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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32967— 2014

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие 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 Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности имени В.М. Горбатова Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИМП им. В.М. Горбатова Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 сентября 2014 г. № 70-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	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 октября 2014 г. № 1343-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32967–2014 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 Классификация 4
5 Общие технические требования 5
6 Правила приемки 11
7 Методы контроля 12
8 Транспортирование и хранение 14
Приложение А (справочное) Примеры определения массовой доли мышечной ткани в полуфабрикатах 16
Библиография 18

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Semi-prepared meat products for children`s nutrition.
General specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные полуфабрикаты для детского питания (далее — полуфабрикаты), предназначенные для питания детей старше 1,5 лет в организованных коллективах и для реализации в розничной торговле и сети общественного питания.

Требования, обеспечивающие безопасность и качество полуфабрикатов изложены в 5.1, к маркировке — в 5.4.

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 OIML R 76-1–2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1.Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 427–75 Линейки измерительные металлические. Технические условия

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 1724–85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 3034–75 Крупа овсяная. Технические условия[1]

ГОСТ 3343–89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия[2]

ГОСТ 4288–76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний[3]

ГОСТ 4495–87 Молоко цельное сухое. Технические условия[4]

---

[1] Заменен на ГОСТ 26791–85 в части упаковки, маркировки, транспортирования и хранения.

[2] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54678–2010 «Продукты томатные консервированные. Общие технические условия».

[3] Утратил силу на территории Российской Федерации в части раздела «Правила приемки», с 01.01.2008 пользоваться ГОСТ Р 52675-2006. Утратил силу на территории Российской Федерации в части пункта 2.11 (методы бактериологического исследования), с 01.01.2013 пользоваться ГОСТ Р 54354-2011

[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53946–2010 «Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия».

Издание официальное

ГОСТ 5550–74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6014–68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022–97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7699–78 Крахмал картофельный. Технические условия[1]

ГОСТ 7975–2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 7977–87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. 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 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 10444.11–2013 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12–2013 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

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[2]

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

ГОСТ 13830–97 Соль поваренная пищевая. Общие технические условия[3]

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 16867–71 Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия[4]

ГОСТ 17435–72 Линейки чертежные. Технические условия

ГОСТ 21149–93 Хлопья овсяные. Технические условия

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

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

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

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

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия[5]

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 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 26987–86 Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия

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

---

[1] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876–2010 «Крахмал картофельный. Технические условия».

[2] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52791–2007 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия».

[3] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574–2000 «Соль поваренная пищевая. Технические условия».

[4] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54315–2011 «Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия».

[5] На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52189–2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

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

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

ГОСТ 27568–87 Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия

ГОСТ 27842–88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 28402–89 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29299–92 (ИСО 2918–75) 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 30363–2013 Продукты яичные. Общие технические условия

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

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

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

ГОСТ 31476– 2012 Свиньи для убоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

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

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

ГОСТ 31583–2012 Капуста морская мороженая. Технические условия

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

ГОСТ 31654–2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659–2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*

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

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 31796–2011 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 31903–2012 Продукты пищевые. Метод определения антибиотиков

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

ГОСТ 31905–2012 Добавки пищевые. Кальция лактат Е327. Технические условия

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

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий *Listeria monocytogenes*

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

ГОСТ 32951–2014 Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие 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 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 применены термины по [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясной полуфабрикат для детского питания:** Мясной полуфабрикат, в рецептуре которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0 %, изготовленный из бескостного мяса в виде кусков или фарша без добавления [с добавлением] немясных ингредиентов, предназначенный для питания детей от полутора лет.

Примечание — Для полуфабрикатов в тесте более 60,0 % мясных ингредиентов в составе начинки.

3.2 **кусковой мясной полуфабрикат категории А:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 80 %.

3.3 **кусковой мясной полуфабрикат категории Б:** Кусковой мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 70 % до 80 % включительно.

3.4 **рубленый мясной полуфабрикат категории А:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60 %.

3.5 **рубленый мясной полуфабрикат категории Б:** Рубленый мясной полуфабрикат с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 45 % до 60 % включительно.

3.6 **полуфабрикат в тесте категории А:** Мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки более 60 %.

3.7 **полуфабрикат в тесте категории Б:** Мясной полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки от 45 % до 60 % включительно.

4 Классификация

Полуфабрикаты подразделяют:

а) в зависимости от технологии изготовления:
   1) кусковые (крупнокусковые, мелкокусковые, порционные);
   2) рубленые (формованные, неформованные);
   3) в тесте.

б) в зависимости от назначения для питания детей старше:
   1) полутора лет (кусковые, рубленые);
   2) трех лет (кусковые, рубленые, в тесте).

в) в зависимости от термического состояния:
   1) охлажденные;
   2) замороженные.

г) в зависимости от массовой доли мышечной ткани в рецептуре полуфабриката (в рецептуре начинки полуфабриката в тесте)[1]:
   1) категории А;
   2) категории Б.

[1] Примеры определения массовой доли мышечной ткани в полуфабрикатах приведены в приложении А.

5 Общие технические требования

5.1.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документам на конкретные наименования полуфабрикатов, вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуры и технологический процесс, а также требованиям, установленным [1], [2] или нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="3">Наименование показателя</th><th colspan="4">Характеристика для полуфабрикатов</th></tr>
<tr><th colspan="3">кусковых</th><th rowspan="2">рубленых</th><th rowspan="2">в тесте</th></tr>
<tr><th>крупнокусковых</th><th>порционных</th><th>мелкокусковых</th></tr>
<tr><td>Внешний вид, вид на срезе</td><td>Мышцы или пласт мяса, снятые с определенной части полутуши в виде крупных кусков массой от 500 г, зачищенные от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной, жировой ткани и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Мышечная ткань упругая. Поверхность ровная, не заветренная, края заровнены, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм). Слой подкожного жира не более 5 мм</td><td>Куски мясной мякоти неправильной округлой или овально-продолговатой формы массой от 70 до 250 г, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, толщиной от 8 до 25 мм.
Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий и грубой соединительной ткани. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют</td><td>Куски мясной мякоти различной формы и размера массой от 10 до 50 г.</td><td>Формованных: разнообразной формы, массой от 10 до 100 г, поверхность равномерно посыпана панировочными сухарями (или без них), без разорванных и ломаных краев, фарш хорошо перемешан, с начинкой или без.
Неформованных: однородная мясная масса с размером частиц не более 3 мм, без хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок.</td><td>Разнообразной формы, массой до 50 г, не слипшиеся, не деформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая.
На срезе изделия видно тестовую оболочку окружающую начинку в виде фарша. Толщина тестовой оболочки — не более 2 мм, в местах заделки — не более 3 мм.
Начинка без включений грубой соединительной ткани, сухожилий, кровяных сгустков</td></tr>
<tr><td>Цвет, запах, вкус*</td><td colspan="3">Характерный для доброкачественного мяса</td><td colspan="2">Свойственный данному наименованию полуфабриката с учетом используемых рецептурных компонентов, без постороннего запаха и вкуса</td></tr>
<tr><td colspan="6">* Вкус полуфабриката оценивают после термической обработки.</td></tr>
</table>

5.2.2 По физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, приведенным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Значение показателя для полуфабрикатов					
	кусковых		рубленых		в тесте	
	категории					
	А	Б	А	Б	А	Б
Массовая доля белка, %, не менее	16,0	12,0	14,0	10,0	10,0 (в начинке — не менее 12,0)	
Массовая доля жира, %, не более	15,0	30,0	20,0	20,0	12,0 (в начинке — не более 20,0)	
Массовая доля хлорида натрия в продукте, %, не более	0,2		0,9			
Массовая доля начинки к массе изделия, %, не менее	–		–		48,0	
Массовая доля крахмала, %, не более	Не допускается		5,0* 3,0**			
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25					
pH, не более	6,1		–		–	
Массовая доля хлеба, %, не более	–		16,0***		–	

* Массовая доля крахмала установлена для полуфабрикатов, в рецептуре которых используется крупа (кроме полуфабрикатов, содержащих хлеб). Для полуфабрикатов в тесте требования относятся к начинке.

** Массовая доля крахмала установлена для полуфабрикатов, в рецептуре которых используется мука, крахмал (кроме полуфабрикатов, содержащих хлеб). Для полуфабрикатов в тесте требования относятся к начинке.

*** Массовая доля хлеба установлена для полуфабрикатов, в рецептуре которых используется хлеб.

5.2.3 По микробиологическим показателям полуфабрикаты не должны превышать норм, установленных для продуктов детского питания, соответствующих [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.4 Содержание токсичных элементов, пестицидов, нитритов, нитрозаминов, микотоксинов, радионуклидов, диоксинов, антибиотиков в зависимости от технологии изготовления и назначения полуфабрикатов, не должно превышать норм, установленных для продуктов детского питания, соответствующих [1], [2] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.5 Полуфабрикаты могут вырабатываться обогащенными витаминами (в том числе В1, В2, РР, С, β-каротин) и/или минеральными веществами (в том числе кальций, йод). Содержание витаминов, минеральных веществ в обогащенных полуфабрикатах устанавливают в нормативных документах на конкретные наименования полуфабрикатов, в соответствии с нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Мясное сырье, пищевые ингредиенты и добавки, используемые для изготовления полуфабрикатов, по показателям безопасности должны отвечать требованиям для пищевых компонентов, используемых при производстве продуктов для питания детей, установленных [1], [2], [3] или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

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

- говядину первой и второй категории упитанности по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798, а также полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %, 12 % и 20 %;
- телятину по ГОСТ 31798, ГОСТ 16867, а также полученную при ее разделке телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- свинину первой, второй и третьей категории по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778, а также полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 % и от 50 % до 70 %;
- баранину по ГОСТ 31777, а также полученную при ее разделке баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %;
- конину по ГОСТ 32225, а также полученную при ее разделке конину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %, 12 % и 20 %), свинины (с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 % и не более 50 %), телятины, субпродуктов (печени, сердца, языка) по ГОСТ 31799; свинины (с массовой долей жировой ткани от 50 % до 70 %), конины (с содержанием жировой и соединительной ткани не более 6 %), баранины (с содержанием жировой и соединительной ткани не более 6 %) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо котлетное говяжье для детского питания с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- мясо котлетное свиное для детского питания с массовой долей жировой ткани не более 30 %;
- субпродукты (печень, сердце, язык) от разных видов животных;
- мясо птицы охлажденное первого сорта по ГОСТ 31962 (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части), ГОСТ 31473 и полученные при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;
- белки растительные изолированные, концентрированные, не содержащие генно-модифицированных организмов;
- молоко питьевое;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные по ГОСТ 30363;
- казеинат натрия с массовой долей белка не менее 85 %;
- клетчатку соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную, волокна свекловичные;
- концентрат молочной сыворотки;
- альбумин черный пищевой;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;
- крахмал кукурузный;
- муку пшеничную по ГОСТ 31463;
- муку из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 31491;
- муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 31463;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;
- овощи свежие, сушеные и быстрозамороженные, в том числе: капусту белокочанную по ГОСТ 1724; лук репчатый по ГОСТ 1723; морковь столовую по ГОСТ 1721; картофель по ГОСТ 6014; тыкву продовольственную по ГОСТ 7975; лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- кабачки свежие и быстрозамороженные сроком годности не более 12 мес, без грубой кожицы и перезрелых семян, имеющие диаметр поперечного сечения не более 8 см;
- капусту морскую мороженую по ГОСТ 31583 или сушеную;
- порошок топинамбура;
- концентрированные соки овощей и фруктов;
- грибы свежие (вешенки, шампиньоны);
- сыр твердый по ГОСТ 27568;
- томат-пюре по ГОСТ 3343;
- хлеб пшеничный по ГОСТ 27842 из муки не ниже первого сорта;
- хлеб белый из пшеничной муки высшего и первого сортов по ГОСТ 26987;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550 не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292 не ниже первого сорта;
- крупу перловую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;
- крупу овсяную по ГОСТ 3034;
- хлопья овсяные «Экстра» по ГОСТ 21149;
- отруби пшеничные диетические;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) «Премиум» по ГОСТ 1129;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 31760;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола № 0 или 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренную йодированную;
- соль поваренную профилактическую, профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- перец душистый молотый;
- зелень свежую и сушеную (укроп, петрушку, сельдерей, кинзу);
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- экстракты семян укропа, петрушки и кориандра, полученные CO_2 экстракцией, без применения химических растворителей; эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;
- кальций лимоннокислый 4-водный (цитрат кальция, регулятор кислотности Е333) с массовой долей основного вещества не менее 97,5 %;
- кальция лактат пентагидрат по ГОСТ 31905;
- кальция карбонат;
- бета-каротин (2 %-й раствор бета-каротина в воде или 0,1 %-й раствор бета-каротина в масле);
- йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15 %;
- кислоту никотиновую (витамин РР, Е375);
- кислоту аскорбиновую (витамин С, антиокислитель Е300);
- тиамин бромид (витамин B_1);
- рибофлавин (витамин B_2, Е101);
- витаминно-минеральные добавки, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей;

- воду питьевую.

5.3.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства полуфабрикатов, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям [1], [2] и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых молодых животных, выращенных и откормленных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, антибиотиков и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей раннего возраста или для питания детей старше трех лет в зависимости от назначения полуфабрикатов в соответствии с [1], [2] и законодательством, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.3 Для производства полуфабрикатов не допускается применять:

а) 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;

б) компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных организмов;

в) овощи замороженные со сроком годности более 12 мес;

г) свинину жилованную с массовой долей жировой ткани свыше 32 %; говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 %, тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2-й категории, яичный порошок, грибы, йодированные молочные белки для производства полуфабрикатов, предназначенных для питания детей старше полутора лет.

5.3.4 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых ингредиентов и добавок, характеристики которых соответствуют требованиям 5.3.1– 5.3.3.

5.4 Маркировка

5.4.1 Каждая единица продукции, упакованной в потребительскую упаковку, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию.

Маркировка должна соответствовать требованиям [1], [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и должна содержать:

- наименование полуфабриката с указанием: кусковой (крупнокусковой, мелкокусковой, порционный) или рубленый (формованный, неформованный) или в тесте;
- состав полуфабрикатов;
- категорию полуфабрикатов, допускается указывать содержание мышечной ткани;
- термическое состояние;
- массу нетто;
- сведения о том, что полуфабрикаты предназначены для питания детей старше полутора лет или для питания детей старше трех лет;
- дату изготовления и упаковывания;
- срок годности и условия хранения до и после вскрытия упаковки;
- рекомендации по приготовлению;
- 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 полуфабрикатов;
- содержание витаминов, минеральных веществ (при их внесении), а также их содержание, выраженное в процентах от норм физиологической потребности;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта и технических документов, в соответствии с которыми изготовлены полуфабрикаты;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза для государств-членов Таможенного союза.

При использовании замороженного сырья для производства кусковых полуфабрикатов дополнительно наносят надпись: «Изготовлено из размороженного сырья».

5.4.2 Транспортная маркировка — по [1], [4], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», с обозначением настоящего стандарта и нормативной или технической документации, в соответствии с которой изготовлены полуфабрикаты.

5.5 Упаковка

5.5.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать требованиям [5] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.5.2 Полуфабрикаты упаковывают в упаковочные материалы (пакеты из пленочных материалов, лотки из полимерных материалов, коробки из картона и др.), обеспечивающие их качество, безопасность и сохранность в процессе транспортирования, хранения и реализации.

5.5.3 Полуфабрикаты выпускают весовыми и фасованными. Полуфабрикаты фасуют в потребительскую упаковку:

- крупнокусковые — массой от 500 до 3000 г;
- порционные — массой от 70 до 1000 г;
- мелкокусковые — массой от 250 до 1000 г;
- рубленые — массой до 500 г;
- в тесте — массой до 500 г.

для общественного питания допускается выпуск полуфабрикатов весовыми: кусковые — массой более 3 кг, рубленые — не более 20 кг, в тесте — не более 15 кг.

5.5.4 Отрицательные отклонения массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной массы должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

5.5.5 Продукцию упаковывают в чистые, сухие, без постороннего запаха многооборотные ящики: полимерные, алюминиевые, а также в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 9142.

В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают продукт одной даты выработки и одного наименования.

5.5.6 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках не более 30 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг; в контейнерах, таре — оборудовании — не более 250 кг.

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

6 Правила приемки

6.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии — по [2], объем выборок и правила приемки — по ГОСТ 32951.

6.2 Каждая партия продукции должна проходить органолептический контроль.

6.3 Показатели массовой доли хлорида натрия (поваренной соли), хлеба определяют в каждой партии; жира, белка, общего фосфора, крахмала, pH, микробиологические показатели, толщину подкожного жира — для крупнокусковых полуфабрикатов и толщину куска — для порционных полуфабрикатов определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 30 дн. Контроль номинальной массы одного изделия, температуры продукта осуществляют не реже 2-х раз в течение смены, а также по требованию контролирующей организации и потребителя.

Показатели массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP, C, β-каротин) — для витаминизированных изделий и массовой доли минеральных веществ (кальций, йод) — для изделий, обогащенных минеральными компонентами, определяют изготовителем периодически, но не реже одного раза в квартал. Периодичность контроля устанавливает изготовитель.

6.4 Периодически в соответствии с программой производственного контроля или по требованию потребителя или контролирующей организации изготовитель подтверждает соответствие массовой доли мышечной ткани (категории), заявленному в маркировке на основании рецептурных журналов и результатов контроля качества используемого жилованного мяса. Порядок и периодичность контроля качества используемого жилованного мяса устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.5 Массовую долю начинки к массе полуфабриката в тесте, толщину тестовой оболочки, толщину в местах заделки определяют не реже двух раз в смену, а также по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.6 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов) устанавливает изготовитель в программе производственного контроля.

6.7 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.

6.8 В случае разногласий по составу используемого сырья проводят идентификацию сырьевого состава.

6.9 Контроль продукта на наличие генетически модифицированных организмов (ГМО) осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 4288, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 31671, ГОСТ 32164.

7.2 Определение органолептических показателей (внешний вид, запах, цвет) — по ГОСТ 9959.

7.3 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

7.4 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

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

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

7.7 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.

7.8 Определение пестицидов — по ГОСТ 32308.

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

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

7.11 Определение микотоксинов — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.12 Определение радионуклидов — по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.13 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 31747;
- *Staphylococcus aureus* — по ГОСТ 31746;
- патогенных микроорганизмов, в т.ч. сальмонелл — по ГОСТ 31659;
- *Listeria monocytogenes* — по ГОСТ 32031;
- плесеней — по ГОСТ 10444.12;
- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11.

7.14 Определение массовой доли витаминов и минеральных веществ — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.15 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

7.16 Определение pH — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.17 Определение массовой доли хлеба — по ГОСТ 4288.

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

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

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

7.21 Определение температуры полуфабриката

7.21.1 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Термометр цифровой с диапазоном измерения от минус 30 °С до 120 °С, с ценой деления 0,1 °С или другие приборы, обеспечивающие измерение температуры в заданном диапазоне.

7.21.2 Выполнение измерений

Для измерения температуры от каждой партии полуфабрикатов осуществляют выборку потребительских упаковочных единиц в соответствии с ГОСТ 32951 (таблица 4). В случае, если потребительская упаковочная единица содержит один продукт (например, крупнокусковой полуфабрикат), то измерение температуры проводят в любой точке полуфабриката из каждой выбранной упаковки. Если в потребительской упаковочной единице содержится несколько единиц продукции (мелкокусковые, рубленые полуфабрикаты и т. д.), то измерение проводят в одном изделии из каждой выбранной упаковки.

7.21.3 Обработка результатов измерений

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение температуры, полученное в результате измерения всех отобранных полуфабрикатов.

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

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

7.24 Определение массы полуфабриката проводят на лабораторных весах по ГОСТ OIML R 76-1.

7.25 Определение толщины подкожного жира и толщины куска

7.25.1 Средства измерений и вспомогательное оборудование

Измерительная линейка по ГОСТ 427, ГОСТ 17435 с допустимой точностью ± 1 мм.

7.25.2 Выполнение измерений

Для определения толщины подкожного жира (крупнокусковые полуфабрикаты) и толщины куска (порционные полуфабрикаты) от каждой партии полуфабрикатов осуществляют выборку потребительских упаковочных единиц по ГОСТ 32951 (таблица 4). Измерения проводят для каждого полуфабриката из отобранных упаковочных единиц в охлажденном состоянии.

7.25.3 Обработка результатов измерений

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение толщины куска и подкожного жира, соответственно полученное в результате измерения всех отобранных полуфабрикатов.

7.26 Массу упаковок проверяют на весах для статического взвешивания.

7.27 Определение массовой доли начинки (фарша) проводят после определения массы замороженных полуфабрикатов в тесте, для чего отбирают из 2-3 упаковок (пачек) по 20 шт., отделяют тестовую оболочку, а фарш взвешивают на лабораторных весах по ГОСТ OIML R 76-1.

Определение массовой доли фарша x, % к массе изделия, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \times 100}{m_2}, \quad (1)$$

где m_1 — масса фарша от 40-60 шт. изделий, г;

m_2 — масса 40-60 шт. изделий, г.

7.28 Определение толщины тестовой оболочки, толщины теста в месте заделки проводят после определения массы замороженных полуфабрикатов в тесте, для чего отбирают из 2-3 упаковок (пачек) по 20 шт., делают поперечный разрез и замеряют линейкой по ГОСТ 427, ГОСТ 17435 толщину теста на поперечном разрезе.

За результат принимают среднеарифметическое значение измерений.

7.29 Определение массовой доли мышечной ткани в полуфабрикатах (начинке полуфабрикатов)

7.29.1 Определение массовой доли мышечной ткани в жилованном мясе

Сначала массовую долю мышечной ткани определяют в каждом мясном ингредиенте (жилованном мясе), используемом в рецептуре полуфабриката. Для этого применяют метод препарирования.

Из неизмельченного жилованного мяса непосредственно после жиловки отбирают пробу массой не менее 5 кг. С помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткани от мышечной и взвешивают. Массовую долю мышечной ткани в жилованном мясе $X_{мт}$, в долях единицы, определяют по формуле

$$X_{мт} = \frac{m_1}{m_2}, \quad (2)$$

где m_1 — масса мышечной ткани в пробе, кг;

m_2 — масса отобранной пробы, кг.

За результат определения массовой доли мышечной ткани в мясном ингредиенте (жилованном мясе) принимают среднеарифметическое значение от не менее, чем трех повторностей определения от трех разных смен работы предприятия.

При использовании для изготовления полуфабрикатов замороженных блоков из жилованного мяса и необходимости дополнительного контроля информации, указанной поставщиком, методом случайной выборки от партии отбирают один блок. Блок размораживают. Размороженное мясо взвешивают. Затем с помощью жиловочного ножа отделяют соединительную и жировую ткань от мышечной ткани. Полученную мышечную ткань взвешивают.

Массовую долю мышечной ткани определяют по формуле (2).

В случае получения результата, не соответствующего информации, указанной поставщиком, дополнительно анализируют еще два блока и за окончательный результат, принимают среднеарифметическое значение определений массовой доли мышечной ткани в каждом из отобранных блоков[1].

7.29.2 Определение массовой доли мышечной ткани в рецептуре полуфабриката

Массовую долю мышечной ткани в рецептуре полуфабриката $О_{мт}$, %, вычисляют по формуле

$$О_{МТ} = \frac{\sum_{i=1}^{N} \left(X_{М_i} \cdot X_{МТ_i} \right)}{M_{рс}} \cdot 100, \quad (3)$$

где X_{Mi} — содержание (масса) i-того мясного ингредиента в рецептуре, кг;

$X_{МТi}$ — содержание мышечной ткани в i-том мясном ингредиенте, доли;

$M_{рс}$ — масса рецептурной смеси, кг.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Полуфабрикаты на предприятии-изготовителе хранят: кусковые охлажденные при температуре воздуха от минус 1 °С до 6 °С включ., кусковые замороженные — при температуре воздуха не выше минус 10 °С, рубленые охлажденные — при температуре воздуха от минус 1 °С до 4 °С включ., рубленые и в тесте замороженные — при температуре не выше минус 18 °С.

8.2 Полуфабрикаты выпускают в реализацию, транспортируют и хранят: кусковые охлажденные при температуре воздуха от минус 1 °С до 6 °С включ., кусковые замороженные — при температуре воздуха не выше минус 10 °С, рубленые охлажденные — при температуре воздуха от минус 1 °С до 4 °С включ., рубленые и в тесте замороженные — при температуре не выше минус 18 °С.

8.3 Полуфабрикаты транспортируют в охлаждаемых транспортных средствах при соблюдении требований к условиям, обеспечивающим их безопасность и сохранность качества. Температура в любой точке измерения полуфабрикатов, сдаваемых грузополучателю, не должна превышать: для охлажденных кусковых — 6 °С, рубленых — 4 °С, рубленых — минус 2 °С, для замороженных кусковых — минус 10 °С, рубленых и в тесте — минус 18 °С.

8.4 Реализацию полуфабрикатов осуществляют в условиях, обеспечивающих их безопасность и качество.

[1] Исследуемых блоков должно быть не менее трех.

8.5 Срок годности полуфабрикатов, гарантирующий сохранность, качество и безопасность продукции с учетом вида потребительской упаковки, условий производства и других факторов, влияющих на срок годности, устанавливает изготовитель.

Приложение А
(справочное)

Примеры определения массовой доли мышечной ткани в полуфабрикатах

А.1 Определение массовой доли мышечной ткани в мясном рубленом полуфабрикате «Котлеты», вырабатываемом по рецептуре, указанной в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Мясо котлетное говяжье с содержанием соединительной и жировой ткани 15 %	54,0	Мясной
Мясо котлетное свиное с массовой долей жировой ткани 30 %	10,0	Мясной
Хлеб пшеничный	12,0	Немясной
Сухари панировочные	2,0	Немясной
Лук репчатый свежий	3,0	Немясной
Перец душистый молотый	0,1	Немясной
Соль поваренная	0,9	Немясной
Вода питьевая	18,0	Немясной
Итого масса рецептурной смеси	100,0	–

Масса отобранной пробы мяса котлетного говяжьего составляет 5 кг, масса мышечной ткани в пробе — 4,25 кг.

Содержание мышечной ткани в мясном ингредиенте:

$$X_{мт1} = 4,25/5 = 0,85 \text{ дол. ед.}$$

Массовая доля мышечной ткани в говяжьем котлетном мясе ($X_{мт1}$) составляет 0,85 дол. ед.

Масса отобранной пробы котлетного свиного мяса составляет 5 кг, масса мышечной ткани в пробе — 3,5 кг.

Содержание мышечной ткани в мясном ингредиенте: $X_{мт2} = 3,5/5 = 0,7$ дол. ед. Массовая доля мышечной ткани в свином котлетном мясе ($X_{мт2}$) — 0,7 дол. ед.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре:

$$О_{мт} = 100 \cdot (54,0 \cdot 0,85 + 10,0 \cdot 0,7)/100 = 50,7 \text{ %}.$$

Массовая доля мышечной ткани в полуфабрикате составляет 50,7 % следовательно продут относят к категории Б.

А.2 Определение массовой доли мышечной ткани в мясном полуфабрикате в тесте «Пельмени», вырабатываемом по рецептуре, указанной в таблице А.2.

Таблица А.2

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Говядина 1 сорта с массовой долей жировой и соединительной ткани 6 %	64,0	Мясной
Свинина с массовой долей жировой ткани 50 %	30,0	Мясной
Лук репчатый свежий	6,0	Немясной
Перец душистый молотый	0,1	Немясной
Соль поваренная	0,9	Немясной
Вода питьевая	15,0	Немясной
Итого масса рецептурной смеси	116,0	–

Масса отобранной пробы говядины составляет 5 кг, масса мышечной ткани в пробе — 4,7 кг.

Содержание мышечной ткани в мясном ингредиенте: $X_{м1}$ = 4,7/5 = 0,94 дол. ед. Массовая доля мышечной ткани в говядине 1 сорта ($X_{мт1}$) составляет 0,94 дол. ед.

Масса отобранной пробы свинины составляет 5 кг, масса мышечной ткани в пробе — 2,5 кг.

Содержание мышечной ткани в мясном ингредиенте: $X_{м2}$ = 2,5/5 = 0,5 дол. ед. Массовая доля мышечной ткани в свинине ($X_{мт2}$) — 0,5 дол. ед.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре:

$О_{мт}$ = 100 · (64,0 · 0,94 + 30,0 · 0,5)/116 = 64,7 %.

Массовая доля мышечной ткани в начинке полуфабриката составляет 64,7 %, следовательно, продукт относят к категории А.

А.3 Определение массовой доли мышечной ткани в бескостном порционном полуфабрикате «Эскалоп свиной», вырабатываемом по рецептуре, указанной в таблице А.3.

Таблица А.3

Наименование ингредиента	Масса по рецептуре, кг на 100 кг	Сырьевая принадлежность ингредиента
Длиннейшая мышца спины с содержанием соединительной и жировой ткани 3 %	100,0	Мясной

Масса отобранной пробы свинины (длиннейшей мышцы) составляет 5 кг, масса мышечной ткани в пробе — 4,85 кг.

Содержание мышечной ткани в мясном ингредиенте: $X_{м1}$ = 4,85/5 = 0,97 дол.

Массовая доля мышечной ткани в свинине ($X_{мт1}$) составляет 0,97 дол.ед.

Массовая доля мышечной ткани в рецептуре:

$$О_{мт} = 100 \cdot (100 \cdot 0{,}97)/100 = 97{,}0\ \%.$$

Массовая доля мышечной ткани в полуфабрикате составляет 97,0 %, следовательно, продукт относят к категории А.

Библиография

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

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

[3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20 июля 2012 г. № 58

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

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

УДК 637.521.4:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: полуфабрикаты мясные для детского питания, кусковые, рубленые, в тесте, старше полутора лет, старше трех лет, общие технические требования

Подписано в печать 03.03.2015. Формат 60x84⅛.
Усл. печ. л. 2,79. Тираж 31 экз. Зак. 1020

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,
123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru