ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56579— 2015

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным Государственным Бюджетным Научным Учреждением «Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова»(ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 226 «Мясо и мясная продукция»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 25 сентября 2015 г. № 1372-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). 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 ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 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

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Semi-prepared meat-contained ground products for children nutrition.
Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясосодержащие рубленые полуфабрикаты в охлажденном и замороженном состоянии, предназначенные для питания детей старше полутора лет, старше трех лет и старше шести лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания, с массовой долей мясных ингредиентов не менее 40 % (далее — полуфабрикаты).

Для питания детей предназначаются следующие полуфабрикаты:

- старше полутора лет: биточки «Цветик» и «Маугли», тефтели с рисом, тефтели с перловкой, фрикадельки «Карапуз» и «Гномик», кнели «Детские», котлеты мясо-овощные;
- старше трех лет: котлета «Для гамбургера «Классная» и котлета «Для чизбургера «Детская», голубцы ленивые «Детские», котлеты мясо-картофельные, биточки «Карапуз», «Гномик», «Тимка»;
- старше шести лет: котлеты пониженной калорийности «Детские», биточки пониженной калорийности «Детские», тефтели пониженной калорийности «Детские», фрикадельки пониженной калорийности «Детские».

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 1341—97 Пергамент растительный Технические условия

ГОСТ 1721—85 Морковь 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 1760—2014 Подпергамент. Технические условия

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

ГОСТ 3034—75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. 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 ISO 7218—2011 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям

ГОСТ 7975—2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

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

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 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. Технические условия

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. 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

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

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути

ГОСТ 26929—94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов

ГОСТ 26930—86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка

ГОСТ 26932—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца

ГОСТ 26933—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия

ГОСТ 28402—89 Сухари панировочные. Общие технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 30711—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов В1 и М1

ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 31583—2012 Капуста морская мороженая. Технические условия

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

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Методы выявления бактерий рода Salmonella

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

ГОСТ 31671—2012 (EN 13805:2002) 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 31746—2012 (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—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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 31905–2012 Добавки пищевые. Кальция лактат Е327. Технические требования

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

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

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

ГОСТ 32031—2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065—2013 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ 32161—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ 32163—2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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

ГОСТ 32260—2013 Сыры полутвердые. Технические условия

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

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

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

ГОСТ Р 50455—92 (ИСО 3565—75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

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

ГОСТ Р 51301—99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51447—99 (ИСО 3100-1—91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 (ИСО 3100-2—88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51480—99 (ИСО 1841-1—96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574—2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766—2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51809—2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 52173—2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174—2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52189—2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

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

ГОСТ Р 52791—2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

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

ГОСТ Р 53228—2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53496—2009 Отруби пшеничные и ржаные диетические. Технические условия

ГОСТ Р 53946—2010 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54048—2010 Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54315—2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

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

ГОСТ Р 54683—2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия

ГОСТ Р 54704—2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54754—2011 Полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 55290—2012 Крупа гречневая. Общие технические условия

ГОСТ Р 55573—2013 Мясо и мясные продукты. Определение кальция атомно-абсорбционным и титриметрическим методами

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 этого 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], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясосодержащий полуфабрикат категории А для детского питания:** Мясосодержащий полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 %.

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

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

4 Технические требования

4.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1]—[2] и вырабатываться по технологической инструкции[1], регламентирующей рецептуры и технологический процесс производства.

4.2 Характеристики

4.2.1 Полуфабрикаты по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—3.

[1] «Технологическая инструкция по производству полуфабрикатов мясосодержащих рубленых для детского питания», утвержденная директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова». Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категория А					
	Котлеты				Голубцы ленивые «Детские»	Кнели «Детские»
	для гамбургера «Классная»	для чизбургера «Детская»	мясо-овощные	мясо-картофельные		
Внешний вид	Форма кругло-приплюснутая толщиной до 1,5 см		Форма овально- или фигурно-приплюснутая диаметром до 9 см. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями, без разорванных и ломаных краев, не деформированные		Форма овально-приплюснутая	Форма шаровидная или цилиндрическая
Вкус и запах	В сыром виде — свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде — свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха					
Вид на разрезе	Равномерно перемешанная однородная масса					
		с включением кусочков сыра	с включениями овощей		с включениями риса и капусты	
Консистенция	В доведенном до кулинарной готовности виде — сочная, некрошливая, мягкая					
Масса единицы изделия, г	от 50 до 100		От 50 до 75	От 50 до 100		От 30 до 40
Массовая доля белка, %, не менее	11			10		
Массовая доля жира, %, не более	14		12	14	12	
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	0,9	0,9	0,7	0,9		0,6
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2					
Массовая доля йода, мг %, не менее	—	—	—	0,03	—	
Массовая доля кальция, мг %	—	—	—	160,0—270,0	—	

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов категория Б					
	Биточки пониженной калорийности «Детские»	Котлеты пониженной калорийности «Детские»	Тефтели пониженной калорийности «Детские»	Фрикадельки пониженной калорийности «Детские»	Биточки	
					«Цветик»	«Маугли»
Внешний вид	Форма округло-приплюснутая. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями	Форма овально-приплюснутая.	Форма шаровидная или цилиндрическая		Форма округло-приплюснутая. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями	
Вкус и запах	В сыром виде — свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде — свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха					
Вид на разрезе	Равномерно перемешанная однородная масса					с включениями крупы
Консистенция	В доведенном до кулинарной готовности виде — сочная, некрошливая, мягкая					
Масса единицы изделия, г	От 50 до 100		От 30 до 50	От 10 до 25		От 50 до 75
Массовая доля белка, %, не менее	10					
Массовая доля жира, %, не более	9					14
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	0,7					0,6
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2					

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов						
	категория						
	Б						В
	Тефтели		Фрикадельки		Биточки		
	с рисом	с перловкой	«Карапуз»	«Гномик»	«Тимка»	«Карапуз»	«Гномик»
Внешний вид	Форма шаровидная или цилиндрическая				Форма округло-приплюснутая. Поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями, без разорванных и ломаных краев		
Вкус и запах	В сыром виде — свойственные доброкачественному сырью; в доведенном до кулинарной готовности виде — свойственные данному продукту, без посторонних привкуса и запаха						
Вид на разрезе	Равномерно перемешанная однородная масса						
	с включениями крупы		—		с включениями крупы или без		
Консистенция	В доведенном до кулинарной готовности виде — сочная, некрошливая, мягкая						
Масса единицы изделия, г	От 50 до 75		От 10 до 25		От 50 до 100		
Массовая доля белка, %, не менее	10						
Массовая доля жира, %, не более	12				14		
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	0,6						
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,2						
Массовая доля йода, мг %, не менее	—				0,03		
Массовая доля кальция, мг %	—				160,0—270,0		

4.2.2 Полуфабрикаты выпускают с температурой в любой точке измерения:

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

Примечание — Полуфабрикаты для детей старше трех и шести лет выпускают охлажденные или замороженные, для детей старше полутора лет — замороженные.

4.2.3 По микробиологическим показателям полуфабрикаты не должны превышать норм, установленных [1], [2].

4.2.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов, диоксинов в полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных [1], [2].

