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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 32889— 2014**

# КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

## Технические условия

**Издание официальное**

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

## Предисловие

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

**Сведения о стандарте**

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

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2014 г. № 72-П)

За принятие проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|---|---|
| Армения | AM | Миноэкономики Республики Армения |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Украина | UA | Минэкономразвития Украины |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 ноября 2014 г. № 1638-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32889—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© Стандартинформ, 2015

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

## Содержание

1 Область применения . . . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . . . 1
3 Термины и определения . . . . . 4
4 Технические требования . . . . . 4
5 Правила приемки . . . . . 8
6 Методы контроля . . . . . 8
7 Транспортирование и хранение . . . . . 9
Приложение А (справочное) Ингредиентный состав консервов . . . . . 10
Приложение Б (справочное) Рекомендации по приготовлению . . . . . 11
Приложение В (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г консервов . . . . . 11
Библиография . . . . . 12

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# КОНСЕРВЫ МЯСНЫЕ КУСКОВЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

**Технические условия**

Canned meat in pieces for children's nutrition. Specifications

**Дата введения — 2016—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на кусковые мясные стерилизованные консервы, изготавливаемые из мяса с овощами, предназначенные для питания детей старше трех лет, для реализации в торговле и сети общественного питания (далее – консервы).

Консервы выпускают следующих наименований:

-«Говядина тушеная с баклажанами»;
-«Говядина тушеная с кабачками»;
-«Телятина тушеная с баклажанами»;
-«Телятина тушеная с кабачками»;
-«Баранина тушеная с баклажанами»;
-«Ягнятина тушеная с баклажанами»;
-«Свинина тушеная с кабачками»;
-«Свинина тушеная с цветной капустой»;
-«Мясо кролика тушеное с кабачками»;
-«Мясо кролика тушеное с цветной капустой»;
-«Конина тушеная с цветной капустой»;
-«Оленина тушеная с цветной капустой».

Требования, обеспечивающие безопасность и качество консервов изложены в 4.1, к маркировке — в 4.3.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 1129—2013 Масло подсолнечное. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 5981—2011 Банки металлические для консервов. Технические условия

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

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

**Издание официальное**

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—90 Ящики из гофрированного картона. Общие технические условия

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 10970—87*** Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

ГОСТ 13345—85 Жесть. Технические условия

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

ГОСТ 13830—97*[4] Соль поваренная пищевая. Общие технические условия

ГОСТ 13907—86 Баклажаны свежие. 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 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—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

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

---

* Заменен на ГОСТ 26313—84 в части плодоовощных консервированных продуктов; ГОСТ 26671—85 в части раздела 4 в части продуктов переработки плодов и овощей, консервов мясных и мясорастительных.

** Заменен на ГОСТ 26664—85 в части консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов.

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

*[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

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 29055—91 Пряности. Кориандр. 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 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 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 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 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 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 32227—2013 Олени для убоя. Оленина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 32261—2013 Масло сливочное. Технические условия

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

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

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

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **кусковые мясные консервы для детского питания:** Мясные консервы, изготовленные из мясных и немясных ингредиентов, измельченных на куски массой от 5 до 20 г, тушеных в соусе, предназначенные для питания детей старше трех лет.

## 4 Технические требования

### 4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2], вырабатываться по технологической инструкции* с соблюдением рецептур, массовая доля мясных ингредиентов в которых должна составлять не менее 62 %, режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья, потребительской упаковки и требований нормативных правовых актов, действующих на территории государств, принявших стандарт.

4.1.2 Консервы должны быть герметично укупорены и подвергнуты тепловой обработке — стерилизации.

