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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32888—
2014**

Консервы
ПАШТЕТЫ 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 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 (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 30 июля 2014 г. № 68-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

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 августа 2014 г. № 979-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32888—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 7
6 Методы контроля 7
7 Транспортирование и хранение 8
Приложение А (справочное) Ингредиентный состав консервов 9
Приложение Б (справочное) Информационные данные о пищевой ценности 100 г консервов 10
Библиография 11

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

ПАШТЕТЫ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Canned products. Pastes for child nutrition. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные паштетные мясные консервы: «Паштет детский», «Паштет школьный», «Паштет классный», «Паштет нежный» (далее — консервы), с массовой долей мясных ингредиентов свыше 60 %, предназначенные для питания детей старше трех лет для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок.

Требования к качеству и безопасности консервов указаны в пункте 4.1, требования к маркировке — в 4.3, требования к упаковке — в 4.4.

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 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 5981—2011 Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8756.0—70* Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1—79** Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.18—70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

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

* 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.

Издание официальное

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** Соль поваренная пищевая. Общие 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 16867—71*** Мясо-телятина в тушах и полутушах. Технические условия

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

ГОСТ 21784—76*[4] Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия

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 26574—85*[5] Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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

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

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

---

* 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».

*[4] На территории Российской Федерации действуют ГОСТ Р 54675—2011 «Мясо гусей (тушки и их части). Технические условия», ГОСТ Р 54675—2012 «Мясо цесарок (тушки и их части). Технические условия».

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

ГОСТ 26935—86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия

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 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

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 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 31903—2012 Продукты пищевые. 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 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 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 термин с соответствующим определением:

3.1 **паштетные мясные консервы для детского питания:** Мясные консервы для детского питания в виде вязкопластичной измельченной массы, изготовленные с добавлением субпродуктов, с размером частиц не более 0,3 мм.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта и требованиям [1], [2], вырабатываться по технологической инструкции* с соблюдением рецептур, массовая доля мясных ингредиентов в которых от 62 % до 75 %, режимов стерилизации, разработанных с учетом видов сырья, потребительской упаковки и требований нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

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

Таблица 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th colspan="4">Характеристика и значение показателя для консервов</th></tr>
<tr><th>«Паштет детский»</th><th>«Паштет школьный»</th><th>«Паштет нежный»</th><th>«Паштет классный»</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Внешний вид</td><td colspan="4">Однородная масса</td></tr>
<tr><td colspan="2">с включениями кусочков моркови.</td><td>с включениями кусочков грибов.</td><td>—</td></tr>
<tr><td colspan="5">Допускается незначительное отделение бульона и жира</td></tr>
<tr><td>Консистенция</td><td colspan="4">Нежная, мажущаяся</td></tr>
<tr><td>Цвет</td><td colspan="4">От светло-серого до светло-коричневого оттенков различной интенсивности</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Запах и вкус</td><td colspan="4">Свойственные данному виду продукта, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабо-соленый</td></tr>
<tr><td>со слабо выраженным ароматом перца душистого или кориандра</td><td colspan="2">со слабо выраженным вкусом грибов</td><td>со слабо выраженным ароматом мускатного ореха</td></tr>
<tr><td>Массовая доля белка, %, не менее</td><td colspan="2">12,0</td><td colspan="2">12,5</td></tr>
<tr><td>Массовая доля жира, %, не более</td><td>17,0</td><td>15,5</td><td>14,5</td><td>15,5</td></tr>
<tr><td>Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %, не более</td><td colspan="3">1,2</td><td>1,0</td></tr>
<tr><td>Дисперсность (размер частиц в основной массе продукта), мм, не более</td><td colspan="4">0,3
Допускается до 20 % частиц размером до 0,5 мм</td></tr>
</table>

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

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

4.2 Требования к сырью и материалам

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

Для изготовления консервов применяют следующее сырье, пищевые ингредиенты, пряности:

- говядину первой и второй категории по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %;
- телятину по ГОСТ 31798, ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке телятину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %, от 50 % до 70 %;
- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят и цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ 21784, ГОСТ 31473, ГОСТ 31962 первого сорта и полученное при их разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 12 %); свинины (с массовой долей жировой ткани не более 50 %), субпродуктов (печени, сердца) по ГОСТ 31799; свинины (с массовой долей жировой ткани от 50 % до 70 %) по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- печень свиную или говяжью, печень птичью (от кур и индеек) охлажденную или замороженную;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- концентрат сывороточный белковый, концентрат молочной сыворотки;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065
- лук репчатый быстрозамороженный;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- морковь быстрозамороженную;
- 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;
- 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;
- муку рисовую;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- грибы (шампиньоны, вешенки) свежие, сушеные, консервированные;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ 13830, выварочную или самосадочную, садочную, помола № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- экстракты перца душистого, ореха мускатного и кориандра, полученные CO_2 экстракцией, без применения химических растворителей;
- воду питьевую.

4.2.2 Сырье животного происхождения, используемое при производстве паштетов, 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 трех лет, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.3 Допускается использование аналогичных видов сырья, пищевых ингредиентов, пряностей, характеристики которых соответствуют требованиям 4.2.1, и удовлетворяющих требованиям [1] — [4] или нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

4.2.4 При производстве консервов 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;
- с массовой долей общего фосфора свыше 0,5 % в пересчете на P_2O_5;
- в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 °С.

4.3 Маркировка

4.3.1 Каждая единица упакованных консервов должна иметь маркировку, отвечающую требованиям ГОСТ 13534 и соответствовать [2], [5] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием «мясной», «стерилизованный»;
- 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;
- 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 Б;
- обозначение настоящего стандарта;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза для государств-членов Таможенного союза.

Пример маркировки — «Консервы паштетные мясные стерилизованные для питания детей старше трех лет, «Паштет детский».

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

4.3.3 Маркировка консервов в транспортной упаковке должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта с указанием «мясной», «стерилизованный»;
- 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 упаковочных единиц;
- 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 виды упаковочных материалов, используемых для упаковки консервов, должны соответствовать [6] или требованиям нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Упаковка консервов — по ГОСТ 13534.

Консервы массой нетто от 80 до 165 г фасуют в следующие виды упаковки:

- стеклянные банки типа IV-51;
- стеклянные банки под винтовую укупорку (тип III) из бесцветного стекла;
- металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981, изготовленные 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 и комбинированного материала на основе алюминиевой фольги с полипропиленовым покрытием;
- упаковку из полимерных материалов для стерилизуемой продукции.

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

4.4.3 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 или в другую упаковку, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

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

4.4.4 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.

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

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

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 сут в условиях хранения при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

5.2 Органолептические показатели, герметичность упаковки, а также показатели массовой доли жира определяют в каждой партии.

5.3 Показатели массовых долей белка, хлористого натрия (поваренной соли) определяют периодически, но не реже одного раза в 10 дней, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. Периодичность контроля устанавливает производитель в соответствии с программой производственного контроля.

5.4 Контроль дисперсности осуществляют не реже одного раза в квартал, а также по требованию контролирующей организации или потребителя. При освоении производства и нового оборудования контроль дисперсности осуществляют в каждой партии. Периодичность контроля устанавливает производитель в соответствии с программой производственного контроля.

5.5 Порядок и периодичность контроля показателей безопасности (содержание токсичных элементов, нитрозаминов, нитритов, пестицидов, радионуклидов, антибиотиков) устанавливает производитель в соответствии с программой производственного контроля.

5.6 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.

5.7 Контроль микробиологических показателей проводят в каждой партии консервов.

5.8 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава паштетов 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 (вкус, внешний вид, запах, 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 хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 26186.

6.6 Определение герметичности упаковки — по ГОСТ 8756.18.

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

6.8 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.

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

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

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

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

6.13 Определение микробиологических показателей:

- определение промышленной стерильности — по ГОСТ 30425, ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1;
- определение возбудителей порчи — по ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.15;
- определение патогенных микроорганизмов — по ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, ГОСТ 26670, ГОСТ 10444.1, ГОСТ 31746, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9.

6.14 Определение отклонений массы нетто для фасованной продукции — по ГОСТ 8.579.

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

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

6.17 Определение дисперсности — по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.18 Определение ГМО — по нормативным документам, действующим на территории 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.

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

7.3 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

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

7.4 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
«Паштет детский»	Говядина или телятина (33 %), говяжья или свиная печень (20 %), свинина (18 %), вода, морковь, репчатый лук, сухое молоко или концентрат сывороточных белков, растительное масло, поваренная соль, душистый перец
«Паштет школьный»	Говядина (35 %), свинина (15 %), говяжье сердце (15 %), вода, говяжья печень (10 %), грибы, репчатый лук, рисовая мука, растительное масло, поваренная соль, душистый перец
«Паштет классный»	Свинина (34 %), вода, мясо птицы (филе кур) (21 %), куриная печень (12 %), манная крупа или пшеничная мука, поваренная соль, мускатный орех
«Паштет нежный»	Свинина (25 %), мясо индейки (22 %), вода, куриная печень (15 %), грибы, сухое молоко или концентрат сывороточных белков, репчатый лук, рисовая мука, растительное масло, поваренная соль, мускатный орех

Приложение Б
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г консервов

Б.1 Пищевая ценность 100 г консервов приведена в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование консервов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы*, г, не более	Энергетическая ценность*, ккал/кДж, не более
«Паштет детский»	12,0	17,0	2,5	211,0/880,0
«Паштет школьный»	12,0	15,5	2,6	198,0/830,0
«Паштет классный»	12,5	15,5	5,3	211,0/880,0
«Паштет нежный»	12,5	14,5	4,5	199,0/830,0
* Определяют расчетным путем.				

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] ИСО 13493:1998 Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

УДК 664.934.4:641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: консервы мясные, детское питание, технические требования, «Паштет детский», «Паштет школьный», «Паштет нежный», «Паштет классный»

Редактор *М.И. Максимова*
Технический редактор *Е.В. Беспрозванная*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 12.03.2015. Подписано в печать 19.03.2015. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,12. Тираж 48 экз. Зак. 1316.

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

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

gost.e-ecolog.ru