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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 30545— 2015**

# КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

## Общие технические условия

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» (ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 10 декабря 2015 г. № 48)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|---|
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 апреля 2016 г. № 282-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30545—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 30545—99

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

© Стандартинформ, 2016

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

## Содержание

1 Область применения . . . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . . . 1
3 Термины и определения . . . . . 5
4 Классификация . . . . . 5
5 Общие технические требования . . . . . 5
6 Правила приемки . . . . . 10
7 Методы контроля . . . . . 11
8 Транспортирование и хранение . . . . . 12
Библиография . . . . . 13

**МКС 67.120.10**

**Поправка к ГОСТ 30545—2015 Консервы мясные и мясосодержащие для питания детей раннего возраста. Общие технические условия**

| В каком месте | Напечатано | Должно быть | | |
|---|---|---|---|---|
| Предисловие. Таблица согласования | — | Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |

(ИУС № 4 2020 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

## Общие технические условия

Canned meat and meat-contained products for children of early age. General specifications

**Дата введения — 2017—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие стерилизованные консервы (далее — консервы), предназначенные для питания детей раннего возраста.

Требования, обеспечивающие безопасность консервов, изложены в 5.2.3, 5.2.4, требования к качеству — в 5.2.1, к маркировке — в 5.4.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 1722—85 Свекла столовая свежая, заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1723—86 Лук репчатый свежий, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

ГОСТ 1725—85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 3343—89* Продукты томатные консервированные. Общие технические условия

ГОСТ 5312—90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 5550—74** Крупа гречневая. Технические условия

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

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 5981—2011 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6002—69 Крупа кукурузная. Технические условия

ГОСТ 6014—68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

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

ГОСТ 7697—82*** Крахмал кукурузный. Технические условия

ГОСТ 7699—78*[4] Крахмал картофельный. Технические условия

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678—2011 «Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия».

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

*** В Российской Федерации действует ГОСТ 32159—2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия».

*[4] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».

**Издание официальное**

ГОСТ 7968—89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7975—2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

ГОСТ 8756.1—79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

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

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142—2014 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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

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

ГОСТ 10444.8—2013 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 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 10444.15—94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 10970—87* Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 13345—85 Жесть. Технические условия

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

ГОСТ 13511—2006 Ящики из гофрированного картона для пищевых продуктов, спичек, табачных изделий и моющих средств

ГОСТ 13534—89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование

ГОСТ 13830—97** Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14176—69 Мука кукурузная. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846—2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 15877—70*** Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия

ГОСТ 16867—71*[4] Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 17594—81 Лист лавровый сухой. Технические условия

ГОСТ 21149—93 Хлопья овсяные. Технические условия

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

ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791—2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия».

** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

*** В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53958—2010 «Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия».

*[4] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315—2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

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 26574—85* Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

ГОСТ 26663—85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки плодов 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 26928—86 Продукты пищевые. Метод определения железа

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 28038—2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28432—90 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 28561—90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

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

ГОСТ 29301—92 Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 30349—96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

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 30710—2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

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

ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31453—2013 Творог. Технические условия

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

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

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

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

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

ГОСТ 31583—2012 Капуста морская мороженая. Технические условия

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

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

---

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189—2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

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

ГОСТ 31671—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

ГОСТ 31727—2012 (ISO 936:1998) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли общей золы

ГОСТ 31743—2012 Изделия макаронные. Общие технические условия

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

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

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Метод определения антибиотиков

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

ГОСТ 31905—2012 Добавки пищевые. Кальция лактат Е327. Технические требования

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

ГОСТ 31983—2012 Продукты пищевые, корма, продовольственное сырье. Методы определения содержания полихлорированных бифенилов

ГОСТ 32008—2013 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 32225—2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 32226—2013 Мясо. Разделка конины и жеребятины на отрубы. Технические условия

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

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

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

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

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

ГОСТ 32285—2013 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

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

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

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

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

## 3 Термины и определения

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

3.1 **класс мясных консервов для детского питания:** Деление консервов в зависимости от количества используемых немясных ингредиентов в рецептуре.

3.2 **консервы для детского питания класса А:** Мясные консервы для детского питания с использованием в рецептуре коровьего масла, животного жира или растительного масла не более 5 %, крахмала не более 3 %, муки и круп не более 5 %.

