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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32887— 2014

# КОЛБАСКИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

## 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 | Роспотребстандарт Украины |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 ноября 2014 г. № 1652-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32887—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 . . . . . 3
4 Технические требования . . . . . 3
5 Правила приемки . . . . . 7
6 Методы контроля . . . . . 7
7 Транспортирование и хранение . . . . . 8
Приложение А (справочное) Состав колбасок . . . . . 9
Приложение Б (справочное) Рекомендации по приготовлению . . . . . 10
Приложение В (справочное) Информационные данные о пищевой ценности колбасок . . . . . 11
Библиография . . . . . 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# КОЛБАСКИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

## Технические условия

Small sausages for infant's nutrition. Specifications

**Дата введения — 2016—01—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на пастеризованные мясные колбаски – «Аппетитки», «Малыш», «Малютка», «Карапуз», «Тимка», «Сказка», выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для питания детей старше 1,5 лет (далее — колбаски).

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 4.1, требования 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 1341—97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 6309—93 Нитки швейные хлопчатобумажные и синтетические. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

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

ГОСТ 7699—78* Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ ISO 8588—2011 Органолептический анализ. Методология. Испытания «А» — «Не А»

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

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876–2010.

**Издание официальное**

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

ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 10970—87* Молоко сухое обезжиренное. Технические условия

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

ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 16867—71*** Мясо — телятина в тушах и полутушах. Технические условия

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

ГОСТ 26670—91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

ГОСТ 27747—88 Мясо кроликов. Технические условия

ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих клостридий

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

ГОСТ 29301—92 (ИСО 5574—78) 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 31473—2012 Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия

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

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

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 31671—2012 (EN 13805:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Подготовка проб методом минерализации при повышенном давлении

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

ГОСТ 31747—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

---

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

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

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315—2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. 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

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 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 32225—2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. 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 **пастеризованные мясные колбаски для питания детей раннего возраста:** Колбасные изделия для детского питания с массовой долей мясных ингредиентов не менее 60 %, предназначенные для питания детей от 1,5 лет (категории А) изготовленные из колбасного фарша, который сформован в колбасную оболочку диаметром не более 22 мм и подвергнут термической обработке до готовности к употреблению, и подвергшиеся пастеризации в герметичной упаковке.

## 4 Технические требования

### 4.1 Характеристики

4.1.1 Колбаски должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции* с соблюдением рецептур, требований [1], [2] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

---

* В качестве типовой инструкции может быть использована «Технологическая инструкция по производству колбасок для питания детей раннего возраста», утвержденная директором ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова».

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика и значение показателя для колбасок | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | «Аппетитки» | «Малыш» | «Малютка» | «Карапуз» | «Тимка» | «Сказка» |
| Внешний вид | Батончики в полиамидной оболочке, закрепленные металлическими клипсами или скобами, с чистой поверхностью без повреждения оболочки, наплыва фарша, бульонных и жировых отеков. Батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом. Допускается незначительное количество бульона в вакуумных упаковках после пастеризации | | | | | |
| Консистенция | Упругая, сочная | | | | | |
| Вид фарша на разрезе | Фарш однородный, равномерно перемешан, без пустот | | | | | |
| Цвет | От светло-серого до темно-серого. Допускается оранжевый оттенок при дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин | | | | | |
| Запах и вкус | Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус — слабосоленый, запах — со слабовыраженным ароматом пряностей | | | | | |
| Форма, размер батончиков | Прямые батончики длиной от 2 до 11 см, диаметром от 10 до 22 мм. Допускается шаровидная форма | | | | | |
| Массовая доля белка, %, не менее | 13,0 | 13,0 | 14,0 | 14,0 | 14,5 | 14,0 |
| Массовая доля жира, %, не более | 17,0 | 16,0 | 18,0 | 16,0 | 16,0 | 18,0 |
| Массовая доля хлорида натрия (поваренной соли), %, не более | 1,5 | | | | | |
| Массовая доля крахмала, %, не более | 3,0 | | | | | |
| Массовая доля общего фосфора, %, в пересчете на $P_2O_5$, не более | 0,5 | | | | | |

4.1.3 По микробиологическим показателям, содержанию токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, диоксинов, радионуклидов колбаски должны соответствовать [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.4 Колбаски выпускают в реализацию с температурой в любой точке измерения от 0 °С до 6 °С.

### 4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье, пищевые ингредиенты и добавки, используемые для изготовления колбасок, по показателям безопасности не должны превышать норм, установленных [1]—[4] или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления колбасок применяют следующее сырье:

- говядину от молодняка крупного рогатого скота первой и второй категории упитанности по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке;
- говядину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 6 %, 9 %, 12 %;
- телятину по ГОСТ 16867, ГОСТ 31798 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и полученную при ее разделке телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- свинину от молодняка по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 50 % и от 28 % до 32 %;
- конину от молодняка крупного рогатого скота первой и второй категории упитанности по ГОСТ 32225 и полученную при ее разделке конину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, 12 %;
- баранину от молодых животных по ГОСТ 31777 с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;

- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % и/или не более 9 %, 12 % из жилованной телятины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, из жилованной конины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %, свинины с массовой долей жировой ткани не более 50 % и от 28 % до 32 %, по ГОСТ 31799 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки кроликов первой категории, тушки кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученную при их разделке крольчатину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят и цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ 31473, ГОСТ 31962 первого сорта и полученное при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970 или по нормативным документам государства, принявшего стандарт;
- белки соевые (изолированные, концентрированные), полученные из генетически немодифицированных соевых бобов;
- крахмал картофельный, высшего сорта или «Экстра», по ГОСТ 7699 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- крахмал рисовый;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- соль поваренную пищевую, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта, по ГОСТ 13830 или по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- воду питьевую;
- экстракты семян укропа, петрушки и сельдерея, перца душистого, кориандра, полученные физическими способами без применения химических растворителей;
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат, регулятор кислотности Е333) с массовой долей основного вещества не менее 97,5 %;
- натрий аскорбиновокислый (антиокислитель Е301);
- кислоту аскорбиновую (витамин С, антиокислитель Е300);
- карбонат натрия (регулятор кислотности Е500);
- бета-каротин (2 %-ный раствор бета-каротина в воде; 0,1 %-ный раствор бета-каротина в масле);
- кишки бараньи, свиные обработанные (черевы);
- оболочки искусственные белковые, коллагеновые, из целлюлозной пленки (целлофана), полиамидные;
- шпагат из лубяных волокон (0,84 ктекс; 1,00 ктекс) и шпагат вискозный (0,80 ктекс; 1,00 ктекс) по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные и синтетические швейные по ГОСТ 6309, торговый номер 10, «Экстра» и «Прима» в три сложения;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- клипсы, скобы металлические.

4.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства колбасок, 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 без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей старше 1,5 лет, установленным [2], или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых ингредиентов, пряностей, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.1, разрешенных к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 При производстве колбасок не допускается применять компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов, и мясное сырье:

- полученное от убоя быков, хряков и тощих животных;

- замороженное более одного раза;
- замороженное со сроком годности более 6 мес;
- в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 °С.

### 4.3 Маркировка

4.3.1 Маркировка должна соответствовать требованиям [2], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.3.2 Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию.

Маркировка должна содержать следующие сведения:

- наименование колбасок с указанием категории А;
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше 1,5 лет;
- состав продукта в соответствии с приложением А;
- массу нетто (для упакованной продукции);
- дату изготовления и упаковывания;
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- 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);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- условия хранения;
- рекомендации по приготовлению в соответствии с приложением Б;
- пищевая ценность в соответствии с приложением В;
- надпись «Упаковано под вакуумом» (в случае упаковки под вакуумом);
- знак обращения на рынке государств — членов Таможенного союза;
- обозначение настоящего стандарта.

***Пример маркировки — «Колбаски мясные «Аппетитки», категории А, пастеризованные для питания детей старше 1,5 лет».***

4.3.3 Транспортная маркировка колбасок — в соответствии с требованиями [2], [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной упаковки. Маркировка должна содержать:

- наименование колбасок с указанием категории А;
- массу нетто;
- дату изготовления;
- срок годности;
- условия хранения;
- 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);
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше 1,5 лет;
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции.

### 4.4 Упаковка

4.4.1 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены для контакта с пищевыми продуктами, должны соответствовать требованиям [6] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и обеспечивать сохранность и товарный вид колбасок при транспортировании и хранении в течение всего срока годности.

4.4.2 Колбаски выпускают весовыми, не упакованными и упакованными в групповую упаковку под вакуумом.

4.4.3 Весовые колбаски выпускают в непроницаемых полиамидных оболочках, герметично закрепленных металлическими клипсами или скобами. Масса одной колбаски — от 25 до 50 г.

Колбаски для групповой упаковки под вакуумом выпускают в оболочках: натуральных, искусственных белковых, коллагеновых, из целлюлозной пленки (целлофана).

Групповую упаковку колбасок проводят под вакуумом в упаковочные материалы: пленки и пакеты из материалов многослойных, термоформуемых, термостойких, термосвариваемых, массой нетто не более 500 г.

Допускается выпуск продукции другой массы по согласованию с потребителем.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

4.4.4 Колбаски упаковывают в транспортную упаковку: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142, полимерные многооборотные, алюминиевые, а также в контейнеры или в упаковку, изготовленную из других материалов, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

4.4.5 Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха. Многооборотная упаковка должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации упаковку накрывать пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760 или другим аналогичным материалом, разрешенным к применению в пищевой промышленности.

В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукт одной даты изготовления, одного наименования.

4.4.6 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках не более 25 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг; в контейнерах, таре — оборудовании — не более 250 кг.

## 5 Правила приемки

5.1 Определение партии — по [1], объем выборок — по ГОСТ 9792.

5.2 Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль.

5.3 Показатели массовой доли хлорида натрия (поваренной соли) определяют в каждой партии; жира, белка, влаги, крахмала, общего фосфора и микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 10 дней.

5.4 Испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов и микробиологическим показателям) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

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 разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

5.7 Контроль продукта на наличие компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО), осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.8 Массу изделия проверяют не реже двух раз в смену или по требованию контролирующей организации.

## 6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ 26929, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 31671, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164, [7].

6.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) — по ГОСТ 9959, ГОСТ ISO 8588.

6.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, [8].

6.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

6.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

6.6 Определение массовой доли хлорида натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957.

6.7 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

6.8 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

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

6.10 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

6.11 Определение содержания токсичных элементов:

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

6.12 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308 или нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.13 Определение антибиотиков — ГОСТ 31694, ГОСТ 31903 и по [9].

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

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

6.16 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, — по ГОСТ 31659;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- *Bacillus cereus* — по ГОСТ 10444.8.

6.17 Определение массы нетто проводят на весах для статистического и автоматического взвешивания с НПВ и НмПВ в зависимости от массы продукции и с ценой проверочного деления в соответствии с требуемой точностью.

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

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

6.20 Температуру в толще готового продукта измеряют цифровым термометром с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другими приборами, обеспечивающими измерение температуры в заданном диапазоне.

6.21 Определение диоксинов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

6.22 Определение ГМО — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

## 7 Транспортирование и хранение

7.1 Колбаски транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

7.2 Колбаски хранят при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности не выше 75 %.

7.3 Срок годности колбасок устанавливает изготовитель.

7.4 Рекомендуемый срок годности колбасок при температуре от 0 °С до 6 °С — не более 45 сут.

7.5 После вскрытия вакуумной упаковки колбаски рекомендуется хранить не более 72 ч при температуре от 0 °С до 6 °С в пределах срока годности.

**Приложение А**
**(справочное)**

## Состав колбасок

А.1 Состав колбасок приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

| Наименование колбасок | Состав колбасок |
|---|---|
| «Аппетитки» | Говядина, свинина, вода, сухое молоко, манная крупа, поваренная соль, цитрат кальция (регулятор кислотности Е333), аскорбиновокислый натрий (Е301), бета-каротин, экстракты пряностей |
| «Малыш» | Говядина, свинина, вода, сухое молоко, крахмал, поваренная соль, цитрат кальция (регулятор кислотности Е333), аскорбиновокислый натрий (антиокислитель Е301), бета-каротин, экстракты пряностей |
| «Малютка» | Мясо птицы, свинина, вода, соевый белок, крахмал, поваренная соль, цитрат кальция (регулятор кислотности Е333), аскорбиновокислый натрий (антиокислитель Е301), бета-каротин, экстракты пряностей |
| «Карапуз» | Баранина, мясо птицы, вода, сухое молоко, крахмал, поваренная соль, цитрат кальция (регулятор кислотности Е333), аскорбиновокислый натрий (антиокислитель Е301), бета-каротин, экстракты пряностей |
| «Тимка» | Конина, мясо птицы, вода, сухое молоко, крахмал, поваренная соль, цитрат кальция (регулятор кислотности Е333), аскорбиновокислый натрий (антиокислитель Е301), бета-каротин, экстракты пряностей |
| «Сказка» | Мясо кролика, свинина, вода, сухое молоко, крахмал, поваренная соль, цитрат кальция (регулятор кислотности Е333), аскорбиновокислый натрий (антиокислитель Е301), бета-каротин, экстракты пряностей |

**Приложение Б**
**(справочное)**

## Рекомендации по приготовлению

Перед употреблением колбаски необходимо разогреть.

Групповую упаковку (при наличии) вскрыть, удалить при необходимости оболочку, поместить в емкость с кипящей водой и прогреть при слабом кипении 3—5 мин.

Рекомендуемая температура подачи колбасок — 65 °С.

**Приложение В**
**(справочное)**

## Информационные данные о пищевой ценности колбасок

В.1 Пищевая ценность 100 г колбасок приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

| Наименование колбасок | Белок, г, не менее | Жир, г, не более | Энергетическая ценность, ккал/кДж |
|---|---|---|---|
| «Аппетитки» | 13,0 | 17,0 | 205/840 |
| «Малыш» | 13,0 | 16,0 | 210/860 |
| «Малютка» | 14,0 | 18,0 | 240/980 |
| «Карапуз» | 14,0 | 16,0 | 220/900 |
| «Тимка» | 14,5 | 16,0 | 220/900 |
| «Сказка» | 14,0 | 18,0 | 240/980 |

## Библиография


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

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

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

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

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

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

[7] ISO 6887-2:2003 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов

[8] ISO 1442:1997 Мясо и мясные продукты. Определение содержания влаги (эталонный метод)

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

УДК (637.524.2:641.562):006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: пастеризованные мясные колбаски для питания детей старше 1,5 лет, «Аппетитки», «Малыш», «Малютка», «Карапуз», «Тимка», «Сказка», технические требования

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

Сдано в набор 13.03.2015. Подписано в печать 31.03.2015. Формат 60×84 ⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,40. Тираж 40 экз. Зак. 1488.

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

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

gost.e-ecolog.ru