4.1.3 Консервы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

4.1.4 По микробиологическим показателям и по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитратов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков) консервы должны соответствовать требованиям [1], [2] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

### 4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье, пищевые ингредиенты и добавки, используемые для изготовления консервов, по показателям безопасности должны отвечать требованиям для пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов для питания детей старше трех лет, установленных [1] — [4] или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления консервов применяют следующее сырье, пищевые ингредиенты и добавки:

- говядину первой и второй категории по ГОСТ 31797, по ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 12 %;
- телятину по ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- свинину по ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани 13 % — 17 % или 28 % — 32 %;
- тушки кроликов первой категории, тушки кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученное при их разделке жилованное мясо кролика с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- конину от молодняка первой категории упитанности по ГОСТ 32225 и полученную при ее разделке: конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
- ягнятину и баранину по ГОСТ 31777 и полученные при их разделке ягнятину и баранину жилованные с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;

---

* В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству консервов мясных кусковых для детского питания», утвержденная директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова».

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для консервов | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | «Говядина тушеная с кабачками» | «Говядина тушеная с баклажанами» | «Баранина тушеная с баклажанами» | «Ягнятина тушеная с баклажанами» | «Телятина тушеная с баклажанами» | «Телятина тушеная с кабачками» | «Свинина тушеная с кабачками» | «Мясо кролика тушеное с кабачками» | «Свинина тушеная с цветной капустой» | «Мясо кролика тушеное с цветной капустой» | «Конина тушеная с цветной капустой» | «Оленина тушеная с цветной капустой» |
| Внешний вид | Кусочки массой от 5 до 20 г мяса и кабачков / баклажанов / кабачков / цветной капусты в соусе. Соус без заварившихся комочков муки, с включением овощей, кремового или коричневатого цвета | | | | | | | | | | | |
| Запах и вкус | Свойственный данному виду мяса и овощей без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый | | | | | | | | | | | |
| Консистенция | Кусочки мяса и овощей мягкие | | | | | | | | | | | |
| Цвет | Свойственный используемому сырью | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля белка, % | 12,0—13,0 | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля жира, % | 10,0—12,0 | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более | 0,8 | | | | | | | | | | | |
| Массовая доля йода, мг/100 г, не менее* | 0,03 | | | | | | | | | | | |

* Для консервов, обогащенных йодом.

- оленину и мясо оленят первой и второй категории по ГОСТ 32227, оленину по ГОСТ 32273 и полученную при ее разделке оленину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- 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 13 % — 17 % или 28 % — 32 %, 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 жилованной оленины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- масло коровье несоленое сладкосливочное по ГОСТ 32261;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг «Премиум» по ГОСТ 1129;
- масло соевое рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг по ГОСТ 31760;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;
- муку пшеничную высшего сорта по ГОСТ 31491;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721 или сушеную по ГОСТ 32065;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- кабачки свежие по ГОСТ 31822, без грубой кожицы, перезрелых семян, имеющие диаметр сечения не более 8 см;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723 или сушеный по ГОСТ 32065;
- баклажаны по ГОСТ 13907;
- овощи быстрозамороженные (кабачки, баклажаны, морковь, лук, капусту цветную);
- зелень укропа, сельдерея, петрушки свежую и сушеную;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- воду питьевую;
- эмульсии вкусоароматические, экстракты пряно-ароматического растительного сырья (укропа, петрушки, сельдерея, перца душистого, кориандра) полученные $CO_2$ экстракцией, без применения химических растворителей;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- препараты йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15 %.

4.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства консервов, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет.

4.2.3 Для производства 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 мес;
- с массовой долей общего фосфора свыше 0,2 %;
- в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 °С.

4.2.4 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых ингредиентов и добавок, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.1—4.2.3.

### 4.3 Маркировка

4.3.1 Консервы в потребительской упаковке должны иметь маркировку в соответствии с ГОСТ 13534, характеризующую продукцию, и отвечающую требованиям [2], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт и содержать следующую информацию:
- наименование консервов с указанием «стерилизованные», «мясные»;
- состав продукта в соответствии с приложением А;
- массу нетто;

- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- дату изготовления продукта (число, месяц, год);
- срок годности и условия хранения до и после вскрытия потребительской упаковки;
- рекомендации по приготовлению в соответствии с приложением Б;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- пищевую ценность 100 г продукта в соответствии с приложением В;
- массовую долю йода в 100 г продукта и процент удовлетворения суточной потребности детей старше трех лет;
- обозначение настоящего стандарта;
- единый знак обращения продукции на рынке.

***Пример маркировки — «Консервы мясные кусковые для питания детей старше трех лет, стерилизованные «Говядина тушеная с баклажанами».***

4.3.2 Транспортная маркировка по [2], [5], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры», «Верх», «Хрупкое. Осторожно».

4.3.3 Маркировка, характеризующая продукцию, помещенную в транспортную упаковку, по [2], [5], ГОСТ 13534 должна содержать:

- наименование консервов с указанием «стерилизованные», «мясные»;
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и при несовпадении с юридическим адресом, адрес (а) производств (а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- число упаковок;
- массу нетто;
- дату изготовления;
- условия хранения;
- срок годности;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции;
- обозначение настоящего стандарта.

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

**4.4 Упаковка**

4.4.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

Консервы массой нетто от 100 до 250 г фасуют в следующие виды упаковки:

- стеклянные банки типа IV-51 по ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла;
- металлические банки с внутренним защитным покрытием, 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;
- упаковку из комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием;
- упаковку из полимерных материалов для стерилизуемой продукции.

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

4.4.4 Консервы упаковывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142 с обечайкой и картонными прокладками или блоками в термоусадочную пленку по ГОСТ 25951 и в другую упаковку, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

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

4.4.5 Масса нетто упакованных консервов на специальных поддонах не более 1000 кг, в таре-оборудовании не более 500 кг, в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг.

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

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

## 5 Правила приемки

5.1 Консервы принимают партиями. Определение партии — по [1], объем выборок — по ГОСТ 8756.0.

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 %.

5.2 Рекомендуется органолептические показатели, герметичность упаковки и массовую долю жира определять в каждой партии.

5.3 Показатели массовых долей белка, хлористого натрия (поваренной соли), йода (для консервов, обогащенных йодом), рекомендуется определять периодически, но не реже одного раза в 15 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.4 Испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, нитрозаминов, нитратов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков, микробиологические показатели) проводят в соответствии с программой производственного контроля и требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

5.6 В случае разногласий по составу используемого проводят идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО).

## 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 жира — по ГОСТ 23042, ГОСТ 26183.

6.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.5 Определение массовой доли йода по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.6 Определение массовой доли хлорида натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 26186.

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

6.8 Определение диоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.9 Определение нитратов — по ГОСТ 29270 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.10 Определение герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

6.11 Определение содержания токсичных элементов:

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

6.12 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.13 Определение антибиотиков — по [7], ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

6.14 Определение нитрозаминов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.15 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163 и нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.16 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.

6.17 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов — по ГОСТ 8.579.

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

6.19 Определение ГМО — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 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 проводят в летний период — в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период — в изотермических вагонах с подогревом.

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

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

7.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

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

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

**Приложение А**
**(справочное)**

## Ингредиентный состав консервов

А.1 Ингредиентный состав консервов приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

| Наименование консервов | Ингредиентный состав* |
|---|---|
| «Говядина тушеная с баклажанами» | Говядина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, баклажаны, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)** |
| «Телятина тушеная с баклажанами» | Телятина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, баклажаны, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)** |
| «Баранина тушеная с баклажанами» | Баранина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, баклажаны, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)** |
| «Ягнятина тушеная с баклажанами» | Ягнятина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, баклажаны, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)** |
| «Говядина тушеная с кабачками» | Говядина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, кабачки, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)** |
| «Телятина тушеная с кабачками» | Телятина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, кабачки, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)** |
| «Свинина тушеная с кабачками» | Свинина (62 %), вода, растительное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, репчатый лук, кабачки, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)** |
| «Мясо кролика тушеное с кабачками» | Мясо кролика (62 %), вода, сливочное масло, пшеничная или рисовая мука, морковь, лук репчатый, кабачки, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)** |
| «Свинина тушеная с цветной капустой» | Свинина (62 %), вода, пшеничная или рисовая мука, морковь, лук репчатый, цветная капуста, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)** |
| «Конина тушеная с цветной капустой» | Конина (62 %), вода, пшеничная или рисовая мука, морковь, лук репчатый, цветная капуста, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)** |
| «Оленина тушеная с цветной капустой» | Оленина (62 %), вода, пшеничная или рисовая мука, морковь, лук репчатый, цветная капуста, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)** |
| «Мясо кролика тушеное с цветной капустой» | Мясо кролика (62 %), вода, пшеничная или рисовая мука, морковь, лук репчатый, цветная капуста, поваренная соль, зелень (петрушки, укропа, сельдерея), пряности (перец душистый или кориандр)** |
| * При обогащении йодом в ингредиентном составе консервов дополнительно указывают препарат йодированных молочных белков.<br>** Экстракты петрушки, укропа, сельдерея и пряностей (перец душистый, кориандр) при их использовании. | |

## 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 данные о пищевой ценности 100 г консервов

В.1 Пищевая ценность (средние значения) 100 г консервов приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

| Наименование консервов | Белок, г | Жир, г | Углеводы*, г | Энергетическая ценность**, ккал/кДж | Йод***, мг/100 г, не менее (% от суточной потребности) |
|---|---|---|---|---|---|
| «Говядина тушеная с баклажанами» | 12,2 | 10,5 | 5,5 | 170,0/710,0 | 0,03 (35) |
| «Телятина тушеная с баклажанами» | 12,2 | 10,5 | 5,5 | 170,0/710,0 | 0,03(35) |
| «Баранина тушеная с баклажанами» | 12,0 | 10,5 | 5,1 | 160,0/670,0 | 0,03 (35) |
| «Ягнятина тушеная с баклажанами» | 12,0 | 10,5 | 5,1 | 160,0/670,0 | 0,03 (35) |
| «Говядина тушеная с кабачками» | 12,2 | 10,5 | 5,5 | 170,0/710,0 | 0,03 (35) |
| «Телятина тушеная с кабачками» | 12,2 | 10,5 | 5,5 | 170,0/710,0 | 0,03 (35) |
| «Свинина тушеная с кабачками» | 12,0 | 12,0 | 6,0 | 180,0/750,0 | 0,03 (35) |
| «Мясо кролика тушеное с кабачками» | 13,0 | 10,0 | 5,0 | 160,0/670,0 | 0,03 (35) |
| «Свинина тушеная с цветной капустой» | 12,0 | 12,0 | 6,0 | 180,0/750,0 | 0,03 (35) |
| «Конина тушеная с цветной капустой» | 12,6 | 10,1 | 5,1 | 160,0/670,0 | 0,03 (35) |
| «Оленина тушеная с цветной капустой» | 13,0 | 10,4 | 5,4 | 170,0/710,0 | 0,03 (35) |
| «Мясо кролика тушеное с цветной капустой» | 13,0 | 10,0 | 5,0 | 160,0/670,0 | 0,03 (35) |

* Определяют расчетным путем.

$M_у = 100 – (M_в + M_б + M_ж + M_з)$,

где $M_у$ — массовая доля углеводов, %;
$M_в$ — массовая доля влаги, %;
$M_б$ — массовая доля белка, %;
$M_ж$ — массовая доля жира, %;
$M_з$ — массовая доля золы, %.

** Определяют расчетным путем.

*** При дополнительном внесении.

## Библиография


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

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

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

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

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

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

[7] ISO 13493:1998 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии



УДК 664.9:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясные кусковые, детское питание, говядина тушеная с баклажанами, с кабачками, телятина тушеная с баклажанами, с кабачками, баранина тушеная с баклажанами, ягнятина тушеная с баклажанами, свинина тушеная с кабачками, свинина тушеная с цветной капустой, мясо кролика тушеное с кабачками, мясо кролика тушеное с цветной капустой, конина тушеная с цветной капустой, оленина тушеная с цветной капустой, технические требования, говядина, телятина, свинина, конина, баранина, ягнятина, мясо кролика, оленина

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.С. Кабашова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 20.03.2015. Подписано в печать 31.03.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,45. Тираж 50 экз. Зак. 1493.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.


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

gost.e-ecolog.ru