Примечание — Не допускается использование растительных белков.

3.3 **консервы для детского питания класса Б:** Мясные консервы для детского питания, изготовленные с использованием в рецептуре коровьего масла, животного жира или растительного масла не более 6 %, растительного и/или молочного белка не более 5 %, яичных продуктов не более 5 %, крахмала не более 3 %, муки не более 5 %, круп не более 10 %.

3.4 **кусковые консервы для питания детей раннего возраста:** Консервы для детского питания, предназначенные для питания детей от полутора лет, содержащие не менее 80 % частиц размером до 5,0 мм и не более 20 % частиц размером до 7 мм.

3.5 **прочие мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста:** Консервы, изготовленные с использованием мясных и немясных ингредиентов (в т. ч. мяса птицы) с содержанием ингредиентов растительного происхождения не более 10 %.

## 4 Классификация

Консервы подразделяют:

а) в зависимости от массовой доли мясных ингредиентов на группы:

- мясные;
- мясосодержащие (в том числе мясорастительные и растительно-мясные).

б) мясные консервы в зависимости от количества используемых немясных ингредиентов в рецептуре — на класс: А, Б;

в) в зависимости от степени измельчения:

- гомогенизированные (для детей старше шести месяцев);
- пюреобразные (для детей старше восьми месяцев);
- крупноизмельченные (для детей старше девяти месяцев);
- кусковые (для детей с полутора лет).

## 5 Общие технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], [2], требованиям настоящего стандарта, а также требованиям нормативных и технических документов на конкретные наименования консервов, в соответствии с которыми они изготовлены, вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением рецептур, режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки и требований, установленных нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателей для консервов | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | мясных | | мясосодержащих | | |
| | класс А | класс Б | мясорастительных | растительно-мясных | прочих мясосодержащих |
| Внешний вид | Однородная масса продукта, с единичными включениями соединительной ткани. | | Пюреобразных, гомогенизированных и крупноизмельченных: однородная масса из мяса, овощей и круп с единичными включениями соединительной ткани, крупяных оболочек. | | |
| | Допускается наличие отделившегося бульона | | | | |
| | — | | кусковых: смесь кусочков измельченного мяса и/или субпродуктов, овощей и/или круп, и/или макаронных изделий, и/или картофеля в соусе или в собственном соку | | |
| Запах | Приятный, свойственный данному виду продукта, без постороннего запаха | | | | |
| Вкус | Несоленый или слабосоленый, свойственный данному виду продукта | | | | |
| Цвет | От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок | | Пюреобразных, гомогенизированных и крупноизмельченных: серый, зеленоватый, желтый или коричневый различных оттенков. Допускается наличие включений от темно-красного цвета до темно-коричневого и незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок; кусковых: свойственный входящим в состав компонентам | | |
| Консистенция | Мягкая, нежная. Допускается наличие отдельных частиц уплотненной консистенции | | Пюреобразных, гомогенизированных и крупноизмельченных: мягкая, нежная. Допускается наличие отдельных частиц уплотненной консистенции; кусковых: кусочки мягкие, но неразваренные. Допускается наличие разваренных овощей | | |
| Массовая доля сухих веществ, %, не менее | 20,0 | | 13,0 | 5,0 | 20,0 |
| Массовая доля белка, %, не менее | 8,5 | 8,5 | 4,5 | 1,5 | 8,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 10,0 | 12,0 | 6,0 | 4,0 | 12,0 |
| Массовая доля хлоридов, %, не более | 0,4 | | | | |
| Массовая доля крахмала, %, не более* | 3,0 | | | | |
| Массовая доля рисовой и пшеничной муки, % | 5,0 | | | | |
| Массовая доля углеводов, %, не более | 7,0 | | 15,0 | | 7,0 |
| * При использовании в качестве загустителя. | | | | | |

5.2.2 Консервы по степени измельчения должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

| Вид консервов | Степень измельчения, мм |
|---|---|
| Гомогенизированные* | До 0,3 |
| Пюреобразные** | До 1,5 |
| Крупноизмельченные*** | До 3,0 |
| Кусковые*4 | До 5,0 |
| * Допускается до 20 % частиц размером до 0,4 мм.<br>** Допускается до 20 % частиц размером до 3,0 мм.<br>*** Допускается до 20 % частиц размером до 5,0 мм.<br>*4 Допускается до 20 % частиц размером до 7,0 мм. | |

5.2.3 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных [1], [2] для продуктов детского питания или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитритов, нитратов, нитрозаминов, микотоксинов, радионуклидов, диоксинов, антибиотиков в зависимости от вида консервов, не должно превышать норм, установленных для продуктов детского питания, соответствующих [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

### 5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, пищевые ингредиенты, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности не должны превышать норм, установленных [1] — [5] или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.2 Для изготовления консервов применяют:

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке говядины первой и второй категории в полутушах, отрубах, четвертинах по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798;
- телятину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке телятины первой и второй категории в тушах, полутушах, четвертинах по ГОСТ 31798, ГОСТ 16867;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 13 % до 17 % и от 28 % до 32 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке свинины первой и второй категории в тушах, полутушах, отрубах по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778;
- баранину и ягнятину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке ягнятины и баранины первой и второй категории в тушах по ГОСТ 31777;
- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят и цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ 31473, ГОСТ 31962, первого сорта и полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;
- конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке конины первой и второй категории в полутушах, четвертинах по ГОСТ 32225, ГОСТ 32226;
- оленину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке и жиловке оленины первой и второй категории в тушах, полутушах и отрубах по ГОСТ 32227, ГОСТ 32243, ГОСТ 32273;
- мясо кролика жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %, полученное при разделке, обвалке и жиловке тушек кроликов первой и тушек кроликов-бройлеров по ГОСТ 27747;
- блоки замороженные из жилованной говядины и телятины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %); свинины (с массовой долей жировой ткани 13 % — 17 %, 28 % — 32 %), баранины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %), конины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 12 %), субпродуктов (печени, сердца, языка) по ГОСТ 31799;
- субпродукты охлажденные для детского питания по ГОСТ 32752;
- субпродукты птичьи (печень, сердце);

- кровь и продукты ее переработки;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- творог по ГОСТ 31453;
- концентрат сывороточный белковый, концентрат молочной сыворотки;
- белки растительные изолированные, концентрированные, не содержащие генно-модифицированных организмов;
- белок сухой, желток сухой по ГОСТ 30363;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;
- морковь быстрозамороженную, лук репчатый быстрозамороженный;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- кабачки свежие по ГОСТ 31822;
- кабачки свежие и быстрозамороженные сроком годности не более 12 мес, без грубой кожицы, имеющие диаметр поперечного сечения не более 8 см;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;
- картофель свежий по ГОСТ 6014, ГОСТ 7176, ГОСТ 26832;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432;
- капусту брокколи;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- свеклу столовую по ГОСТ 1722, ГОСТ 32285;
- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- овощи сушеные по ГОСТ 32065;
- кукурузу сахарную консервированную по ГОСТ 15877;
- капусту морскую мороженую по ГОСТ 31583 или сушеную;
- масло сливочное по ГОСТ 32261;
- масло рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг): подсолнечное «Премиум» по ГОСТ 1129, кукурузное по ГОСТ 8808, соевое по ГОСТ 31760;
- муку: из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 31491, из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 31463, пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574, кукурузную по ГОСТ 14176, рисовую для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;
- крупы: манную по ГОСТ 7022, овсяную по ГОСТ 3034, гречневую по ГОСТ 5550, ячневую и перловую по ГОСТ 5784, кукурузную по ГОСТ 6002, рисовую по ГОСТ 6292;
- хлопья овсяные по ГОСТ 21149;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 7697, ГОСТ 32159;
- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- макаронные изделия по ГОСТ 31743;
- томат-пюре по ГОСТ 3343 с содержанием сухих веществ 20 % высшего сорта;
- томат-пасту по ГОСТ 3343 с содержанием сухих веществ 20 % — 40 %, «Экстра» или высшего сорта;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые и овощные;
- пюре-полуфабрикаты из яблок горячего розлива или асептического консервирования;
- овощные пюре (картофель, морковь, кабачок, капуста брокколи) асептически консервированные;
- сухие овощные порошки;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- зелень сушеную (петрушку, укроп, сельдерей) по ГОСТ 32065;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- лист лавровый сухой по ГОСТ 17594;
- вкусоароматическую эмульсию для продуктов детского питания;
- $CO_2$-экстракты из пряно-ароматического растительного сырья (петрушки, укропа, сельдерея), полученные физическими способами без применения химических растворителей;

