ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 56365— 2015

Российское качество

ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ 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 23 марта 2015 г. № 152-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

ИЗДЕЛИЯ ВЕТЧИННЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Russian quality. Ham products from poultry meat for children nutrition.
Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на ветчинные изделия из мяса птицы для детского питания (далее — ветчинные изделия), предназначенные для питания детей старше трех лет в организованных коллективах и для реализации в торговле и сети общественного питания.

Требования безопасности изложены в 3.3.3, 3.3.4, требования к качеству — в 3.3.1, 3.3.2, 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 упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 4197—74 Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия

ГОСТ 6309—93 Нитки хлопчатобумажные. Технические условия

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

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9142—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги

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

ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия

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

ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

Издание официальное

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 14192—96 Маркировка грузов

ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия

ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия

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

ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия

ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

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

ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы

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

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. Метод определения свинца

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

ГОСТ 27747—88 Мясо кроликов. Технические условия

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый молотый. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия

ГОСТ 29185—2014 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях

ГОСТ 29299—92 Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29301—92 Продукты мясные. Метод определения крахмала

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

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

ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида *Escherichia coli*

ГОСТ 31451—2013 Сливки питьевые. Технические условия

ГОСТ 31468—2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

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 31475—2012 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли растительного (соевого) белка методом электрофореза

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

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 31659—2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31760—2012 Масло соевое. Технические условия

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

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

ГОСТ 31895—2012 Сахар белый. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 32009—2013 (ISO 13730:1996) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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

ГОСТ 32159—2013 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 32244—2013 Субпродукты мясные обработанные. Технические условия

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

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

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

ГОСТ Р 51289—99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

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

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

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 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 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 53456—2009 Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия

ГОСТ Р 53492—2009 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ Р 53876—2010 Крахмал картофельный. Технические условия

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

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

ГОСТ Р 54661—2011 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

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

ГОСТ Р 54676—2011 Жиры птицы пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 55485—2013 Продукты из шпика. Технические условия

ГОСТ Р 55909—2013 Чеснок 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 Технические требования

3.1 Ветчинные изделия должны соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции*, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных [2], [3].

3.2 Ветчинные изделия вырабатывают следующих наименований:

- ветчина филейная;
- ветчина из мяса цыплят;
- ветчина из мяса индейки;
- ветчина куриная детская;
- ветчина куриная школьная;
- ветчина из мяса птицы ассорти;
- ветчина из мяса цыплят с кроликом;
- ветчина из мяса цыплят с языком;
- ветчина из мяса цыплят и перепелов.

3.3 Характеристики

3.3.1 По органолептическим и физико-химическим показателям ветчинные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика показателя для ветчинных изделий
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Допускается незначительное наличие влаги в вакуумных упаковках
Консистенция	Плотная
Вид на разрезе: ветчина филейная	Куски филе куриного и/или индейки неопределенной формы от светло-розового до розового цвета с видимыми включениями специй, при нарезании не распадается
ветчина из мяса цыплят, ветчина из мяса индейки	Куски бескостного мяса цыплят или индейки от светло-розового до розово-красного цвета, с видимыми включениями кожи птицы желтоватого цвета и специй, при нарезании не распадается
ветчина куриная детская, ветчина куриная школьная	Куски куриного мяса неопределенной формы от розового до темно-розового цвета с видимыми включениями фарша или белково-жировой эмульсии и специй, при нарезании не распадается
ветчина из мяса птицы ассорти	Куски мяса птицы (цыплят, индейки, перепелов в произвольном соотношении) неопределенной формы от розового до розово-красного цвета, с включениями кожи птицы желтоватого цвета, белково-жировой эмульсии и специй, при нарезании не распадается

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика показателя для ветчинных изделий
ветчина из мяса цыплят с кроликом, ветчина из мяса цыплят с языком, ветчина из мяса цыплят и перепелов	Куски бескостного мяса цыплят от розового до розово-красного цвета, с видимыми включениями кусочков мяса кролика или перепелов, или языка, а также кожи птицы желтоватого цвета и специй, при нарезании не распадается
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, со слабо выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый
Форма и размер	Батоны прямой или изогнутой формы диаметром не более 65 мм длиной от 12 до 25 см в натуральной (кишечной) или искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками (с наложением петли или без нее) или шпагатом (с одной поперечной перевязкой посередине батона)
Примечание — Допускается выработка ветчинных изделий других геометрических форм (шар, овал и т. п.).	

