МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32733— 2014

Консервы

МЯСО ПТИЦЫ ТУШЕНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

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 птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45-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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 августа 2014 г. № 978-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32733—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, 2014

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

Поправка к ГОСТ 32733—2014 Консервы. Мясо птицы тушеное для детского питания. Общие технические условия

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Титульный лист, первая страница стандарта. Наименование стандарта	**Консервы. Мясо птицы тушеное для детского питания. Технические условия**	**Консервы. Мясо птицы тушеное для детского питания. Общие технические условия**
Первая страница стандарта. Наименование стандарта на английском языке	Canned food. Braised poultry meat for children nutrition. Specifications	Canned food. Braised poultry meat for children nutrition. General specifications
Раздел 3. Наименование раздела	Технические требования	Общие технические требования
Пункт 3.2. Первый абзац	наименований	видов (классификация)
Библиографические данные, ключевые слова	технические требования	общие технические требования

(ИУС № 11 2015 г.)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Консервы

МЯСО ПТИЦЫ ТУШЕНОЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Canned food. Braised poultry meat for children nutrition. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные консервы – мясо птицы тушеное для детского питания (далее – консервы), предназначенные для питания детей старше полутора лет.

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 3.4, требования к маркировке – в 3.5.

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 упаковке любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте

ГОСТ 779–55 Мясо–говядина в полутушах и четвертинах. 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 2874–82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством**

ГОСТ 3560–73 Лента стальная упаковочная. Технические условия

ГОСТ 5717.1–2003 Банки стеклянные для консервов. Общие технические условия***

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

ГОСТ 5981–2011 Банки и крышки к ним металлические для консервов. Технические условия

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

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 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия4*

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

---

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

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51232–98 «Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества»

*** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54470–2011 «Тара стеклянная для консервной пищевой продукции. Общие технические условия».

4* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 54463–2011 «Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия».

Издание официальное

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 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 20477–86 Лента полиэтиленовая с липким слоем. Технические условия

ГОСТ 21140–88 Тара. Система размеров

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

ГОСТ 23285–78 Пакеты транспортные для пищевых продуктов и стеклянной тары. Технические условия

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

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

ГОСТ 25951–83 Пленка полиэтиленовая термоусадочная. Технические условия

ГОСТ 26183–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира

ГОСТ 26186–84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов

ГОСТ 26663–85 Пакеты транспортные. Формирование с применением средств пакетирования. Общие технические требования

ГОСТ 26671–85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

ГОСТ 26927–86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути

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

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

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

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

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27747–88 Мясо кроликов. Технические условия

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

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

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

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

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. Экспресс метод определения антибиотиков

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

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

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

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. Общие 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 32161–2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

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

ГОСТ 32734–2014 Мясо перепелов для детского питания. 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 Технические требования

3.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и вырабатываться по технологической инструкции по производству консервов – мясо птицы тушеное для детского питания, с соблюдением санитарных и ветеринарных норм и правил, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

3.2 Консервы выпускают следующих наименований:

- мясо куриное тушеное детское;
- мясо индейки тушеное детское;
- мясо перепелов тушеное детское;
- мясо птицы с говядиной тушеное детское;
- мясо птицы со свининой тушеное детское;
- ассорти мясное тушеное детское.

3.3 Характеристики

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

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	В разогретом виде – кусочки бескостного мяса с кожей или без кожи в бульоне, с видимыми включениями лука, моркови и зелени
Цвет: мяса бульона	 Свойственный натуральному тушеному мясу, от бледно-коричневого (мясо птицы) до коричневатого (мясо птицы с говядиной, свининой, ассорти) От светло-коричневого до коричневого с наличием взвешенных белковых веществ
Запах и вкус	Свойственные натуральному тушеному мясу с ароматом лука, моркови, зелени и пряностей, без посторонних привкуса и запаха
Консистенция	Сочная, мягкая
Массовая доля хлористого натрия, %, не более	1,2
Массовая доля жира, %, не более	18
Массовая доля белка, %	От 12 до 14

3.3.2 По микробиологическим показателям консервы группы «А» не должны превышать норм, установленных [1] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.3.3 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов и диоксинов в консервах не должны превышать норм, установленных [1] и нормативными правовыми актами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

3.4 Требования к сырью

3.4.1 Для изготовления консервов применяют:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части для детского питания по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров для продуктов детского питания по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ 31962;
- тушки индеек и их части по ГОСТ 31473;
- тушки индеек, индюшат и их части для детского питания по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо индеек для детского питания по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки перепелов и их части для детского питания по ГОСТ 32734;
- мясо кусковое бескостное куриное с грудной части, окорочков или четвертин (задних) цыплят, цыплят-бройлеров по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- мясо кусковое бескостное индюшиное с грудной части, окорочков или четвертин (задних) индеек и индюшат по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- тушки кроликов и кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747 и полученное при их разделке мясо кроликов жилованное с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- говядину по ГОСТ 779, ГОСТ 31798 первой категории, от молодых животных и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани до 12 %;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей соединительной и жировой ткани до 20 % по нормативному документу, действующему на территории государства, принявшего стандарт;
- телятину по ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- свинину по ГОСТ 31476 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани 28 % – 32 %;
- блоки замороженные из жилованной говядины с массовой долей жировой ткани от 3 % до 9 %, свинины с массовой долей жировой ткани от 28 % до 32 % по ГОСТ 31799;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ 32065;
- морковь столовую резаную быстрозамороженную;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- зелень петрушки и укропа свежую или быстрозамороженную;
- зелень петрушки и укропа сушеную по ГОСТ 16732;
- эмульсии вкусоароматические укропа, петрушки;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- соль поваренную пищевую без добавок, выварочную или молотую, помолов № 0, 1, 2, не ниже первого сорта по ГОСТ 13830;
- воду питьевую по ГОСТ 2874.

3.4.2 Мясное сырье должно быть получено от птицы и скота, выращенных в соответствии со специально разработанными технологическими и ветеринарно-зоотехническими правилами выращивания и откорма, без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям [1], [2].

3.4.3 Допускается применение иного сырья животного и растительного происхождения, аналогичного по качеству и безопасности и удовлетворяющего требованиям [1], [2] и нормативных правовых актов государства, принявшего стандарт.

3.4.4 Сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1], [2], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

Прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1], а также требованиям, установленным на территории государства, принявшего стандарт.

3.4.5 Допускается использование аналогичного сырья и материалов по качеству и безопасности соответствующих требованиям, изложенным в 3.4.1, 3.4.2.

3.4.6 Для производства консервов не допускается использование сырья, содержащего компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных организмов.

3.5 Маркировка

3.5.1 Маркировка консервов – по [3] и ГОСТ 13534.

При маркировке потребительской упаковки дополнительно должно быть указано:

- наименование консервов с указанием «стерилизованные»;
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше полутора лет;
- рекомендации по употреблению: «Перед употреблением разогреть. Рекомендуется использовать для приготовления первых и вторых блюд»;
- срок годности и условия хранения после вскрытия упаковки: «Извлеченный из банки продукт хранить в холодильнике в закрытой емкости не более одних суток».
- обозначение настоящего стандарта;
- информационные данные о пищевой ценности согласно приложению А.

3.5.2 Маркировка консервов должна быть понятной, легкочитаемой, достоверной, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности консервов при соблюдении условий хранения.

3.5.3 Маркировочные знаки наносят методом рельефного или струйного маркирования.

Маркировочные знаки располагают в два или три ряда (в зависимости от диаметра банки) на крышке и/или донышке в следующей последовательности: дата изготовления, номер смены, ассортиментный номер, индекс отрасли, номер предприятия.

Допускается на крышки литографированных банок, потребительской упаковки из полимерных материалов наносить дату (число, месяц, год) изготовления консервов и номер смены, при условии вынесения информации об ассортиментном номере консервов, индексе отрасли и номере предприятия-изготовителя на корпус литографированных банок и флексографированной поверхности упаковки из полимерных материалов.

3.5.4 Знаки рельефного маркирования наносят на лицевую сторону крышки.

Знаки должны быть четкими, без острых граней и нарушения целостности лакового покрытия и полуды.

3.5.5 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами, разрешенными к применению в пищевой промышленности на территории государства, принявшего стандарт.

3.5.6 Маркировочные знаки должны содержать следующую информацию:

- дату изготовления продукции (число, месяц, год);
- номер смены;
- ассортиментный номер;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя.

3.5.7 Транспортная маркировка – по [3], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Ограничение температуры», «Беречь от влаги», «Верх».

Манипуляционные знаки наносят в зависимости от вида потребительской упаковки и регламентированы нормативной или технической документацией, в соответствии с которой изготавливают консервы.

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

3.6 Упаковка

3.6.1 Упаковка консервов – по [4], ГОСТ 13534.

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

3.6.3 Консервы фасуют:

- в металлические банки с крышками – по ГОСТ 5981;
- стеклянные банки – по ГОСТ 5717.1, ГОСТ 5717.2;
- потребительскую комбинированную и полимерную упаковку из многослойных барьерных материалов, разрешенных для использования в производстве стерилизованных консервов.

3.6.4 Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто консервов в банке от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

3.6.5 Консервы упаковывают в ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13516 или термоусадочную пленку по ГОСТ 25951.

3.6.6 Ящики обвязывают металлической лентой по ГОСТ 3560 или оклеивают клеевой лентой

на бумажной основе по ГОСТ 18251 или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477, или иными средствами скрепления, разрешенными для использования в производстве консервов.

3.6.7 Масса нетто продукции в транспортной упаковке не должна превышать 20 кг.

4 Правила приемки

4.1 Консервы принимают партиями. Определение партии – по [1], объем выборок – по ГОСТ 8756.0.

Консервы перед реализацией выдерживают на складе изготовителя не менее 11 сут в условиях хранения при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

4.2 Каждая партия выпускаемых консервов проходит органолептический контроль и проверку массы нетто по ГОСТ 8756.1 и должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

4.3 Органолептические и микробиологические показатели консервов определяют в каждой партии.

4.4 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца, олова), пестицидов, антибиотиков и радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

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

5 Методы контроля

5.1 Отбор проб и подготовка к испытаниям – по ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

5.2 Общие правила микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

5.3 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 8756.1.

5.4 Определение физико-химических показателей:

- внешнего вида – по ГОСТ 8756.18;
- массы нетто – по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира – по ГОСТ 26183;
- массовой доли хлористого натрия – по ГОСТ 26186.

5.5 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

5.6 Определение содержания токсичных элементов:

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

5.7 Определение остаточных количеств антибиотиков – по ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

5.8 Определение пестицидов, диоксинов – по документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.9 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161.

6 Транспортирование и хранение

6.1 Транспортирование

6.1.1 Консервы транспортируют по ГОСТ 13534.

6.1.2 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на транспорте данного вида, при температуре от 0 °С до 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

6.1.3 В пакетированном виде консервы транспортируют по ГОСТ 26663 и другой нормативной или технической документации на способы и средства пакетирования. Средства скрепления в транспортные пакеты по ГОСТ 21650, с основными параметрами и размерами по ГОСТ 24597.

Пакеты должны формироваться из однородного груза по типоразмеру транспортной и потребительской упаковки в соответствии с ГОСТ 23285.

Формирование пакетов тарно-штучных грузов осуществляют в соответствии с требованиями ГОСТ 26663. Параметры и размеры пакетов должны соответствовать требованиям ГОСТ 24597. Грузы в таре размещают в соответствии с ГОСТ 21140.

При укладывании в несколько рядов грузы (пакеты) должны быть установлены один на другой предпочтительно в перевязку с разворотом в плане на 90° или 180°.

В соответствии с ГОСТ 23285 груз (пакеты), сформированный на плоском поддоне размером 800×1200 или 1000×1200 мм, не должен выступать за его пределы соответственно более чем на 20 и 40 мм с каждой стороны.

Количество ярусов пакетов в штабелях при хранении не должно превышать трех для пакетов с продукцией, фасованной в картонные ящики.

6.2 Хранение

6.2.1 Консервы хранят в соответствии с правилами хранения при температуре от 0 °С до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75 %.

6.2.2 Рекомендуемый срок годности – 36 мес с даты выработки.

6.2.3 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение консервов, отправляемых в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности в 100 г консервов

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

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, %	Жир, %, не более	Энергетическая-ценность, кДж/ккал
Мясо куриное тушеное детское	12–14	18	544–921/130–220
Мясо индейки тушеное детское	12–14	18	544–921/130–220
Мясо перепелов тушеное детское	12–14	18	544–921/130–220
Мясо птицы с говядиной тушеное детское	12–14	18	544–921/130–220
Мясо птицы со свининой тушеное детское	12–14	18	544–921/130–220
Ассорти мясное тушеное детское	12–14	18	544–921/130–220

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	ТР ТС 034/2013	О безопасности мяса и мясной продукции
[3]	ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[4]	ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки

УДК 664.93:641.562:006.354 МКС 67.120.20

Ключевые слова: мясо птицы тушеное, консервы для питания детей старше полутора лет, мясо куриное тушеное детское, мясо индейки тушеное детское, мясо перепелов тушеное детское, мясо птицы с говядиной тушеное детское, мясо птицы со свининой тушеное детское, ассорти мясное тушеное детское, технические требования

Подписано в печать 01.12.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,40. Тираж 37 экз. Зак. 4991

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»
123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru