ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56581— 2015

КОНСЕРВЫ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

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 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. № 1374-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в 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 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 МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Canned cereal in pieces for children`s nutrition.
Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кусковые мясорастительные стерилизованные консервы, изготовленные из мяса и ингредиентов растительного происхождения, предназначенные для питания детей старше трех лет, для реализации в торговле и сети общественного питания (далее — консервы).

Консервы выпускают следующих наименований:

- «Говядина с картофелем и морковью»;
- «Телятина с картофелем и морковью»;
- «Свинина с кабачками в сметанном соусе»;
- «Свинина с кабачками в томатном соусе»;
- «Баранина с овощами и рисом»;
- «Азу из телятины с кабачками в томатном соусе»;
- «Азу из ягнятины с кабачками в томатном соусе»;
- «Азу из конины с кабачками в томатном соусе»;
- «Рагу овощное со свининой и грибами»;
- «Рагу овощное с кроликом и грибами».

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие национальные и 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 1723—86 Лук репчатый свежий, заготовляемый и поставляемый. Технические условия

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

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

ГОСТ 5981—2011 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 6014—68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292—93 Крупа рисовая. Технические условия

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

Издание официальное

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 13345—85 Жесть. Технические условия

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

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

ГОСТ 13907—86 Баклажаны свежие. Технические условия

ГОСТ 13908—68 Перец сладкий свежий. 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 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 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 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 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

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

ГОСТ 29300—92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

ГОСТ 29301—92 Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

ГОСТ 30425—97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

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

ГОСТ 31452—2012 Сметана. 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 31491—2012 Мука из мягкой пшеницы для макаронных изделий. 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

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 31719—2012 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

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

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

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. Экспресс-метод определения антибиотиков

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

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

ГОСТ 32284—2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2010) Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

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

ГОСТ 32671—2014 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Общие технические условия

ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

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 51474—99 Упаковка. Маркировка, указывающая на способ обращения с грузами

ГОСТ Р 51479—99 (ИСО 1442—97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

ГОСТ Р 51480—99 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 51808—2013 Картофель продовольственный. 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 52427—2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 53972—2010 Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 54034—2010 Мясо. Баранина и ягнятина для 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 54678—2011 Продукты томатные консервированные. Общие 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 55335—2012 Мясо. Конина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 55885—2013 Перец сладкий свежий. 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 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], ГОСТ Р 52427, а также следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **кусковые мясорастительные консервы для детского питания**: Мясорастительные консервы для детского питания, изготовленные из кусочков мяса и ингредиентов растительного происхождения.

4 Технические требования

4.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1] — [4], настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением рецептур, обеспечивающих массовую долю мясных ингредиентов от 30 % до 40 %, и режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья и потребительской упаковки.

4.2 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов									
	«Говядина с картофе-лем и морковью»	«Телятина с картофе-лем и морковью»	«Свинина с кабачками в сметанном соусе»	«Свинина с кабачками в томатном соусе»	«Баранина с овощами и рисом»	«Азу из телятины с кабачками в томатном соусе»	«Азу из ягнятины с кабачками в томатном соусе»	«Азу из конины с кабачками в томатном соусе»	«Рагу овощное со свининой и грибами»	«Рагу овощное с кроликом и грибами»
Внешний вид	картофеля, моркови, сладкого перца, репчатого лука в собственном соку		кабачков в соусе		баклажанов, моркови, риса, сладкого перца в соусе	кабачков, соленых огурцов в томатном соусе			кабачков, картофеля, грибов в белом соусе	
	Соус однородный, без заварившихся комочков муки, без признаков расслаивания, с включением мелких кусочков									
	репчатого лука					репчатого лука и моркови			моркови	
	Кусочки мяса не содержат хрящей, грубой соединительной ткани, допускается незначительное содержание жировой ткани (для свинины). Нарезанные овощи в основной массе в виде кусочков, сохранивших свою форму. Овощи, мясо, рис, грибы мягкие, но не разваренные. Допускается до 20 % разваренных овощей. Не допускается наличие семян кабачков и их частей (для консервов с кабачками). Допускаются включения зелени (укропа, петрушки, сельдерея)									
Консистенция	Кусочков мяса, овощей, риса, грибов — мягкая, свойственная мясу, овощам, рису грибам в тушеном виде Соуса - однородная									
Запах и вкус	Свойственный используемому виду мяса, овощей, грибов, риса без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый, не острый, со слабовыраженным ароматом душистого перца									
Цвет	Свойственный используемому сырью и ингредиентам									
Массовая доля белка, %, не менее	8		6,5		6	6,5		7	7,5	9
Массовая доля жира, %, не более	8		9		6	6			10	8
Массовая доля углеводов, %, не более	5				7	5				6
Массовая доля крахмала*, %, не более	3									
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более	1,2			1,0	1,2	1,0				1,2
Массовая доля йода, мг/100 г, не менее**	0,03									

*Для консервов, содержащих муку пшеничную или рисовую в составе соуса.
**Для консервов, обогащенных йодом.

Состав консервов представлен в приложении А.

4.2.2 Микробиологические показатели консервов не должны превышать норм, установленных [1] и [2].

4.2.3 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитрозаминов, нитритов, нитратов, микотоксинов, радионуклидов и диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1] и [2].

4.3 Требования к сырью

4.3.1 Для изготовления консервов применяют:

- говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке говядины первой и второй категории в полутушах, четвертинах, отрубах по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 31797, ГОСТ 31798;
- телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке телятины первой и второй категории в тушах, полутушах, четвертинах по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 31798;
- свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 13 % до 17 % , полученную при разделке, обвалке, жиловке свинины первой и второй категории в тушах, полутушах, отрубах по ГОСТ Р 54048, ГОСТ 31778, ГОСТ 31476;
- мясо кролика жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %, полученное при разделке, обвалке, жиловке тушек кроликов первой категории, тушек кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747;
- конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, полученную при разделке, обвалке, жиловке конины первой категории в полутушах и четвертинах по ГОСТ Р 55335, ГОСТ 32225;
- ягнятину и баранину жилованные с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %, полученные при разделке, обвалке, жиловке ягнятины и баранины первой и второй категории в тушах по ГОСТ Р 54034, ГОСТ 31777;
- блоки замороженные из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, телятины с массовой долей жировой ткани не более 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани от 13 % до 17 %, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 % по ГОСТ 31799;
- блоки замороженные из говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, свинины с массовой долей жировой ткани не более 15 %, конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % по ГОСТ Р 54704;
- масло рафинированное дезодорированное с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг жира: подсолнечное «Премиум» по ГОСТ 1129, соевое по ГОСТ 31760, оливковое;
- муку: рисовую по ГОСТ 31645; пшеничную высшего сорта по ГОСТ Р 52189, ГОСТ 31491;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- овощи свежие: морковь по ГОСТ 32284, ГОСТ 1721; кабачки по ГОСТ 31822, без грубой кожицы, имеющие диаметр сечения не более 8 см; баклажаны по ГОСТ 13907; перец сладкий по ГОСТ Р 55885, ГОСТ 13908; лук репчатый по ГОСТ 1723;
- картофель свежий по ГОСТ 7176, ГОСТ Р 51808, ГОСТ 6014;
- овощи быстрозамороженные (морковь, кабачки, баклажаны, картофель, перец сладкий, лук, грибы, зелень) по ГОСТ Р 54683;
- грибы (шампиньоны, вешенки) свежие;
- зелень укропа, сельдерея, петрушки свежую;
- огурцы соленые по ГОСТ Р 53972;
- овощи сушеные (морковь, лук, зелень) по ГОСТ 32065;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- эмульсии и экстракты из пряно-ароматического растительного сырья (укропа, петрушки, сельдерея, перца душистого), полученные CO_2 экстракцией, без применения химических растворителей;
- томатную пасту по ГОСТ Р 54678;
- сметану высшего сорта по ГОСТ 31452;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574 выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- воду питьевую по [5], ГОСТ Р 51232;
- йодированные молочные белки с массовой долей йода не более 15 %.

4.3.2 Используемое при производстве консервов:

- сырье животного происхождения должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков; подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [3] и [4], а также требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет, установленным в [1] и [2];
- прочее сырье (пищевые ингредиенты) должно соответствовать требованиям [2], [6] и [7].

4.3.3 Для изготовления консервов не допускается применять генетически модифицированные компоненты и мясное сырье:

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

4.3.4 Допускается использование аналогичного сырья и пищевых ингредиентов, характеристики которых не ниже требований 4.3.1—4.3.3.

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка потребительской упаковки консервов — по [1], [8], ГОСТ 13534 и ГОСТ Р 51074, с указанием следующей дополнительной информации:

- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- рекомендации по приготовлению в соответствии с приложением Б;
- содержание йода (для консервов, обогащенных йодом) мг/100 г консервов и процент удовлетворения суточной потребности детей старше трех лет;
- обозначение настоящего стандарта.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г консервов представлены в приложении В.

Допускается указывать: «Не содержит компонентов, полученных с использованием генетической модификации»; «Без консервантов».

Пример маркировки — «Говядина с картофелем и морковью». Консервы мясорастительные кусковые для питания детей старше трех лет, стерилизованные.

4.4.2 Маркировка транспортной упаковки — по [1], [8], ГОСТ 13534, ГОСТ Р 51474 и ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно» (для упаковки из стекла).

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Потребительская, транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать требованиям [9] и обеспечивать сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.5.2 Консервы упаковывают по ГОСТ 13534 массой нетто от 100 г до 350 г.

В качестве потребительской упаковки используют:

- стеклянные банки типа IV-51 — по ГОСТ 32671, ГОСТ 5717.2, в том числе под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла;
- металлические банки с внутренним защитным покрытием, изготовленные по ГОСТ 5981 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;
- потребительскую комбинированную упаковку — банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой, разрешенную для использования в производстве стерилизованных консервов;
- упаковку из полимерных материалов.

Консервы в потребительской упаковке упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463, ГОСТ 9142 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.

Ящики из гофрированного картона должны быть оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной от 60 мм до 100 мм или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 марки А шириной от 50 мм до 70 мм.

4.5.3 В каждую единицу транспортной упаковки укладывают консервы одного наименования, одной даты выработки и одного вида потребительской упаковки. Допускается упаковка нескольких наименований консервов одного вида в один ящик по согласованию с заказчиком.

4.5.4 Масса нетто консервов в одной единице потребительской тары должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской таре, с учетом допустимых отклонений.

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

4.5.5 Масса нетто консервов в ящиках из гофрированного картона должна быть не более 20 кг.

4.5.6 Не допускаются для выпуска в обращение банки с дефектами: со значительными механическими повреждениями в виде вмятин, острых граней, с нарушением лакового покрытия, бомбажные, со следами коррозии.

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

5 Правила приемки

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

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

5.2 Органолептические показатели и массовую долю жира в консервах определяют в каждой партии.

5.3 Массовую долю белка, углеводов, крахмала, хлористого натрия (поваренной соли), йода (для консервов, обогащенных йодом), массы нетто определяют не реже одного раза в 10 дней. Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов, нитрозаминов, нитратов, нитритов, антибиотиков, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

Контроль вышеуказанных показателей также проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 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.

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

5.6 В случае разногласий по составу консервов проводят идентификацию сырьевого состава и гистологические исследования.

5.7 Контроль на наличие генно-модифицированных организмов осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.8 При отрицательных результатах испытаний хотя бы по одному показателю безопасности и качества партия консервов приемке не подлежит.

5.9 При контроле правильности указания изготовителем средних значений показателей пищевой ценности допускается отклонение не более ± 2 г, калорийности не более 15 % от фактических значений этих показателей. За фактическое значение массовой доли белка, жира и углеводов принимают среднее значение результатов определения этого показателя в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества продукта. За фактическое значение энергетической ценности принимают расчетное значение.

6 Методы контроля

6.1 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.

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

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

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

6.5 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ Р 51479, ГОСТ 9793, [10].

6.6 Определение массовой доли золы — по ГОСТ 31727.

6.7 Массовую долю углеводов ($М_у$), %, определяют расчетным путем*.

6.8 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 29301.

6.9 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51480, ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 26186.

6.10 Определение массовой доли йода — по ГОСТ 31660.

6.11 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

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

6.13 Определение диоксинов — по ГОСТ 31983.

6.14 Определение нитратов — по ГОСТ 29270, ГОСТ 29300.

6.15 Определение герметичности тары — по ГОСТ 8756.18.

6.16 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538;
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- олова — по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

6.17 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

6.18 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, [11].

6.19 Определение нитрозаминов — по [12].

6.20 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

6.21 Определение микотоксинов — по ГОСТ 30711, [13], [14].

6.22 Определение микробиологических показателей:

- определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1;
- определение возбудителей порчи — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;
- определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 31746.

6.23 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.

6.24 Идентификация сырьевого состава консервов и гистологические исследования — по ГОСТ 31719, ГОСТ 31796, ГОСТ 31479.

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

7 Транспортирование и хранение

7.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов по ГОСТ 13534 при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %. 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 Консервы хранят в соответствии с [15], [16] при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

7.3 Хранение консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

7.4 Срок годности консервов устанавливает изготовитель. Рекомендуемый срок годности консервов — не более 24 мес с даты изготовления.

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

---

* $М_у = 100 — (М_в + М_б + М_ж + М_з)$, где $М_в$ — массовая доля влаги, %; $М_б$ — массовая доля белка, %; $М_ж$ — массовая доля жира, %; $М_з$ — массовая доля золы, %.

Приложение А
(справочное)

Состав консервов

А.1 Состав консервов приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование консервов	Состав
«Говядина с картофелем и морковью»	Говядина, картофель, морковь, лук, растительное масло, сладкий перец, соль, укроп, петрушка, душистый перец
«Телятина с картофелем и морковью»	Телятина, картофель, морковь, лук, растительное масло, сладкий перец, соль, укроп, петрушка, душистый перец
«Свинина с кабачками в сметанном соусе»	Свинина, кабачки, лук, растительное масло, мука пшеничная или рисовая, сметана, соль, сельдерей, душистый перец
«Свинина с кабачками в томатном соусе»	Свинина, кабачки, лук, растительное масло, мука пшеничная или рисовая, томатная паста, соль, сельдерей, душистый перец
«Баранина с овощами и рисом»	Баранина, баклажаны, морковь, лук, рисовая крупа, растительное масло, сладкий перец, мука пшеничная или рисовая, соль, укроп, петрушка, душистый перец
«Азу из телятины с кабачками в томатном соусе»	Телятина, кабачки, морковь, лук, растительное масло, соленые огурцы, мука пшеничная или рисовая, томатная паста, соль, душистый перец
«Азу из ягнятины с кабачками в томатном соусе»	Ягнятина, кабачки, морковь, лук, растительное масло, соленые огурцы, мука пшеничная или рисовая, томатная паста, соль, душистый перец
«Азу из конины с кабачками в томатном соусе»	Конина, кабачки, морковь, лук, растительное масло, соленые огурцы, мука пшеничная или рисовая, томатная паста, соль, душистый перец
«Рагу овощное со свининой и грибами»	Свинина, кабачки, картофель, шампиньоны или вешенки, морковь, масло растительное, мука пшеничная или рисовая, сметана, соль, душистый перец
«Рагу овощное с кроликом и грибами»	Мясо кролика, кабачки, картофель, шампиньоны или вешенки, морковь, растительное масло, мука пшеничная или рисовая, сметана, соль, душистый перец
Примечания 1 Для консервов, обогащенных йодом, дополнительно указывают йодированный молочный белок. 2 В составе указываются экстракты укропа, петрушки, сельдерея, перца душистого в случае их использования. 3 Вода указывается в составе продукта в зависимости от массовой доли в рецептуре.	

Приложение Б
(справочное)

Рекомендации по приготовлению

Рекомендуется перед употреблением разогреть и перемешать.
Извлеченное из банки содержимое хранить в холодильнике в закрытой стеклянной посуде не более суток.

Приложение В
(справочное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов*

В.1 Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г консервов приведены в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование консервов	Значение показателя				
	Белок, г	Жир, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/ кДж	Йод**, мг, не менее (% от суточной потребности)
«Говядина с картофелем и морковью»	8,5	7,5	4,5	120/500	0,03 (35)
«Телятина с картофелем и морковью»	8,5	7,5	4,5	120/500	0,03 (35)
«Свинина с кабачками в сметанном соусе»	6,5	8,5	5,0	125/520	0,03 (35)
«Свинина с кабачками в томатном соусе»	6,5	8,5	5,0	125/520	0,03 (35)
«Баранина с овощами и рисом»	6,5	5,5	6,5	100/420	0,03 (35)
«Азу из телятины с кабачками в томатном соусе»	6,5	5,5	5,0	95/400	0,03 (35)
«Азу из ягнятины с кабачками в томатном соусе»	6,5	5,5	5,0	95/400	0,03 (35)
«Азу из конины с кабачками в томатном соусе»	7,5	5,5	5,0	100/420	0,03 (35)
«Рагу овощное со свининой и грибами»	7,5	9,5	5,5	140/590	0,03 (35)
«Рагу овощное с кроликом и грибами»	9,5	7,5	5,5	130/550	0,03 (35)
**Для консервов, обогащенных йодом.					

* В маркировке указываются средние значения показателей пищевой и энергетической ценности, установленные изготовителем. В таблице даны значения показателей, полученные по рецептурам, приведенным в типовой «Технологической инструкции по производству консервов мясорастительных кусковых для детского питания», утвержденной директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М.Горбатова».

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

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

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

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

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

[10] ISO 1442:97 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания влаги (эталонный метод)

[11] Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства МУ 3049—84. Утверждены Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 29.06.1984

[12] Методические указания по методам контроля МУК 4.4.1.011—93. Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Утверждены Председателем Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации, Главным государственным врачом Российской Федерации Е.Н. Беляевым 22.12.1993

[13] 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.

[14] МУК 4.1.2204-2007 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.

[15] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста. Утверждены Министерством сельского хозяйства Российской Федерации 18.12.2000

[16] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания. Утверждена Государственным Комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации 21.07.1992

УДК 664.8:641.562:006.354 ОКС 67.120.10 ОКПД2 10.86.10.660

Ключевые слова: консервы мясорастительные кусковые для питания детей старше трех лет, технические требования, «Говядина с картофелем и морковью», «Телятина с картофелем и морковью», «Свинина с кабачками в сметанном соусе», «Свинина с кабачками в томатном соусе», «Баранина с овощами и рисом», «Азу из телятины с кабачками в томатном соусе», «Азу из ягнятины с кабачками в томатном соусе», «Азу из конины с кабачками в томатном соусе», «Рагу овощное со свининой и грибами», «Рагу овощное с кроликом и грибами»

Редактор *Д.А. Мезинова*

Корректор *Л.С. Лысенко*

Компьютерная верстка *Е.К. Кузиной*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 40 экз. Зак. 4235.

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