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для ветчинных изделий
Массовая доля влаги, %, не более	70,0
Массовая доля жира, %, не более: для ветчины филейной для остальных наименований	 7,0 12,0
Массовая доля белка, %, не менее: для ветчины филейной для остальных наименований	 18,0 15,0
Массовая доля хлорида натрия, %	От 1,2 до 1,5
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25

3.3.2 Ветчинные изделия выпускаются в реализацию предприятием-изготовителем с температурой в толще батона не выше 6 °С.

3.3.3 Микробиологические показатели ветчинных изделий не должны превышать норм, установленных [1].

3.3.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, диоксинов в ветчинных изделиях не должно превышать норм, установленных [1].

3.4 Требования к сырью и материалам

3.4.1 Для выработки ветчинных изделий следует применять:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части охлажденные по ГОСТ Р 52306;
- тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части охлажденные по ГОСТ 31962 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо, соответствующее требованиям [1];
- тушки индеек, индюшат и их части охлажденные по ГОСТ Р 52820;
- тушки индеек, индюшат охлажденные по ГОСТ 31473 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо, соответствующее требованиям [1];
- тушки перепелов охлажденные по ГОСТ Р 54673 и полученное при их разделке кусковое бескостное мясо, соответствующее требованиям [1];
- мясо перепелов охлажденное для детского питания по ГОСТ 32734;
- тушки кроликов и кроликов-бройлеров первой категории охлажденные по ГОСТ 27747 и полученное при их разделке мясо кроликов жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %, соответствующее требованиям [1];

- полуфабрикаты из мяса кроликов — тушки, части тушек и бескостное кусковое мясо, полученное при их разделке и соответствующее требованиям [1];
- субпродукты мясные обработанные (языки говяжьи, свиные) по ГОСТ 32244, ГОСТ 32752, [4];
- блоки замороженные из субпродуктов (языков говяжьих, свиных) по ГОСТ 31799, [4] со сроком годности не более 6 мес;
- шпик боковой несоленый по ГОСТ Р 55485, [4];
- жир куриный, индюшиный пищевые по ГОСТ Р 54676;
- масло растительное по [5], рафинированное дезодорированное, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг:
  подсолнечное по ГОСТ 1129;
  соевое по ГОСТ 31760;
  кукурузное по ГОСТ 8808;
  оливковое;
  рыжиковое;
- молоко сухое по ГОСТ Р 52791, ГОСТ Р 53946, [6];
- сливки из коровьего молока по ГОСТ 31451, [6];
- сливки сухие по ГОСТ Р 54661, [6];
- концентраты сывороточных белков сухие по ГОСТ Р 53456, [6];
- сыворотку молочную сухую по ГОСТ Р 53492, [6];
- казеинат натрия с массовой долей белка не менее 80 %;
- белок соевый изолированный или концентрированный, полученные из генетически немодифицированных соевых бобов;
- белок животный (изолированный, концентрированный);
- альбумин пищевой черный;
- волокна пищевые;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876 высшего сорта или «Экстра»;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159 высшего сорта;
- крахмал рисовый;
- сахар-песок по ГОСТ 31895;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- пектин пищевой сухой;
- каррагенан;
- бета-каротин;
- клетчатку пшеничную, соевую;
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 (фиксатор окраски Е250);
- натрий аскорбиновокислый;
- кислоту аскорбиновую (витамин С) по [7];
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат);
- эмульгаторы, стабилизаторы, не содержащие фосфатов, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет;
- чеснок свежий по ГОСТ Р 55909;
- чеснок сушеный;
- чеснок, консервированный поваренной солью;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный молотый по ГОСТ 29048;
- кардамон молотый по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- экстракты из пряноароматического сырья (мускатного ореха, душистого перца, кориандра), разрешенные к применению в продуктах для питания детей;
- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;
- пряности, вкусоароматические смеси, не содержащие жгучих специй, разрешенные к применению в продуктах для питания детей;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную или садочную помолов № 0, 1, не ниже первого сорта;
- воду питьевую по [8];
- кишки свиные обработанные (гузенки, пузыри мочевые);
- кишки говяжьи обработанные (круга, синюги, пузыри мочевые, проходники);

- оболочки: искусственные белковые, коллагеновые съедобные, из целлюлозной пленки (целлофана);
- шпагат по ГОСТ 17308;
- шпагат вискозный;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- ленту чековую с термоклеящим слоем;
- пленки и пакеты из полимерных многослойных материалов, в том числе ламинированных, термоусадочных;
- пленки или пакеты из полимерных многослойных материалов, в том числе термоусадочных, по ГОСТ 10354, целлюлозы по ГОСТ 7730;
- скобы металлические П-образные;
- проволоку из алюминия АД1, АМЦ по ГОСТ 14838.

3.4.2 Сырье животного происхождения по 3.4.1 подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям [1], [4], [6] 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], [4].

Прочее сырье (ингредиенты) и материалы по 3.4.1 должны соответствовать требованиям [1], [4] — [6], [9].

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

3.4.4 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка должна отвечать требованиям [10], быть четкой и должна обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации.

3.5.2 Маркировка потребительской упаковки с ветчинным изделием — по [10], с указанием следующих дополнительных данных:

- сведений о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- обозначения настоящего стандарта.

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г ветчинных изделий приведены в приложении А.

3.5.3 Маркировка транспортной упаковки — по [10], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка. Маркировка должна содержать следующие дополнительные данные:

- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- массу нетто;
- количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- обозначение настоящего стандарта.

Ярлык с аналогичной информацией вкладывают в каждую единицу упаковки с дополнительным указанием информационных данных о пищевой ценности 100 г продукта.

Допускается информационные данные о пищевой ценности 100 г продукта указывать на отдельном листе-вкладыше.

3.5.4 Маркировка ветчинных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

3.6 Упаковка

3.6.1 Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать [11], документам, в соответствии с которыми они изготовлены, обеспечивать сохранность, качество и безопасность ветчинных изделий при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами.

3.6.2 Ветчинные изделия выпускают весовыми, фасованными.

Фасованные ветчинные изделия упаковывают под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (целые батоны, порционная, сервировочная нарезки).

Масса нетто батона ветчины — не более 1000 г, целого куска (порционная нарезка), ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) — не более 300 г.

3.6.3 Ветчинные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 и ГОСТ 9142, полимерные ящики по ГОСТ Р 51289 и в другие виды упаковки, разрешенные к применению.

3.6.4 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

3.6.5 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают ветчинные изделия одного наименования, одной даты выработки, одного вида потребительской упаковки и одного срока годности.

3.6.6 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках — не более 25 кг; ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

3.6.7 Масса нетто ветчинных изделий в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке ветчинных изделий в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

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

3.6.8 Упаковка ветчинных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

4 Правила приемки

4.1 Ветчинные изделия принимают партиями. Определение партии — по [1], объемы выборок и правила приемки — по ГОСТ 9792.

4.2 Органолептические показатели и температуру ветчинных изделий определяют в каждой партии.

4.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (массовой доли влаги, жира, белка, хлорида натрия, крахмала, общего фосфора), микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

4.4 Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

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

4.6 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию ветчинных изделий по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31474, ГОСТ 31475, ГОСТ 31500.

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

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб и подготовка ветчинных изделий к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 32164, ГОСТ 31904.

5.2 Определение органолептических показателей — по ГОСТ 9959.

5.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли влаги — по ГОСТ Р 51479, ГОСТ 9793;
- массовой доли белка — по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира — по ГОСТ 23042;
- массовой доли хлоридов — по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ Р 51480, ГОСТ 9957;
- массовой доли крахмала — по ГОСТ 29301;
- остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231;
- массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794, ГОСТ 32009.

5.4 Определение массовой доли нитрита — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

5.5 Определение содержания токсичных элементов:
- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

5.6 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308, [12].

5.7 Определение нитрозаминов — по [13].

5.8 Определение антибиотиков — по ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

5.9 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

5.10 Определение диоксинов — по [14].

5.11 Методы контроля микробиологических показателей:
- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформ) — по ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в том числе:
  Salmonella — по ГОСТ 31468, ГОСТ 31659;
  Listeria monocytogenes — по ГОСТ 32031;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746;
- дрожжей, плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12;
- *Escherichia coli* — по ГОСТ 30726.

5.12 Идентификация сырьевого состава ветчинных изделий – по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31500.

5.13 Определение наличия компонентов, полученных с использованием генетически модифицированных организмов — по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174.

5.14 Определение температуры в толще ветчинных изделий — цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, ценой деления 0,1 °С или другими приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

Температурный датчик должен быть введен в толщу продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения ±0,5 °С.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Ветчинные изделия транспортируют в охлаждаемых или изотермических средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

6.2 Ветчинные изделия хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75 ± 5) %.

6.3 Рекомендуемые сроки годности ветчинных изделий:
- в натуральной (кишечной), целлюлозной, искусственной белковой оболочках – не более 3 сут;
- в полиамидной барьерной оболочке — не более 20 сут;
- упакованных под вакуумом или в защитной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами — не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке — не более 5 сут.

6.4 Срок годности ветчинных изделий, в т. ч. с использованием новых видов упаковочных материалов устанавливает изготовитель.

6.5 Транспортирование и хранение ветчинных изделий, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, — по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г ветчинных изделий

А.1 Информационные сведения о пищевой ценности 100 г ветчинных изделий приведены в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование ветчинных изделий	Белок, г	Жир, г	Энергетическая ценность	
			кДж	ккал
Ветчина филейная	18,0—22,0	4,0—7,0	502—586	120—140
Ветчина из мяса цыплят	15,0—20,0	8,0—12,0	628—754	150—180
Ветчина из мяса индейки	15,0—20,0	7,0—12,0	586—712	140—170
Ветчина куриная детская	15,0—18,0	10,0—12,0	670—754	160—180
Ветчина куриная школьная	15,0—18,0	10,0—12,0	544—712	130—170
Ветчина из мяса птицы ассорти	15,0—20,0	8,0—12,0	628—754	150—180
Ветчина из мяса цыплят с кроликом	15,0—20,0	8,0—12,0	628—754	150—180
Ветчина из мяса цыплят с языком	15,0—20,0	8,0—12,0	628—754	150—180
Ветчина из мяса цыплят и перепелов	15,0—20,0	8,0—12,0	628—754	150—180

Библиография

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

[2] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией 30 августа 1990 г., М., 1990

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

[4] ТР ТС 034/2014 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»

[5] ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

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

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

[8] 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.

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

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

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

[12] МУ 2142—80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое, утвержденные Главным государственным санитарным врачом СССР 28 января 1980 г.

[13] 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.

[14] 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.

УДК 637.52:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1318

Ключевые слова: российское качество, ветчинные изделия, детское питание, технические требования, ветчина филейная, ветчина из мяса цыплят, ветчина из мяса индейки, ветчина куриная детская, ветчина куриная школьная, ветчина из мяса птицы ассорти, ветчина из мяса цыплят с кроликом, ветчина из мяса цыплят с языком, ветчина из мяса цыплят и перепелов

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 03.06.2015. Подписано в печать 19.06.2015. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,35. Тираж 83 экз. Зак. 2194.

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

gost.e-ecolog.ru