ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56381— 2015

Российское качество

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТУШЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» (ВНИИПП)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 6 апреля 2015 г. № 220-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 (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2015

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

Российское качество

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ТУШЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Russian quality. Canned stewed poultry meat for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2016—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные консервы из мяса птицы тушеные для детского питания (далее — тушеные консервы), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания.

Требования безопасности изложены в 3.3.2, 3.3.3, требования к качеству — в 3.3.1, к маркировке — в 3.5.

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 упаковке 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 3560—73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

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

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

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

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

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

Издание официальное

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

ГОСТ 10444.8—2013 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 10444.14—91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду

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

ГОСТ 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 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 21140—88 Тара. Система размеров

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

ГОСТ 23285—78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

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

ГОСТ 25292—89 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

ГОСТ 25951—83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Метод 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 29299—92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

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 31452—2012 Сметана. Технические условия

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 31657—2012 Субпродукты птицы. Технические условия

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

ГОСТ 31707—2012 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31744—2012 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний *Clostridium perfringens*

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

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

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

ГОСТ 31903—2012 Продукты пищевые. Экспресс метод определения антибиотиков

ГОСТ 31904—2012 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа

ГОСТ 31962—2012 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 32008—2012 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 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ 32284—2013 (UNECE STANDARD FFV-10:2002) Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

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

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

ГОСТ 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 Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448—99 Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

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 51783—2001 Лук репчатый свежий, реализуемый 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 52820—2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 53183—2008 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53876—2010 Крахмал картофельный. Технические условия

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

ГОСТ Р 54673—2011 Мясо перепелов (тушки). Технические условия

ГОСТ Р 54676—2011 Жиры птицы пищевые. 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 55904—2013 Петрушка свежая. 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 Технические требования

3.1 Тушеные консервы должны соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции*, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением требований [2]—[7].

3.2 Тушеные консервы выпускают следующих наименований:

- «Тотоша»;
- «Крепыш»;
- «Перепелочка»;
- «Бутуз»;
- мясо цыплят в сметанном соусе;
- мясо индейки в сметанном соусе;
- мясо перепелов в томатном соусе;
- мясо перепелов в сметанном соусе;
- филе куриное;
- филе индейки;
- печень птицы.

3.3 Характеристики

3.3.1 Тушеные консервы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

---

* «Технологическая инструкция по производству тушеных консервов из мяса птицы для детского питания», утвержденная директором ВНИИПП. Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для консервов			
	«Тотоша», «Крепыш», «Перепелочка», «Бутуз»	Мясо цыплят, индейки, перепелов в соусе	Филе куриное, филе индейки	Печень птицы
Внешний вид после разогрева	Кусочки бескостного мяса цыплят («Тотоша») или индейки («Крепыш»), или перепелов («Перепелочка»), или мяса птицы и кролика («Бутуз») в бульоне, с видимыми включениями лука, моркови и зелени	Кусочки бескостного красного мяса цыплят или индейки, или перепелов с кожей или без кожи в сметанном соусе или кусочки мяса перепелов в томатном соусе	Куски филе куриного или индейки без кожи в бульоне с видимыми включениями лука, моркови и зелени	Кусочки печени птицы в сметанном соусе с видимыми включениями лука, моркови и зелени
Цвет	Мяса — от бледно-коричневого до коричневого; бульона — от темно-желтого до светло-коричневого	Мяса — от светло-серого до коричневого; соуса сметанного — от бежевого до светло-коричневого; томатного соуса — от оранжевого до красновато-коричневого	Мяса — от светло-серого до светло-коричневого; бульона — от светло-желтого до светло-коричневого	Печени — от светло-розового до светло-коричневого; соуса — от бежевого до коричневого
Запах и вкус	Свойственные натуральному тушеному мясу или печени, с ароматом лука, моркови, пряностей и специй, без посторонних привкуса и запаха			
Консистенция	Сочная, мягкая			
Массовая доля поваренной соли (хлоридов) (при ее применении), %, не более	1,2	1,2	1,2	1,2
Массовая доля жира, %, не более	18,0	18,0	16,0	15,0
Массовая доля белка, %, не менее	12,0	10,0	12,5	12,0

3.3.2 По микробиологическим показателям консервы группы «А» не должны превышать норм, установленных [1].

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

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Для изготовления тушеных консервов применяют:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части для детского питания по ГОСТ Р 52306;
- тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ 31962 и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- мясо индейки для детского питания по ГОСТ Р 52820;
- мясо индейки (тушки и их части) по ГОСТ 31473 и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- тушки перепелов по ГОСТ Р 54673 и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- мясо перепелов для детского питания по ГОСТ 32734;
- тушки кроликов и кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученное при их разделке мясо кроликов жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- пищевые субпродукты (печень, сердце) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат по ГОСТ 31657;

- жир куриный пищевой по ГОСТ Р 54676;
- жир куриный топленый для продуктов детского питания;
- жир-сырец свиной (кроме кишечного) по [8];
- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- шпик (хребтовый, боковой), грудинку свиную несоленые по [8];
- белок коллагеновый говяжий, разрешенный к применению для детского питания по [8];
- сметану по ГОСТ 31452, с содержанием жира не более 20 %, [9];
- томатную пасту по ГОСТ Р 54678;
- масло сливочное по ГОСТ 32261, [9];
- масло растительное по [10], рафинированное дезодорированное, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг:

подсолнечное по ГОСТ 1129;

кукурузное по ГОСТ 8808;

соевое по ГОСТ 31760;

- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876 высшего сорта или «Экстра»;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159 высшего сорта;
- крахмал рисовый;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- муку для продуктов для детского питания по ГОСТ 31645;
- муку из мягкой пшеницы по ГОСТ 31491;
- муку из твердой пшеницы по ГОСТ 31463;
- муку рисовую первого сорта;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ 32284;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ 32065;
- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783,ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- овощи (морковь столовая, лук репчатый) быстрозамороженные по ГОСТ Р 54683;
- зелень петрушки свежую по ГОСТ Р 55904 или укропа;
- зелень петрушки быстрозамороженную по ГОСТ Р 54683 или укропа;
- зелень петрушки и укропа сушеную по ГОСТ 32065;
- эмульсии вкусоароматические укропа, петрушки;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола 0 или 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ Р 51574;
- соль профилактическую с пониженным содержанием натрия;
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232, [11].

3.4.2 Сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям [1], [8], [9] и сопровождаться ветеринарными документами.

Мясное сырье должно быть получено от животных и птицы, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для производства продуктов для питания детей старше трех лет [1], [8].

Прочее сырье (ингредиенты) и материалы должны соответствовать требованиям [1], [10].

3.4.3 Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 3.4.1, 3.4.2.

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

3.4.5 Не допускается применение: мясного сырья, замороженного более одного раза; мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка тушеных консервов — по [12], ГОСТ 13534.

При маркировке потребительской упаковки дополнительно должно быть указано:

- наименование консервов с указанием «стерилизованные»;
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше полутора лет;

- рекомендации по использованию: «Перед употреблением разогреть, использовать для приготовления первых и вторых блюд или в качестве второго блюда»;

- срок годности и условия хранения после вскрытия упаковки: «Извлеченный из банки продукт хранить в холодильнике в закрытой емкости не более одних суток»;

- обозначение настоящего стандарта;

- информационные данные о пищевой ценности — согласно приложению А.

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

3.5.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования.

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

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

3.5.4 Знаки рельефного маркирования наносят на лицевую сторону крышки.

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

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

3.5.6 Маркировочные знаки должны содержать следующую информацию:

- дату изготовления продукции (число, месяц, год);

- номер смены;

- ассортиментный номер;

- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;

- номер предприятия-изготовителя.

3.5.7 Транспортная маркировка — по [12], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Верх».

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

3.6 Упаковка

3.6.1 Упаковка тушеных консервов — по ГОСТ 13534, [13].

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

3.6.3 Тушеные консервы фасуют:

- в металлические банки с крышками — по ГОСТ 5981*;

- стеклянные банки — по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;

- потребительскую комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов, разрешенных для использования в производстве стерилизованных консервов.

3.6.4 Масса нетто консервов тушеных должна быть не более 500 г.

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

3.6.5 Номенклатура потребительской упаковки и ее вместимость регламентированы нормативной или технической документацией, в соответствии с которой изготавливают консервы.

3.6.6 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны соответствовать [13], документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность, качество и безопасность консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с продукцией данного вида.

3.6.7 Тушеные консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

---

* На территории Российской Федерации использование банок из хромированной жести для производства консервов не допускается.

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

3.6.9 Масса нетто упаковочной продукции не должна превышать 20 кг.

3.6.10 Пакеты должны формироваться из однородного груза по типоразмеру, транспортной и потребительской упаковке в соответствии с требованиями ГОСТ 23285.

Формирование пакетов товаро-штучных грузов осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 26663. Параметры и размеры пакетов должны соответствовать требованиям ГОСТ 24597. Грузы в упаковке размещают в соответствии с ГОСТ 21140.

При укладывании в несколько рядов грузы (пакеты) должны быть установлены один на другой предпочтительно в перевязку, с разворотом в плане на 90° или 180°.

3.6.11 В соответствии с требованиями ГОСТ 23285 груз (пакеты), сформированный на плоском поддоне размером 800 × 1200 или 1000 × 1200 мм, не должен выступать за его пределы, соответственно, более чем на 20 и 40 мм с каждой стороны.

Количество ярусов пакетов в штабелях при хранении не должно превышать трех для пакетов с продукцией, фасованной в картонные ящики.

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

4 Правила приемки

4.1 Тушеные консервы принимают партиями. Определение партии — по [1], и объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

Тушеные консервы перед реализацией выдерживают на складе предприятия-изготовителя не менее 11 сут в условиях хранения при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

4.2 В каждой партии тушеных консервов определяют органолептические и микробиологические показатели и контролируют массу нетто по ГОСТ 8756.1.

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

4.4 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 Методы контроля

5.1 Отбор проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [14].

Общие требования проведения микробиологических исследований — по ГОСТ ISO 7218.

5.2 Определение органолептических показателей и массы нетто — по ГОСТ 8756.1.

5.3 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки — по ГОСТ 8756.18.

5.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 26183;
- массовой доли хлоридов (поваренной соли) — по ГОСТ Р 51480, ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 26186.

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

5.6 Определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425.

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

5.8 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ Р 53183, ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;

- 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.

5.9 Определение нитрозаминов — по [15].

5.10 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, [16], [17].

5.11 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

5.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

5.13 Определение диоксинов — по [18].

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

5.15 Определение ГМО — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [19], [20].

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 Тушеные консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки скоропортящихся грузов, действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге производят в летний период в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период — в изотермических вагонах с подогревом.

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

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

6.2 Хранение

6.2.1 Тушеные консервы хранят на складах поставщика (потребителя) в соответствии с [2], [6] при температуре от 0 °С до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75 %.

6.2.2 Хранение тушеных консервов на складах транспортных предприятий не допускается.

6.2.3 Срок годности тушеных консервов устанавливает изготовитель с учетом используемых ингредиентов, вида потребительской упаковки и величины достигнутого стерилизующего эффекта.

Рекомендуемый срок годности — 36 мес со дня выработки.

6.2.4 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение тушеных консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г тушеных консервов

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г тушеных консервов приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование тушеных консервов	Белок, %	Жир, %,	Энергетическая ценность,	
			ккал	кДж
«Тотоша»	12,0—18,0	12,0—18,0	150,0—220,0	628,0—921,0
«Крепыш»	12,0—18,0	12,0—18,0	150,0—220,0	628,0—921,0
«Перепелочка»	12,0—18,0	12,0—18,0	150,0—220,0	628,0—921,0
«Бутуз»	12,0—18,0	12,0—18,0	150,0—220,0	628,0—921,0
Мясо цыплят в сметанном соусе	10,0—16,0	12,0—18,0	140,0—220,0	586,0—921,0
Мясо индейки в сметанном соусе	10,0—16,0	12,0—18,0	140,0—220,0	586,0—921,0
Мясо перепелов в томатном соусе	10,0—16,0	12,0—18,0	140,0—220,0	586,0—921,0
Мясо перепелов в сметанном соусе	10,0—16,0	12,0—18,0	140,0—220,0	586,0—921,0
Филе куриное	12,5—18,0	10,0—16,0	140,0—215,0	586,0—900,0
Филе индейки	12,5—18,0	10,0—16,0	140,0—215,0	586,0—900,0
Печень птицы	12,0—18,0	10,0—15,0	135,0—210,0	565,0—879,0

Библиография

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

[2] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста от 18 декабря 2000 г.

[3] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР и Государственной ветеринарной инспекцией, М., 1990 г.

[4] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза СССР, М.,1988 г.

[5] Ветеринарно-санитарные правила № 4261—87 Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом СССР и Минздравом СССР, М., 1987 г.

[6] Инструкция от 21 июля 1992 г. № 01-19/9-11 «О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденная Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации

[7] СанПиН 2.3.2.1940—05 с изменениями Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Организация детского питания», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 января 2005 г.

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

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

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

[11] СанПиН 2.1.4.1074—2001 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26 сентября 2001 г.

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

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

[14] МУК 4.1.985—2000 Методические указания «Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Первым заместителем министра здравоохранения Российской Федерации 13 октября 2000 г.

[15] МУК 4.4.1.011—93 Методические указания «Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах», утвержденные Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22 декабря 1993 г.

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

[17] МУК 4.1.2158—2007 Методические указания «Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 января 2007 г.

[18] Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии, утвержденные Министерством здравоохранения Российской Федерации 15 июня 1999 г.

[19] МУ 2.3.2.1917—2004 Методические указания «Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги», утвержденные Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 26 июля 2004 г.

[20] МУК 4.2.2304—2007 Методические указания «Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 ноября 2007 г.

УДК 664.93:641.562:006.354 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1627
92 1629
92 1619

Ключевые слова: российское качество, консервы из мяса птицы, мясо птицы тушеное, консервы для детского питания, технические требования, «Тотоша», «Крепыш», «Перепелочка», «Бутуз», мясо цыплят в сметанном соусе, мясо индейки в сметанном соусе, мясо перепелов в томатном соусе, мясо перепелов в сметанном соусе, филе куриное, филе индейки, печень птицы

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Ю.М. Прокофьева*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 02.06.2015. Подписано в печать 19.06.2015. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,30. Тираж 70 экз. Зак. 2190.

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

gost.e-ecolog.ru