4.3 Требования к сырью и материалам

4.3.1 Для изготовления полуфабрикатов применяют:

- говядину первой и второй категории по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 31797, ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке: говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 %; не более 20,0 %;
- свинину по ГОСТ Р 54048, ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке: свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 50,0 % до 60,0 %;
- мясо котлетное говяжье для детского питания с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20,0 %;
- мясо котлетное свиное для детского питания с массовой долей жировой ткани не более 30,0 %;
- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, отрубах в охлажденном (от минус 1,5 °С до 4 °С) и замороженном (не выше минус 18 °С) состоянии;
- полуфабрикаты бескостные кусковые для детского питания по ГОСТ Р 54754;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 %, субпродуктов (печени) со сроком годности не более 6 мес по ГОСТ 31799;
- блоки замороженные из говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12,0 %, не более 20,0 %), свинины (с массовой долей жировой ткани от 50,0 % до 60,0 %) по ГОСТ 54704 со сроком годности не более 6 мес;
- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ 31962, ГОСТ 31473 первого сорта, а также по ГОСТ Р 52306, ГОСТ Р 52820 и полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер, грудной части;
- печень (свиная, говяжья) охлажденная для детского питания по ГОСТ 32752;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные по ГОСТ 30363;
- молоко питьевое по ГОСТ 31450;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791;
- молоко сухое по ГОСТ Р 53946;
- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный;
- клетчатку соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную, волокна свекловичные;
- картофель свежий по ГОСТ 7176;
- сыры полутвердые по ГОСТ 32260;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу гречневую по ГОСТ Р 55290 не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292 не ниже первого сорта;
- крупу перловую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;
- крупу овсяную по ГОСТ 3034;
- хлопья овсяные «Экстра» по ГОСТ 21149;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- отруби пшеничные диетические по ГОСТ Р 53496;
- муку пшеничную по ГОСТ 31463;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- морковь столовую резаную быстрозамороженную по ГОСТ Р 54683;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- тыкву быстрозамороженную по ГОСТ Р 54683;
- кабачки свежие и быстрозамороженные, без грубой кожицы и перезрелых семян, имеющие диаметр поперечного сечения не более 8 см;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724, ГОСТ Р 51809;

- капусту белокочанную быстрозамороженную по ГОСТ Р 54683;
- капусту морскую мороженую по ГОСТ 31583 или сушеную;
- порошок топинамбура;
- овощи сушеные (капуста, морковь, лук) по ГОСТ 32065;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное «Премиум» (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 31760;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренную йодированную по ГОСТ Р 51574;
- соль поваренную профилактическую, профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- CO_2-экстракты из пряно-ароматического растительного сырья или эмульсии CO_2-экстрактов (петрушки, укропа, сельдерея);
- кислоту аскорбиновую (витамин С,Е300) по [5];
- препараты йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15 %;
- кальций лимоннокислый 4-водный (цитрат кальция, регулятор кислотности Е333) с массовой долей основного вещества не менее 97,5 %;
- кальция лактат пентагидрат по ГОСТ 31905 (Е327);
- кальция карбонат (Е170);
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [6].

4.3.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства полуфабрикатов должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с [3] и [4]. Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей, по показателям безопасности не должно превышать норм, установленных [1], [2].

4.3.3 Прочее используемое сырье и пищевые компоненты должны соответствовать [2], [7], [8], [9].

4.3.4 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых компонентов и добавок по качеству и безопасности отвечающих требованиям 4.3.1 — 4.3.3.

4.3.5 Для производства полуфабрикатов не допускается применять:

а) мясо:
- 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 %;
- в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 °С;

б) компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных организмов;

в) овощи замороженные со сроком годности более 12 мес.

4.3.6 Для производства полуфабрикатов для питания детей старше полутора лет не применяют сырье, перечисленное в 4.3.5, а также:
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани свыше 32,0 %;
- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 %;
- тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2-й категории;
- яичный порошок;
- йодированные молочные белки.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки — по [1], [10] с указанием следующей дополнительной информации:
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей с указанием возраста;
- сведения о том, что продукт обогащен йодом, кальцием (при обогащении) и процент от суточной нормы потребления;
- категория;
- состав полуфабрикатов в соответствии с приложением А.

- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «В модифицированной газовой среде» (при их наличии);
- термическое состояние;
- рекомендации по приготовлению в соответствии с приложением Б;
- обозначение настоящего стандарта.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г приведены в приложении В.

Допускается наносить дополнительные сведения информационного и рекламного характера, относящиеся к данному продукту.

4.4.2 Маркировка продукции в транспортной упаковке — по [1], [10], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [11], обеспечивать сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.2 Полуфабрикаты выпускают фасованными массой до 500 г. Охлажденные и замороженные полуфабрикаты фасуют в количестве от 2 до 10 шт. в отформованные газонепроницаемые пакеты, картонные и полимерные контейнеры, лотки или подложки из полимерных или комбинированных материалов с последующей оберткой их термоусадочной полиэтиленовой пленкой по ГОСТ 25951.

Для общественного питания допускается выпускать замороженные полуфабрикаты весовыми массой не более 20 кг в ящиках из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ Р 54463 или других аналогичных.

Потребительскую упаковку скрепляют термосвариванием, чеком из ленты с термоклеящим слоем, алюминиевыми скобами или другими скрепляющими средствами, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

Охлажденные полуфабрикаты укладывают в лотки-вкладыши. При упаковке полуфабрикатов в один ряд в ящики без вкладышей дно должно быть выстлано пергаментом ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или полимерными материалами.

4.5.3 Для упаковки полуфабрикатов под вакуумом или в условиях модифицированной газовой среды применяют отформованные пакеты из газонепроницаемой, термоусадочной и комбинированных пленочных материалов, лотки из полимерных или комбинированных материалов под запайку.

Допускается использование аналогичных видов материалов, характеристики которых соответствуют 4.5.2.

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

4.5.5 Продукцию укладывают в чистые, сухие, без постороннего запаха многооборотные ящики: полимерные, алюминиевые, а также в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13511, ГОСТ Р 54463 или из других материалов, разрешенных к применению в установленном порядке. Допускается укладка полуфабрикатов в тару-оборудование.

Ящики для упаковки полуфабрикатов замороженных выстилают пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или полимерными материалами. Ящики из гофрированного картона склеивают липкой лентой по ГОСТ 18251.

В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукт одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности. Допускается упаковка двух или нескольких наименований продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

Ящики с полуфабрикатами закрывают крышками (вкладышами) или покрывают верхний ряд пергаментом, подпергаментом или полимерными материалами.

Масса нетто ящика не должна превышать 20 кг, масса нетто для тары-оборудования — не более 250 кг.

5 Правила приемки

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

5.2 Каждая партия выпускаемой продукции проходит органолептический контроль по ГОСТ 9959.

5.3 Показатели массовой доли хлорида натрия определяют в каждой партии.

5.4 Контроль номинальной массы одного изделия осуществляют три-четыре раза в течение смены.

5.5 Периодические испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, нитритов, микотоксинов, пестицидов, радионуклидов) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

Контроль микробиологических показателей, а также массовой доли жира, белка, общего фосфора проводят не реже 1 раза в 10 дней, показателей массовой доли йода, кальция — не реже одного раза в квартал.

5.6 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.

5.7 Контроль продукта на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.8 Периодически в соответствии с программой производственного контроля или по требованию потребителя или контролирующей организации изготовитель подтверждает соответствие массовой доли мышечной ткани (категории), заявленному в маркировке на основании рецептурных журналов и результатов контроля качества используемого жилованного мяса. Периодичность контроля качества используемого жилованного мяса устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытанию — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 26929, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164.

Общие требования проведения микробиологического контроля — по ГОСТ ISO 7218.

6.2 Органолептические показатели определяют по ГОСТ 9959.

6.3 Показатели массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008; жира — по ГОСТ 23042.

6.4 Определение массовой доли хлорида натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51480, ГОСТ ISO 1841-2.

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

6.6 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ Р 51301.

6.7 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, — по ГОСТ Р 50455, ГОСТ 31659; *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746; *L. monocytogenes* — по ГОСТ 32031; плесени — по ГОСТ 10444.12.

6.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.9 Определение антибиотиков — по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, [12], определение левомицетина — по ГОСТ ИСО 13493.

6.10 Определение нитрозаминов — по [13].

6.11 Определение цезия-137 — по ГОСТ 32161, стронция-90 — по ГОСТ 32163.

6.12 Определение массовой доли йода — по ГОСТ 31660, кальция — по ГОСТ Р 55573.

6.13 Массу одного изделия проверяют на лабораторных весах по ГОСТ Р 53228.

6.14 Массу упаковок проверяют на весах для статического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью.

6.15 Определение температуры в толще продукта

6.15.1 Аппаратура

Термометр цифровой или другие приборы с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками. Диапазон измеряемых температур от минус 30 °С до 120 °С. Точность измерения ± 0,5 °С.

6.15.2 Проведение испытаний

Трубка температурного датчика должна быть введена в центр полуфабриката. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора.

Для измерения температуры от каждой партии полуфабрикатов осуществляют выборку

потребительских упаковочных единиц в соответствии с ГОСТ 32951 (таблица 4). Измерение проводят в одном изделии из каждой выбранной упаковки.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение температуры, полученное в результате измерения всех отобранных полуфабрикатов.

6.16 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

6.17 Определение диоксинов — по ГОСТ 31983.

6.18 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711, [14], [15].

6.19 Определение ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

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

6.21 Массовую долю мышечной ткани в рецептуре полуфабриката определяют по ГОСТ 32951.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Транспортирование

Полуфабрикаты транспортируют в авторефрижераторах, рефрижераторных вагонах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта. В пакетированном виде транспортируют по ГОСТ 26663. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650 с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

7.2 Хранение

7.2.1 Полуфабрикаты выпускают в реализацию с температурой в любой точке измерения:

- охлажденные — от минус 1,5 °С до плюс 4°С;
- замороженные — не выше минус 18 °С.

Полуфабрикаты должны храниться на предприятии-изготовителе в охлажденном виде при температуре воздуха в камере от минус 1 °С до 4 °С, в замороженном виде — не выше минус 18 °С.

7.2.2 Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: охлажденные — при температуре воздуха от минус 1,5 °С до 4 °С включительно, замороженные — при температуре не выше минус 18 °С.

7.2.3 Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать:

- для охлажденных 4 °С;
- для замороженных минус 18 °С.

7.2.4 Реализацию полуфабрикатов осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

7.3 Срок годности полуфабрикатов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности охлажденных полуфабрикатов при температуре от минус 1,5 °С до 4 °С — не более 12 ч с момента окончания технологического процесса, в том числе на предприятии-изготовителе, — не более 6 ч; замороженных при температуре не выше минус 18 °С — не более 30 сут, в герметичной упаковке (в т. ч. с применением вакуума) — не более 3 мес со дня выработки.

Приложение А
(справочное)

Состав полуфабрикатов

А.1 Состав полуфабрикатов приведен в таблице А.1.

Таблица А.1.

Наименование полуфабриката	Состав
Котлета «для гамбургера «Классная»	Свинина, говядина, изолированный соевый белок, панировочные сухари, куриные яйца, репчатый лук, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея
Котлета «для чизбургера «Детская»	Говядина, свинина, сыр, репчатый лук, панировочные сухари, изолированный соевый белок, сухое обезжиренное молоко, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея
Котлеты мясо-овощные	Говядина, кабачок или капуста, свинина, сухое обезжиренное молоко, манная крупа, куриные яйца, репчатый лук, панировочные сухари, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея
Котлеты мясо-картофельные	Говядина, картофель, свинина, сухое обезжиренное молоко, куриные яйца, репчатый лук, панировочные сухари, йодказеин, цитрат кальция, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея
Биточки «Карапуз»	Говядина, говяжья печень, свинина, гречневая крупа, растительное масло, куриные яйца, изолированный соевый белок, репчатый лук, панировочные сухари, йодказеин, цитрат кальция, аскорбиновая кислота, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея
Биточки «Гномик»	Свинина, говяжья печень, гречневая крупа, куриные яйца, репчатый лук, изолированный соевый белок, растительное масло, панировочные сухари, йодказеин, цитрат кальция, аскорбиновая кислота, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея
Биточки «Тимка»	Свинина, мясо птицы, говядина, овсяная крупа или овсяные хлопья, изолированный соевый белок, куриные яйца, репчатый лук, растительное масло, топинамбур, панировочные сухари, йодказеин, цитрат кальция, аскорбиновая кислота, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея
Биточки пониженной калорийности «Детские»	Говядина, морковь или тыква или капуста или кабачок, свинина, панировочные сухари, куриные яйца, репчатый лук, сухое обезжиренное молоко, пшеничные или ржаные отруби, концентрированный соевый белок, соль, перец душистый молотый
Котлеты пониженной калорийности «Детские»	Говядина, свинина, панировочные сухари, куриные яйца, репчатый лук, сухое обезжиренное молоко, клетчатка или свекловичные волокна, пшеничные или ржаные отруби, концентрированный соевый белок, соль, перец душистый молотый
Фрикадельки пониженной калорийности «Детские»	Говядина, свинина, морская капуста или порошок топинамбура, куриные яйца, репчатый лук, сухое обезжиренное молоко, пшеничные или ржаные отруби, концентрированный соевый белок, соль, перец душистый молотый
Тефтели пониженной калорийности «Детские»	Говядина, свинина, рисовая крупа, куриные яйца, репчатый лук, сухое обезжиренное молоко, пшеничные или ржаные отруби, концентрированный соевый белок, соль, перец душистый молотый
Биточки «Цветик»	Говядина, свинина, овсяная крупа, сухое обезжиренное молоко, куриные яйца, репчатый лук, панировочные сухари, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея
Биточки «Маугли»	Говядина, свинина, гречневая крупа, сухое обезжиренное молоко, куриные яйца, репчатый лук, панировочные сухари, растительное масло, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея
Тефтели с рисом	Говядина, свинина, рисовая крупа, сухое обезжиренное молоко, куриные яйца, репчатый лук, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея
Тефтели с перловкой	Свинина, говядина, перловая крупа, соевый изолированный белок, куриные яйца, репчатый лук, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея
Фрикадельки «Карапуз»	Говядина, свинина, манная крупа, сухое обезжиренное молоко, куриные яйца, репчатый лук, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея

Окончание таблицы А.1

Наименование полуфабриката	Состав
Фрикадельки «Гномик»	Говядина, свинина, манная крупа, изолированный соевый белок, куриные яйца, репчатый лук, соль, экстракты петрушки, укропа, сельдерея
Кнели «Детские»	Говядина, питьевое молоко,свинина, манная крупа, пшеничная мука, соль
Голубцы ленивые «Детские»	Говядина, капуста, рисовая крупа, сухое обезжиренное молоко, репчатый лук, соль, душистый перец
Примечание — Вода указывается в составе продукта в зависимости от массовой доли в рецептуре.	

Приложение Б
(справочное)

Рекомендации по приготовлению

Замороженные полуфабрикаты предварительно не размораживают.

Котлеты, биточки обжаривают на сковороде с двух сторон в нагретом масле в течение 10 мин, затем укладывают на противень, смазанный маслом, и доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250–280 °С в течение 5–15 мин.

Тефтели обжаривают на сковороде в нагретом масле в течение 10 мин, укладывают в посуду, заливают водой или соусом и тушат при слабом кипении до готовности (10–20 мин) или помещают тефтели в неглубокую посуду, заливают небольшим количеством кипящей воды и припускают при слабом кипении в течение 5–10 мин, затем добавляют соус и тушат до готовности.

Фрикадельки, кнели варят в кипящей воде до готовности (10–20 мин).

Ленивые голубцы тушат в соусе при слабом кипении до готовности (40–60 мин).

Приложение В
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов

В.1 Пищевая ценность полуфабрикатов в 100 г продукта приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование полуфабриката	Наименование показателя					
	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/КДж	Йод, мг, не менее (% от суточной нормы)	Кальций, мг (% от суточной нормы)
Котлета для гамбургера «Классная»	12	12	1	160/670	—	—
Котлета для чизбургера «Детская»	12	12	1,5	165/690	—	—
Котлеты мясо-овощные	12	10	8	170/710	—	—
Котлеты мясо-картофельные	11	12	7	180/750	0,03 (30 %)	160—270 (15—25 %)
Биточки «Карапуз»	11	12	4,5	170/710	0,03 (30 %)	160—270 (15—25 %)
Биточки «Гномик»	11	12	5,5	175/730	0,03 (30 %)	160—270 (15—25 %)
Биточки «Тимка»	11	12	5	170/710	0,03 (30 %)	160—270 (15—25 %)
Биточки пониженной калорийности «Детские»	11	7	3,5	120/500	—	—
Котлеты пониженной калорийности «Детские»	11	6,5	2	110/460	—	—
Фрикадельки пониженной калорийности «Детские»	11	6,5	2	110/460	—	—
Тефтели пониженной калорийности «Детские»	11	7	3,5	120/500	—	—
Биточки «Цветик»	11	12	7,5	180/750	—	—
Биточки «Маугли»	11	12	6	175/730	—	—
Тефтели с рисом	11	10	8,5	170/710	—	—
Тефтели с перловкой	11	10	5	170/710	—	—
Фрикадельки «Карапуз»	12	10	7,5	170/710	—	—
Фрикадельки «Гномик»	12	10	5	160/670	—	—
Кнели «Детские»	12	10	6	160/670	—	—
Голубцы ленивые «Детские»	11	11	6	170/710	—	—

Библиография

[1] ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9 октября 2013 г. № 68

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880

[3] «Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) № 317 от 18.06.2010.

[4] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27.12.1983 по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР. Внесены изменения и дополнения от 17 июня 1988 г. Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР

[5] ГФ СССР-X, ст. 6 Кислота аскорбиновая (витамин С)

[6] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»

[7] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» от 9 декабря 2011 г. № 883

[8] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 9 октября 2013 г. № 67

[9] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20 июля 2012 г. № 58

[10] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»от 9 декабря 2011 г. № 881

[11] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 г. № 769

[12] МУ 3049—84 МЗ СССР Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства, утв. заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 29 июня 1984г.

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

[14] МУ 3184—84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т2-токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье, утв. заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 29 декабря 1984 г.

[15] МУК 4.1.2204—2007 Методические указания «Обнаружение, идентификация и количественное определение охратоксина А в продовольственном сырье и пищевых продуктах методом высокоэффективной жидкостной хроматографии», утв. руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 20 мая 2007 г.

УДК 637.521.47:641.562:006.354 ОКС 67.120.10 ОКПД 210.86.10.640

Ключевые слова: полуфабрикаты рубленые для детского питания, биточки «Цветик» и «Маугли», тефтели с рисом, тефтели с перловкой, фрикадельки «Карапуз» и «Гномик», кнели «Детские», котлеты мясо-овощные, котлета для гамбургера «Классная» и котлета для чизбургера «Детская», голубцы ленивые «Детские», котлеты мясо-картофельные, биточки «Карапуз», «Гномик», «Тимка»,котлеты пониженной калорийности «Детские», биточки пониженной калорийности «Детские», тефтели пониженной калорийности «Детские», фрикадельки пониженной калорийности «Детские»

Редактор *Д.А. Мезинова*

Корректор *М.С. Кабашова*

Компьютерная вёрстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 18.02.2016. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 2,33. Тираж 40 экз. Зак. 4236.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru