ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 57150— 2016

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

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 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 октября 2016 г. № 1375-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона «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, 2016

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

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

Canned poultry meat for nutrition of toddlers.
General specifications

Дата введения — 2018—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные консервы из мяса птицы (далее — консервы), предназначенные для питания детей раннего возраста.

Стандарт не распространяется на мясо-растительные и растительно-мясные консервы для питания детей раннего возраста.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие 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 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

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

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

ГОСТ 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5717.1—2014 Тара стеклянная для консервированной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 5717.2—2003 Банки стеклянные для консервов. Основные параметры и размеры

ГОСТ 5981—2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7047—55 Витамины А, С, Д, B_1, B_2 и РР. Отбор проб, методы определения витаминов и испытания качества витаминных препаратов

ГОСТ 7176—85 Картофель свежий продовольственный, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 8558.1—2015 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 10444.1—84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

Издание официальное

ГОСТ 10444.7—86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*

ГОСТ 10444.8—2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий *Bacillus cereus*. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С

ГОСТ 10444.9—88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*

ГОСТ 10444.11—2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов

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

ГОСТ 10444.14—91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду

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

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ 13534—2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Упаковка, маркировка и транспортирование

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 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477—86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21650—76 Средства скрепления тарно-штучных грузов в транспортных пакетах. Общие требования

ГОСТ 23621—79 Молоко коровье обезжиренное сухое, поставляемое для экспорта. Технические условия

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

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

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186—84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

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 26671—2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26832—86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

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 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27747—88 Мясо кроликов. Технические условия

ГОСТ 28432—90 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5554—78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 31449—2013 Молоко коровье сырое. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 31500—2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок

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

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

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31655—2012 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

ГОСТ 31657—2012 Субпродукты птицы. Технические условия

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

ГОСТ 31744—2012 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний *Clostridium perfringens*

ГОСТ 31746—2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:1999) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и *Staphylococcus aureus*

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31932—2012 Консервы из мяса и субпродуктов птицы. Метод определения дисперсности

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 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. 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 32244—2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

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

ГОСТ 32734—2014 Мясо перепелов для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32735—2014 Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32883-2014 Зеленные культуры овощные свежие для промышленной переработки. Технические условия

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

ГОСТ 33540—2015 Морковь столовая свежая для промышленной переработки. Технические условия

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

ГОСТ 33741—2015 Консервы мясные и мясосодержащие. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

ГОСТ Р 51232—98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 52306—2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52820—2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 53876—2010 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 54463—2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ Р 54572—2011 Добавки пищевые. Калия цитраты Е332. Общие технические условия

ГОСТ Р 54676—2011 Жиры птицы пищевые. 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 Классификация

3.1 В зависимости от используемого вида птицы консервы подразделяют на консервы из мяса (пищевых субпродуктов) цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат и перепелов:

- консервы с использованием мяса (пищевых субпродуктов) одного вида птицы;
- консервы с использованием мяса (пищевых субпродуктов) двух и более видов птицы;
- консервы с использованием мяса птицы и мяса убойных животных (говядины, телятины, свинины, кролика).

3.2 В зависимости от степени измельчения консервы подразделяют:

- на гомогенизированные — для детей с 6-месячного возраста; содержащие субпродукты (печень, сердце, язык) — для детей с 8-месячного возраста;
- пюреобразные — для детей с 8-месячного возраста;
- крупноизмельченные — для детей с 9-месячного возраста;
- формованные — для детей с одного года;
- кусковые — для детей с 1,5 лет.

4 Общие технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документу на консервы конкретного наименования и вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением рецептур, в соответствии с которыми они изготовлены, с соблюдением требований [1].

4.2 Характеристики

4.2.1 Консервы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов					
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных	кусковых	формованных	
					сосиски	фрикадельки
Внешний вид	Однородная масса. Допускается наличие незначительного количества отделившейся влаги			Кусочки мяса массой от 20 до 50 г в собственном соку, соусе, бульоне или желе	Сосиски одинаковых размеров, диаметром не более 24 мм, длиной от 5 до 7 см. Поверхность целая, гладкая, без повреждений и загрязнений. Залиты бульоном	Фрикадельки одинаковой массы и формы, целые, без повреждений, залиты бульоном
Цвет консервов	Соответствующий применяемому сырью. Возможно незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок				От светло-розового до светло-коричневого или сероватого цвета, свойственный вареному мясу	
Цвет бульона	—			Прозрачный, светло-желтый		
Запах и вкус	Свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый (при использовании соли)					
Консистенция	Мягкая, нежная. Допускается наличие отдельных уплотненных частиц	Мягкая, пюреобразная	Мягкая, в виде мелких кусочков	Мягкая, сочная	Мягкая, нежная. Допускается наличие в сосисках незначительной пористости	Сочная, мягкая
Массовая доля частиц в основной массе продукта, %, не менее: размером до 0,3 мм размером до 1,5 мм размером до 3,0 мм	80,0 — —	— 80,0 —	— — 80,0	—	—	—
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	17,0			25,0*	17,0*	20,0*
Массовая доля поваренной соли (при ее использовании), %, не более	0,4					

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов					
	гомогенизированных	пюреобразных	крупноизмельченных	кусковых	формованных	
					сосиски	фрикадельки
Массовая доля жира, %	От 3 до 12			От 3 до 12*		
Массовая доля белка, %, не менее	7,0			10,0*	12,0*	8,0*
Массовая доля крахмала (при его использовании), г, не более	3,0					
Массовая доля рисовой и/или пшеничной муки (при ее использовании), г, не более	5,0					

* Определяют в мясной части консервов.

Примечание — Массовая доля частиц выше установленного размера должна составлять не более 20 %, для гомогенизированных — не более 20 % частиц размером до 0,4 мм; для пюреобразных — не более 20 % частиц размером до 3 мм; для крупноизмельченных — не более 20 % частиц размером до 5 мм.

4.2.2 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных [1].

4.2.3 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов и диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления консервов применяют:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части для детского питания, охлажденные — по ГОСТ Р 52306;
- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части, охлажденные — по ГОСТ 31962 и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- тушки индеек, индюшат и их части, охлажденные — по ГОСТ 31473 и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- тушки индеек, индюшат и их части для детского питания, охлажденные — по ГОСТ Р 52820;
- мясо перепелов для детского питания, охлажденное — по ГОСТ 32734;
- тушки кроликов и кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученное при их разделке мясо кроликов жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- говядину по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798 первой категории, от молодых животных и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- телятину по ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- свинину по ГОСТ 31476 первой и второй категории упитанности, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани 28 %—32 %;
- субпродукты мясные обработанные говяжьи и свиные (печень, сердце, языки) по ГОСТ 31799, ГОСТ 32244;
- субпродукты кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат (печень, сердце) по ГОСТ 31657;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой ткани от 3 % до 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 %, субпродуктов обработанных говяжьих и свиных по ГОСТ 31799;
- жир куриный, индюшиный пищевые по ГОСТ Р 54676;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- яйца перепелиные по ГОСТ 31655;
- продукты яичные (меланж, белок, желток) по ГОСТ 30363, ГОСТ 32735;
- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449, [2];
- молоко питьевое по ГОСТ 31450, [2];
- молоко цельное сухое не ниже высшего сорта по ГОСТ 33629, [2];
- молоко коровье сухое обезжиренное высшего сорта по ГОСТ 23621, [2];
- масло сливочное по ГОСТ 32261, [2];
- белок соевый изолированный или концентрированный, получаемый из генетически немодифицированных соевых бобов;
- концентраты сывороточных белков сухие;
- масло растительное рафинированное дезодорированное, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг, по [3]:
  - подсолнечное по ГОСТ 1129;
  - оливковое;
  - кукурузное по ГОСТ 8808;
  - соевое по ГОСТ 31760;
- крахмал картофельный, высшего сорта или «Экстра» по ГОСТ Р 53876;
- цитрат калия (Е332) по ГОСТ Р 54572;
- крахмал кукурузный высшего сорта по ГОСТ 32159;
- крахмал рисовый;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;
- муку из мягкой пшеницы по ГОСТ 31491;
- муку из твердой пшеницы по ГОСТ 31463;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 33540;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ 32065;
- морковь столовую резаную быстрозамороженную;

- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- картофель свежий по ГОСТ 7176;
- картофель свежий для переработки по ГОСТ 26832;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432;
- зелень петрушки и укропа свежую по ГОСТ 32883 или быстрозамороженную;
- зелень петрушки и укропа сушеную по ГОСТ 32065;
- эмульсии вкусоароматические укропа, петрушки;
- перец душистый — по ГОСТ 29045;
- витамин B_1 (тиамин);
- витамин B_2 (рибофлавин);
- витамин РР (кислота никотиновая);
- соль поваренную пищевую без добавок, выварочную или молотую, помолов № 0, 1, 2, не ниже первого сорта — по ГОСТ Р 51574;
- соль профилактическую с пониженным содержанием натрия;
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232.

4.3.2 Мясное сырье должно быть получено от птицы и скота, выращенных 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 отвечать требованиям [1], [4].

4.3.3 Допускается применение иного сырья животного и растительного происхождения, аналогичного по качеству и безопасности и удовлетворяющего требованиям [1]—[4].

4.3.4 Сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [4].

Прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1]—[3], [5].

4.3.5 Для производства консервов не допускается использование сырья, содержащего компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных организмов.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка консервов — по ГОСТ 13534, [6].

При маркировке потребительской упаковки дополнительно должно быть указано:

- наименование консервов с указанием «стерилизованные»;
- степень измельчения (гомогенизированные, пюреобразные и т. п.);
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей раннего возраста;
- рекомендации по использованию: «Перед употреблением разогреть и перемешать. Не использовать остатки разогретой пищи! Прием консервов начинать с одной чайной ложки, увеличивая порцию до 50—100 г в день»;
- срок годности и условия хранения после вскрытия упаковки: «Извлеченный из банки продукт хранить в холодильнике в закрытой емкости не более одних суток»;
- обозначение настоящего стандарта.

4.4.2 Маркировка консервов должна быть понятной, легкочитаемой, достоверной, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности консервов при соблюдении условий хранения.

4.4.3 Маркировочные знаки наносят посредством общепринятых современных способов маркирования консервных изделий, таких как нанесение лазерным методом, методом рельефного маркирования, методом струйного маркирования.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или донышке в следующей последовательности: дата изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

Допускается на крышки литографированных банок, потребительской упаковки из полимерных материалов наносить дату (число, месяц, год) изготовления консервов и номер смены, при условии вынесения информации об ассортиментном номере консервов, индексе отрасли и номере предприятия-изготовителя на корпус литографированных банок и флексографированной поверхности упаковки из полимерных материалов.

4.4.4 Знаки рельефного маркирования наносят на лицевую сторону крышки.

Знаки должны быть четкими, без острых граней и нарушения целостности лакового покрытия и полуды.

4.4.5 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

4.4.6 Маркировочные знаки должны содержать следующую информацию:

- дату изготовления продукции (число, месяц, год);
- номер смены;
- ассортиментный номер;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя.

4.4.7 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192, [6], с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Пределы температуры», «Беречь от влаги», «Верх», «Хрупкое. Осторожно» (для упаковки из стекла).

Манипуляционные знаки наносят в зависимости от вида потребительской упаковки и регламентированы нормативной или технической документацией, в соответствии с которой изготавливают консервы.

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534, [7].

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

Масса нетто консервов не более 250 г.

4.5.3 Консервы фасуют:

- в металлические банки с крышками — по ГОСТ 5981;
- стеклянные банки — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- потребительскую комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов, разрешенных для использования в производстве стерилизованных консервов.

4.5.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто консервов в банке от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.5.5 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

4.5.6 Ящики обвязывают металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или иными средствами скрепления, разрешенными для использования в производстве консервов.

4.5.7 Масса нетто продукции в транспортной упаковке не должна превышать 20 кг.

5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии — по [1], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 21 сут в условиях хранения при температуре от 0 °С до 25 °С.

5.2 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 33741 и должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

5.3 Органолептические и микробиологические показатели консервов определяют в каждой партии.

5.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца, олова), пестицидов, нитритов, нитрозаминов, антибиотиков и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.5 Контроль за содержанием диоксинов проводят 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.

5.6 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта.

5.7 Приемке подлежат консервы, прошедшие выдержку на предприятии-изготовителе в соответствии с требованиями [8].

5.8 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164; подготовка проб для физико-химических анализов — по ГОСТ 26671; подготовка проб для микробиологических анализов — по ГОСТ 26669; минерализация проб для определения токсичных элементов — по ГОСТ 26929.

6.2 Общие правила микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

6.3 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 33741, определение внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары — по ГОСТ 8756.18.

6.4 Определение физико-химических показателей:

- массы нетто — по ГОСТ 33741;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 26183;
- массовой доли частиц — по ГОСТ 31932;
- массовой доли хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ 26186, ГОСТ ISO 1841-2;
- массовой доли витаминов — по ГОСТ 7047;
- массовой доли нитритов — по ГОСТ 29299, ГОСТ 8558.1;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 29301, ГОСТ 10574;
- массовой доли рисовой (пшеничной) муки — по закладке (рецептуре).

6.5 Определение массовой доли сухих веществ

Массовую долю сухих веществ M_1, %, вычисляют по формуле

$$M_1 = 100 - M_в, \quad (1)$$

где $M_в$ — массовая доля влаги, %, по ГОСТ 9793.

6.6 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

6.7 Определение микробиологических показателей — по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.14, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

6.8 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 33426;
- олова — по ГОСТ 26935.

6.9 Определение остаточных количеств антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, ГОСТ ISO 13493.

6.10 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.11 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.12 Определение нитрозаминов — по [9].

6.13 Определение диоксинов — по [10].

6.14 Идентификация сырьевого состава консервов — по ГОСТ 31474, ГОСТ 31479, ГОСТ 31500, ГОСТ 31796.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

7.1.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534 и [1].

7.1.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 25 °С.

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

7.2 Хранение

7.2.1 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °С до 25 °С и [1].

7.2.2 Срок годности обосновывает и устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов — 24 мес с даты изготовления.

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

Библиография

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

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

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

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

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

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

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

[8] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания, утв. Госкомсанэпиднадзором 21.07.1992

[9] МУК 4.4.1.011—93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Методические указания по методам контроля, утв. Госкомсанэпиднадзором 22.12.1993

[10] МУК 99—1999 Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

УДК 637.54:006.354 МКС 67.120.20 ОКПД 10.13.15.110

Ключевые слова: консервы из мяса птицы для питания детей раннего возраста, детское питание, общие технические условия, гомогенизированные, пюреобразные, крупноизмельченные, кусковые, формованные, сосиски, фрикадельки

Редактор *К.В. Костылева*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 17.10.2016. Подписано в печать 21.10.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,68. Тираж 45 экз. Зак. 2607.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru