрий углекислый Е500 (ii) по ГОСТ 83;
- натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;
- натрий двууглекислый по ГОСТ 2156;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- лук репчатый быстрозамороженный по ГОСТ Р 54683;
- чеснок свежий по ГОСТ 33562;
- чеснок сушеный по ГОСТ 32065;
- чеснок, консервированный поваренной солью;
- перец душистый молотый по ГОСТ ISO 973;
- орех мускатный молотый по ГОСТ 29048;
- кардамон молотый по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- корицу молотую по ГОСТ 29049, ГОСТ ISO 6539;
- тмин по ГОСТ 29056;
- 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;

- 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, [10];
- кишки свиные обработанные (гузенки, пузыри мочевые) по ГОСТ 33791;
- кишки говяжьи обработанные (круга, синюги, пузыри мочевые, проходники) по ГОСТ 33790;
- оболочки: искусственные белковые, коллагеновые съедобные, из целлюлозной пленки (целлофана), полиамидные;
- шпагат по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251, ГОСТ Р 57112;
- ленту чековую с термоклеящим слоем;
- пленки и пакеты из полимерных многослойных материалов, в том числе ламинированных, термоусадочных;
- пергамент пищевой растительный по ГОСТ 1341;
- подпергамент по ГОСТ 1760;
- бумагу оберточную по ГОСТ 8273;
- скобы металлические П-образные;
- проволоку из алюминия АД1, АМЦ по ГОСТ 14838.

4.3.2 Сырье животного происхождения по 4.3.1 подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно отвечать требованиям [1], [6], [8] 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], [6].

Прочее сырье (ингредиенты) и материалы по 4.3.1 должны соответствовать требованиям [1], [7], [11].

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, мясо кроликов и субпродукты):

1) замороженное более одного раза;

2) замороженное со сроком годности более 6 мес.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна отвечать требованиям [12], быть четкой. Средства маркировки должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки с колбасным изделием — по [12], с указанием следующей дополнительной информации:

- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- способ термической обработки (вареные);
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случаях упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- условия хранения и срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- наличие круп, содержащих глютен, независимо от их количества в рецептуре;
- обозначение настоящего стандарта.

На колбасные изделия в искусственной оболочке информацию (частично или полностью) допускается наносить непосредственно на оболочку.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г колбасных изделий и состав продукта приведены в приложениях А и Б.

Пример маркировки колбасного изделия:

Изделие колбасное вареное из мяса птицы для детского питания. Сосиски «Бутуз»

или

Изделие колбасное вареное из субпродуктов для детского питания. Колбаса «Печеночная».

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки — по [12], 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 колбасных изделий, 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 [13], документам в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность колбасных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

4.5.2 Колбасные изделия выпускают весовыми и фасованными.

Колбасные изделия упаковывают под вакуумом или в модифицированной атмосфере (модифицированной газовой среде), состоящей из газовых смесей азота (Е941) по ГОСТ 9293 и двуокиси углерода

(Е290) по ГОСТ 8050, в упаковочные материалы, пленочные многослойные, полимерные многослойные пленки (ламинаты), многослойную термоформуемую пленку, пакеты из многослойной термоусадочной пленки, многослойные пакеты для вакуумной упаковки, пакеты из ламинатов, жесткие лотки.

4.5.3 Колбасные изделия упаковывают:

- целыми батонами массой нетто не более 1000 г;
- целым куском (порционная нарезка) массой нетто не более 300 г;
- ломтиками без оболочки (сервировочная нарезка) массой нетто не более 300 г;
- по одной штуке массой нетто не более: сосиска — 50 г, колбаска — 250 г, сарделька — 100 г.

Масса одной упаковки колбасок, сосисок, сарделек — не более 500 г.

4.5.4 Колбасные изделия, в том числе упакованные, укладывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 34033 и ГОСТ 9142, полимерные по ГОСТ 33746 и в другие виды упаковки, разрешенные к применению.

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

4.5.5 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

4.5.6 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают колбасные изделия одного наименования, одной даты выработки, одного вида упаковки и одного срока годности.

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

4.5.8 Масса нетто колбасных изделий 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.

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

5 Правила приемки

5.1 Колбасные изделия принимают партиями. Определение партии — по [1], объемы выборок и правила приемки — по ГОСТ 9792.

5.2 Органолептические показатели и температуру колбасных изделий определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (массовой доли влаги, жира, белка, хлористого натрия, крахмала, общего фосфора), массы нетто и размеров батончиков, микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.4 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

5.5 Контроль содержания диоксинов в колбасных изделиях 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.

5.6 Идентификацию сырьевого состава колбасных изделий и контроль на наличие генно-модифицированных организмов (ГМО) осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка колбасных изделий к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 31671, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164, ГОСТ 31904, ГОСТ ISO 7218.

6.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, ГОСТ 33319;
- массовой доли белка — по ГОСТ 32008, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;

- массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009;
- 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, [14].

6.6 Определение нитрозаминов — по [15].

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 [16].

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.:
  Salmonella — по ГОСТ 31659;
  L. monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746;
- *Escherichia coli* — по ГОСТ 30726;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- дрожжей, плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12.

6.11 Определение температуры в толще колбасного изделия — 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 колбасного изделия. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора.

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

6.12 Определение массы нетто колбасных изделий проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с наибольшим пределом взвешивания 3 кг, с ценой деления 5 г или на других с аналогичными характеристиками.

6.13 Определение размеров батончиков (батонов) колбасных изделий производят линейкой по ГОСТ 427 с пределами измерений 500 мм и ценой деления 1 мм.

6.14 Идентификация сырьевого состава — по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 19496.

6.15 Определение наличия компонентов, полученных с использованием ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ 34150.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Колбасные изделия следует хранить при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75 ± 5) %.

7.3 Рекомендуемые сроки годности колбасных изделий:
- в натуральной (кишечной), искусственной белковой оболочках — не более 3 сут;
- в полиамидной барьерной оболочке — не более 20 сут;
- упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые материалы: целыми батонами — не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке — не более 6 сут.

7.4 Срок годности колбасных изделий после вскрытия упаковки в пределах срока годности — не более 3 сут, при температурно-влажностных режимах согласно 7.2.

7.5 Срок годности колбасных изделий, в т. ч. с использованием новых видов упаковочных материалов, устанавливает изготовитель.

7.6 Транспортирование и хранение колбасных изделий, 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 колбасных изделий

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

Таблица А.1

Наименование колбасных изделий	Показатель пищевой ценности и значение его для колбасных изделий*				
	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность**	
				кДж	ккал
Колбаса					
«Нежная»	12,0	20,0	0,8	880—1090	210—260
«Печеночная»	12,0	20,0	4,0	920—1090	220—260
«Крепыш»	12,0	20,0	1,1	960—1090	230—260
«Подростковая»	12,0	20,0	0,9	630—780	150—210
«Тотоша»	12,0	20,0	4,5	880—1050	210—250
Сосиски					
«Минутка»	12,0	20,0	8,0	960—1090	230—260
Сосиски для завтрака	12,0	18,0	7,5	920—1090	220—260
«Дружок»	12,0	20,0	8,0	920—1090	220—260
Колбаски					
«Атлет»	12,0	20,0	7,0	920—1090	220—260
«Бутуз»	12,0	18,0	6,0	920—1050	220—250
Сардельки					
Сардельки из мяса цыплят	12,0	20,0	7,0	880—1090	210—260
Сардельки из мяса индейки	12,0	20,0	7,0	880—1090	210—260
«Пикничок»	12,0	20,0	7,0	880—1090	210—260
«Переменка»	12,0	20,0	7,0	880—1090	210—260

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

** За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение.

Приложение Б
(справочное)

Данные о составе колбасных изделий

Б.1 Данные о составе колбасных изделий приведены в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
Колбаса	
«Нежная»	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, шпик свиной, сливки из коровьего молока, яйца куриные, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат
«Печеночная»	Печень и сердце куриные, мясо кусковое цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, шпик свиной, крупа манная, яйца куриные, молоко сухое, соль поваренная пищевая, лук репчатый, перец душистый молотый, орех мускатный
«Крепыш»	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, молоко питьевое, шпик свиной, белок коллагеновый гидратированный, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, нитрит натрия, натрия аскорбат
«Подростковая»	Мясо кусковое цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, свинина жилованная полужирная, молоко питьевое, яичная масса, соль поваренная пищевая, кальций лимоннокислый (цитрат кальция), перец душистый, молотый, нитрит натрия, натрия аскорбат
«Тотоша»	Мясо кусковое цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, масло сливочное, молоко питьевое, крахмал, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец душистый молотый, нитрит натрия, натрия аскорбат
Сосиски	
«Минутка»	Мясо куриное, молоко сухое, яйца куриные, шпик свиной, крупа манная, белок соевый, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, чеснок свежий, натрия аскорбат
Сосиски для завтрака	Мясо куриное, говядина, свинина молоко сухое, яйца куриные, шпик свиной, белок соевый, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец душистый молотый, орех мускатный, молотый, нитрит натрия, чеснок свежий, натрия аскорбат
«Дружок»	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, шпик свиной, молоко сухое, яичная масса, крупа манная, белок соевый, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат
Колбаски	
«Атлет»	Мясо куриное, мясо кролика, молоко сухое, яйца куриные, шпик свиной, мука овсяная, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец душистый молотый, орех мускатный или кардамон молотые, чеснок свежий нитрит натрия, натрия аскорбат
«Бутуз»	Мясо куриное, говядина, молоко сухое, яйца куриные, шпик свиной, крахмал, белок соевый, соль поваренная пищевая, сахар-песок, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат
Сардельки	
Сардельки из мяса цыплят	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров, шпик свиной, белок сывороточный, яичная масса, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат
Сардельки из мяса индейки	Мясо индейки, свинина полужирная, молоко сухое, яичная масса, белок соевый, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат
«Пикничок»	Мясо цыплят, цыплят-бройлеров или индейки, шпик свиной, молоко сухое, яичная масса, крахмал, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат

Окончание таблицы Б.1

Наименование колбасных изделий	Состав колбасных изделий
«Переменка»	Мясо куриное, жир куриный, субпродукты, молоко сухое, яичная масса, казеинат натрия, соль поваренная пищевая, перец душистый молотый, орех мускатный, нитрит натрия, натрия аскорбат
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]	ТР ТС 034/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
[7]	ТР ТС 024/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»
[8]	ТР ТС 033/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
[9]	ГФ СССР-X 6	Кислота аскорбиновая (витамин С)
[10]	СанПиН 2.1.4.1074—2001	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества
[11]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
[12]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
[13]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
[14]	МУ 2142—80	«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.
[15]	МУК 4.4.1.011—93	«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.
[16]	МУК Министерства здравоохранения РФ от 1999	«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 хромато-масспектрометрии», 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 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 ОКПД2 10.86.10.610

Ключевые слова: колбасные изделия, детское питание, вареные колбасные изделия из мяса (субпродуктов) птицы для детского питания, колбаса «Нежная», «Печеночная», «Крепыш», «Подростковая», «Тотоша», сосиски «Минутка», сосиски для завтрака, «Дружок», колбаски «Атлет», «Бутуз», сардельки из мяса цыплят, сардельки из мяса индейки, «Пикничок», «Переменка»

БЗ 4—2018/44

Редактор *Л.А. Кабанов*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *Е.О. Асташина*

Сдано в набор 20.04.2018. Подписано в печать 28.04.2018. Формат 60×84 1/8. 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