- экстракты перца душистого, ореха мускатного и кориандра, полученные $CO_2$ экстракцией, без применения химических растворителей;
- кислоту аскорбиновую (витамин С) (Е300);
- витамин D ($D_3$-холекальциферол, $D_2$-эргокальциферол);
- витамин $B_1$ (тиамина гидрохлорид,тиамина хлорид);
- витамин $B_2$ рибофлавин (Е101);
- витамин РР никотинамид, никотиновая кислота;
- железо сернокислое 7-водное;
- йодид калия, йодат калия;
- кальция карбонат (Е170);
- цитрат кальция (Е333);
- лактат кальция (Е327) по ГОСТ 31905;
- препарат бета-каротина (2 %-ный раствор бета-каротина в воде);
- препарат бета-каротина (0,1 %-ный раствор бета-каротина в масле);
- воду питьевую.

5.3.3 Консервы могут вырабатываться обогащенными витаминами (в том числе С, D, В1, В2, РР, β-каротин) и/или минеральными веществами (в том числе кальций, йод, железо), характеристики которых соответствуют требованиям [2] (приложение 9). Содержание витаминов, минеральных веществ в обогащенных консервах устанавливается в нормативных и технических документах на конкретные виды консервов.

5.3.4 Используемое при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [2], а также соответствовать требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей раннего возраста в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.5 Молоко и молочная продукция, используемые при производстве консервов должны соответствовать требованиям [3].

5.3.6 Масложировая продукция, используемая при производстве консервов, должна соответствовать требованиям [4].

5.3.7 Прочее сырье (пищевые ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2], [5].

5.3.8 Для производства консервов не допускается применять:

а) мясное сырье:

- полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;
- замороженное более одного раза;
- замороженное со сроком годности более 6 мес;
- с массовой долей общего фосфора свыше 0,2 %*;
- замороженное, условия хранения которого предусматривают использование температур выше минус 18 °С;

б) генетически модифицированные компоненты;

в) овощи замороженные со сроком годности более 12 мес.

5.3.9 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых ингредиентов и добавок, характеристики которых соответствуют требованиям 5.3.1– 5.3.8.

### 5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [6], ГОСТ 13534 или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с указанием следующей дополнительной информации:

- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей с указанием возраста;
- обозначение настоящего стандарта, технических и нормативных документов в соответствии с которым изготовлены консервы.

Допускается использовать дополнительные информационные данные при маркировке: «Без консервантов», «Не содержат ГМО», «Без соли», «Без глютена», «Без лактозы», «Без крахмала» (в случае отсутствия в составе их источников).

---

* Дополнительный контроль общего фосфора в сырье устанавливает изготовитель в программе производственного контроля сырья.

***Примеры маркировки консервов***

***1 «Говядина и свинина». Консервы мясные гомогенизированные класс А для питания детей раннего возраста, стерилизованные».***

***2 «Говядина с мясом птицы». Консервы мясосодержащие гомогенизированные для питания детей раннего возраста, стерилизованные».***

***3 «Говядина с кабачками». Консервы мясорастительные гомогенизированные для питания детей раннего возраста, стерилизованные».***

5.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, ГОСТ 14192, ГОСТ 13534 с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно» (для упаковки из стекла).

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

**5.5 Упаковка**

5.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [7] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

5.5.2 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

Консервы массой нетто от 80 до 250 г фасуют в следующие виды упаковки:

- стеклянные банки типа IV-51 по ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла;
- металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981, изготовленные из белой жести горячего лужения марки ГЖК-11 или электролитического лужения марок ЭЖК-11 и ЭЖК-111 по ГОСТ 13345, или алюминиевой лакированной ленты с защитным покрытием;
- упаковку из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой;
- упаковку из полимерных материалов для стерилизуемой продукции.

Отклонения массы нетто упаковочной единицы продукции от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.3 Консервы в потребительской упаковке помещают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, ГОСТ 13511 с обечайкой и картонными прокладками или блоками в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

Консервы в металлических банках допускается упаковывать в ящики без картонных прокладок и обечайки.

5.5.4 Масса нетто упакованных консервов в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

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

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

## 6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 21 сут при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

6.2 Органолептические показатели, а также показатели массовой доли жира, влаги, сухих веществ определяют в каждой партии.

6.3 Показатели массовых долей белка, хлористого натрия (поваренной соли) определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Периодичность контроля устанавливает производитель в соответствии с программой производственного контроля.

6.4 Контроль степени измельчения осуществляют не реже одного раза в квартал, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. При освоении производства и нового оборудования контроль степени измельчения осуществляют в каждой партии. Периодичность контроля устанавливает производитель в соответствии с программой производственного контроля.

6.5 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, нитратов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков) устанавливает производитель в программе производственного контроля.

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

6.7 Контроль микробиологических показателей проводят в каждой партии продукта.

6.8 Показатели массовой доли витаминов и минеральных веществ для обогащенных консервов определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в квартал.

6.9 По требованию контролирующей организации или потребителя проводят идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и наличие в консервах генетически модифицированных источников (ГМО).

6.10 Контроль температуры в центре банки при стерилизации осуществляют в соответствии с программой производственного контроля.

## 7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям – по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) — по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 9959.

7.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042, ГОСТ 26183.

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

7.5 Определение массовой доли влаги и сухих веществ по ГОСТ 9793, ГОСТ 28561.

7.6 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 31727.

7.7 Массовую долю углеводов $M_у$, %, рассчитывают по формуле

$$M_у = 100 - (M_в + M_б + M_ж + M_з), \quad (1)$$

где $M_в$ — массовая доля влаги, %;

$M_б$ — массовая доля белка, %;

$M_ж$ — массовая доля жира, %;

$M_з$ — массовая доля золы, %.

7.8 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 26186.

7.9 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

7.10 Контроль рисовой и пшеничной муки — по закладке.

7.11 Определение герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

7.12 Определение массовой доли нитритов — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

7.13 Определение содержания токсичных элементов:

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

7.14 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308, ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.15 Определение микотоксинов — по ГОСТ 31748, ГОСТ 28038, ГОСТ 30711 и нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.16 Определение антибиотиков — по ГОСТ ИСО 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

7.17 Определение нитрозаминов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.18 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.19 Определение микробиологических показателей:

- определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1;
- определение возбудителей порчи — по ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;

- определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 31746, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

7.20 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479.

7.21 Определение диоксинов — по ГОСТ 31983.

7.22 Определение дисперсности — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

7.23 Определение массовой доли витаминов в обогащенных консервах по ГОСТ 32307 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.24 Определение массовой доли минеральных веществ в обогащенных консервах по ГОСТ 26928, ГОСТ 31660 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

7.26 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794

7.27 Определение массы нетто консервов проводят на весах, внесенных в Государственный реестр измерительных средств, для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью и в зависимости от измеряемой массы.

## 8 Транспортирование и хранение

8.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге проводят в летний период — в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период — в изотермических вагонах с подогревом.

Допускается транспортирование консервов проводить в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 °С до 25 °С.

8.2 Консервы хранят при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов — не более 24 мес с даты изготовления.

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

## Библиография


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

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

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

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

[5] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «О 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»

УДК 664.9:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясные, консервы мясорастительные, консервы растительно-мясные, кусковые мясосодержащие консервы для питания детей раннего возраста гомогенизированные (для детей старше шести месяцев), пюреобразные (для детей старше восьми месяцев), крупноизмельченные (для детей старше девяти месяцев)

Редактор *Д.А. Мезинова*
Технический редактор *В.Ю. Фотиева*
Корректор *В.И. Варенцова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 05.05.2016. Подписано в печать 12.05.2016. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,70. Тираж 46 экз. Зак. 1279.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru