МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32750—
2014**

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 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 Всероссийский научно-исследовательский институт 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 25 июня 2014 г. № 45-2014)

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
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. № 968-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32750—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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПОЛУФАБРИКАТЫ В ТЕСТЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Frozen semi-finished products in dough for children`s nutrition. Specifications

Дата введения — 2016—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на замороженные мясные полуфабрикаты в тесте, предназначенные для питания детей старше трех лет (далее – полуфабрикаты в тесте).

Полуфабрикаты в тесте вырабатывают следующих наименований:

- пельмени «Детские»;
- пельмени «Классные»;
- пельмени «Тимка»;
- пельмени «Тимка» с кониной;
- мясные палочки «Школьные»;
- мясные палочки «Детские»;
- хинкали «Школьные»;
- хинкали «Школьные» из баранины;
- манты «Школьные»;
- манты «Школьные» из баранины.

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 4.1, требования к маркировке – в 4.3.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

ГОСТ 1129–2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1341–97 Пергамент растительный. 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 1760–86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 3282–74 Проволока стальная низкоуглеродистая общего назначения. Технические условия

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

ГОСТ 6014–68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

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

ГОСТ 7933–89 Картон для потребительской тары. Технические условия

ГОСТ 7975–2013 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 7977–87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. 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 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 10354–82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия

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

ГОСТ 10970–87 Молоко сухое обезжиренное. Технические условия*

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

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 17308–88 Шпагат. Технические условия

ГОСТ 17435–72 Линейки чертежные. Технические условия

ГОСТ 18251–87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия

ГОСТ 18992–80 Дисперсия поливинилацетатная гомополимерная грубодисперсная. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия*[4]

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

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

ГОСТ 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 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 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 31660–2012 Продукты пищевые. Инверсионно-вольтамперометрический метод определения массовой концентрации йода

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

---

* 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 действует ГОСТ Р 52189–2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

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 31796–2012 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 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 32752–2014 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32735–2014 Продукты яичные жидкие охлажденные 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 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **мясной полуфабрикат в тесте для детского питания:** Полуфабрикат, имеющий определенную геометрическую форму, изготовленный из теста и начинки в виде фарша или кусковых мясных и немясных ингредиентов, в составе начинки которого массовая доля мясных ингредиентов более 60,0 %, предназначенный для детского питания.

3.2 **полуфабрикат в тесте для детского питания категории А:** Мясной полуфабрикат в тесте для детского питания с массовой долей мышечной ткани в составе начинки свыше 60 %.

3.3 **полуфабрикат в тесте для детского питания категории Б:** Мясной полуфабрикат в тесте для детского питания с массовой долей мышечной ткани в составе начинки от 45 % до 60 % включительно.

4 Технические требования

4.1 Характеристики

4.1.1 Полуфабрикаты в тесте должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1], [2], вырабатываться по технологической инструкции* с соблюдением рецептур и требований, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

4.1.2 Полуфабрикаты в тесте по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для пельменей			
	категории А	категории Б		
	«Классные»	«Детские»	«Тимка»	«Тимка» с кониной
Внешний вид	Пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, прямоугольника, квадрата или произвольную форму. Края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая. Цвет оболочки из теста белый или желтоватый, при использовании концентрированных соков овощей или фруктов – соответствующий применяемому ингредиенту			
Вид на раз-резе	Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно перемешанной массы мясного сырья с включениями измельченного лука. Цвет начинки от светло-серого до коричневого			
	–		при добавлении ингредиентов, содержащих β-каротин, с оранжевым оттенком	
	Толщина тестовой оболочки – не более 2 мм, в местах заделки – не более 3 мм			
Запах и вкус	Вареные в готовом к употреблению виде пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные используемому сырью, фарш сочный без постороннего вкуса и запаха			
	–		с привкусом печени	–
Консистенция теста	Эластичная, мягкая, однородная			
Консистенция начинки	Мягкая, однородная, без включений соединительной ткани			
Массовая доля белка в полуфабрикате в тесте, %, не менее	11 (в начинке – не менее 12)			
Массовая доля жира в полуфабрикате в тесте, %, не более	12 (в начинке – не более 20)			
Массовая доля витаминов в полуфабрикате в тесте*, мг/100 г, не менее: B_1 B_2 PP	 1,0 1,0 10,0			
Массовая доля минеральных веществ в полуфабрикате в тесте*, мг/100 г Ca J, не менее	 160,0–270,0 0,03			

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

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для пельменей			
	категории А	категории Б		
	«Классные»	«Детские»	«Тимка»	«Тимка» с кониной
Массовая доля хлорида натрия в полуфабрикате в тесте, %, не более	0,9			
Массовая доля начинки к массе пельменя, %, не менее	48			
Масса одного пельменя, г	до 15 включ.			
Температура продукта, °С, не выше	минус 18			
* Нормируется в случае дополнительного внесения.				

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов в тесте категории Б					
	мясных палочек		мантов		хинкалей	
	«Школьные»	«Детские»	«Школьные»	«Школьные из баранины»	«Школьные»	«Школьные из баранины»
Внешний вид	Полуфабрикаты в тесте неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая, тесто белого или желтоватого цвета, имеют форму					
	цилиндрическую или овально удлиненную		шарообразную, округло-овальную		грушевидную	
Вид на раз-резе	Начинка в тестовой оболочке, имеющая вид однородной, равномерно перемешанной массы мясного сырья с включениями измельченного лука,					
	–	капусты	–	тыквы, моркови	–	капусты
	Толщина тестовой оболочки – не более 2 мм, в местах заделки – не более 3 мм					
Запах и вкус	Вареные изделия должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные сырью, фарш сочный без постороннего привкуса и запаха					
Консистенция теста	Эластичная, мягкая, однородная					
Консистенция начинки	Мягкая, однородная, без включений соединительной ткани					
Массовая доля белка в полуфабрикате в тесте, %, не менее	10 (в начинке – не менее 12)					
Массовая доля хлорида натрия в полуфабрикате в тесте, %, не более	0,9					
Массовая доля жира в полуфабрикате в тесте, %, не более	12 (в начинке – не более 20)					

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов в тесте категории Б					
	мясных палочек		мантов		хинкалей	
	«Школьные»	«Детские»	«Школьные»	«Школьные из баранины»	«Школьные»	«Школьные из баранины»
Массовая доля витаминов в полуфабрикате в тесте*, мг/100 г, не менее B_1 B_2 PP	1,0 1,0 10,0					
Массовая доля минеральных веществ в полуфабрикате в тесте*, мг/100 г Ca J, не менее	160,0–270,0 0,03					
Масса одного полуфабриката, г	от 15 до 30 включ.		от 30 до 50 включ.			
Температура продукта, °С, не выше	минус 18					
*Нормируется в случае дополнительного внесения.						

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

4.2 Требования к сырью и материалам

4.2.1 Сырье, пищевые ингредиенты, добавки, пряности, используемые для изготовления полуфабрикатов в тесте, по показателям безопасности не должны превышать норм, установленных [1]–[5] или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Для изготовления полуфабрикатов в тесте применяют следующее сырье, пищевые ингредиенты, добавки, пряности:

- говядину первой и второй категории по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 6 %;
- телятину по ГОСТ 31798, ГОСТ 16867 и полученную при ее разделке телятину жилованную с массовой долей 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 %;
- баранину по ГОСТ 31777 и полученную при ее разделке баранину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 9 %;
- конину по ГОСТ 32225 и полученную при ее разделке конину жилованную с массовой долей жировой и соединительной ткани не более 6 %;
- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят и цыплят-бройлеров, индейки, индюшат) по ГОСТ 31473, ГОСТ 31962 первого сорта и полученное при его разделке бескостное мясо окорочков, бедер и грудной части;
- блоки замороженные из жилованной говядины (с содержанием соединительной и жировой ткани не более 9 %), свинины (с массовой долей жировой ткани не более 50 %), субпродуктов (печени) 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 государства, принявшего стандарт;
- печень свиную или говяжью по ГОСТ 32752;
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ 10970;
- белки соевые изолированные, белки соевые концентрированные, полученные из генетически немодифицированных соевых бобов;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- продукты яичные по ГОСТ 32735;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ 26574;
- муку из мягкой стекловидной пшеницы по ГОСТ 31491;
- муку из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий по ГОСТ 31463;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- капусту белокочанную быстрозамороженную;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- лук репчатый быстрозамороженный;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- морковь быстрозамороженную;
- картофель свежий по ГОСТ 6014;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- 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;
- зелень свежую или сушеную (укроп, петрушку, кинзу);
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- перец душистый молотый;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977;
- экстракты семян укропа, петрушки и кориандра, полученные CO_2 экстракцией, без применения химических растворителей;
- кальций лимоннокислый 4-водный (цитрат кальция) с массовой долей основного вещества не менее 97,5 %;
- бета-каротин (2 %-ный раствор бета-каротина в воде или 0,1 %-ный раствор бета-каротина в масле);
- йодированные молочные белки с содержанием йода не более 15 %;
- концентрированные соки овощей и фруктов, овощные порошки;
- воду питьевую.

4.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства полуфабрикатов в тесте, 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, разрешенных к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

4.2.4 Для производства полуфабрикатов в тесте 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 более 0,2 %;
- в замороженном состоянии с температурой в любой точке измерения выше минус 18 °С.

4.3 Маркировка

4.3.1 Каждая единица полуфабрикатов в тесте, упакованной в потребительскую упаковку, должна иметь маркировку, характеризующую продукцию.

Маркировка должна соответствовать требованиям [2], [6] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, и должна содержать:

- наименование полуфабриката в тесте с указанием «мясной», термического состояния «замороженный», категории;
- состав продукта в соответствии с приложением А;
- массу нетто;
- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- дату изготовления и упаковывания;
- срок годности;
- условия хранения;
- рекомендации по приготовлению в соответствии с приложением Б;
- наименование и местонахождение изготовителя [юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производств(а)] и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- пищевую ценность 100 г продукта в соответствии с приложением В;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Пример маркировки:

«Пельмени «Детские». Замороженный мясной полуфабрикат в тесте категории Б для питания детей старше трех лет».

4.3.2 Транспортная маркировка – по [2], [6], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

4.3.3 Маркировка продукции, помещенной в транспортную упаковку, должна содержать:

- наименование, 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 (для фасованной продукции);
- массу нетто;
- дату изготовления;
- условия хранения;
- срок годности;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции;
- обозначение настоящего стандарта.

4.4 Упаковка

4.4.1 Все используемые материалы для упаковки должны соответствовать [7] или требованиям нормативных правовых актов, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

4.4.2 Полуфабрикаты в тесте фасуют в потребительскую упаковку массой нетто до 500 г:

- пачки из картона по ГОСТ 7933 марки «А» или картон марок «М» и «НМ», или картон «хромэрзац» для складных коробок; бумаги или комбинированных материалов;
- пакеты из полимерных пленок по ГОСТ 10354;
- лотки из полимерных материалов.

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

4.4.4 Пачки склеивают дисперсией поливинилацетатной гомополимерной грубодисперсной по ГОСТ 18992 или сшивают стальной проволокой по ГОСТ 3282 диаметром 0,7–0,8 мм.

Пакеты и лотки из полимерных материалов скрепляют термосвариванием, чеком из ленты с термоклеящим слоем, алюминиевыми скобами.

Допускается оберточную бумагу на групповой упаковке пачек склеивать лентой клеевой по ГОСТ 20477 и на бумажной основе по ГОСТ 18251 или дисперсией поливинилацетатной гомополимерной грубодисперсной по ГОСТ 18992.

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

Ящики закрывают крышками (вкладышами) или накрывают оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760.

В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают полуфабрикаты в тесте одной даты выработки, одного наименования.

4.4.6 Масса нетто полуфабрикатов в тесте в многооборотных ящиках не более 25 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона не более 20 кг; в контейнерах, таре-оборудовании – не более 250 кг.

4.4.7 Для предприятий общественного питания полуфабрикаты в тесте упаковывают: массой нетто не более 15 кг в ящики из гофрированного картона, массой нетто не более 10 кг в мешки бумажные непропитанные, массой нетто не более 6 кг в мешки из полиэтиленовой пленки по ГОСТ 10354.

Дно и стенки ящиков выстилают оберточной бумагой по ГОСТ 8273, пергаментом по ГОСТ 1341, подпергаментом по ГОСТ 1760.

Ящики из гофрированного картона заклеивают лентой по ГОСТ 18251. Мешки бумажные и полиэтиленовые скрепляют алюминиевыми скобами.

Мешки завязывают шпагатом по ГОСТ 17308, хлопчатобумажными нитками по ГОСТ 6309.

4.4.8 Допускается применять другие материалы для упаковки с аналогичными характеристиками.

5 Правила приемки

5.1 Определение партии – по [1], объем выборок – по ГОСТ 4288.

5.2 Каждая партия полуфабрикатов в тесте должна проходить органолептический контроль.

5.3 Показатели массовой доли хлорида натрия (поваренной соли) определяют в каждой партии; жира, белка, микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 10 дней. Контроль номинальной массы одного изделия осуществляют три-четыре раза в течение смены. Показатели массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP) – для витаминизированных изделий, массовой доли минеральных веществ (кальций, йод) – для изделий, обогащенных минеральными компонентами, определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в квартал. Периодичность контроля устанавливает производитель в программе производственного контроля.

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

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

5.6 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.

5.7 В случае необходимости проводят идентификацию сырьевого состава.

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

6 Методы контроля

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

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

6.3 Определение массовой доли жира – по ГОСТ 23042.

6.4 Определение массовой доли белка – по ГОСТ 25011.

6.5 Определение массовой доли хлорида натрия (поваренной соли) – по ГОСТ 9957.

6.6 Определение массовой доли нитрита – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

6.7 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.

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

6.9 Определение антибиотиков – по [8], ГОСТ 31694, ГОСТ 31903.

6.10 Определение нитрозаминов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.11 Определение микотоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

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

6.13 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.

6.14 Определение массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP) и минеральных веществ (кальций) – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт*; йода – по ГОСТ 31660.

6.15 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов – по ГОСТ 8.579.

6.16 Идентификация сырьевого состава продукта – по ГОСТ 31796, ГОСТ 31479.

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

6.18 Определение диоксинов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.19 Определение ГМО – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6.20 Определение массы полуфабриката в тесте проводят на лабораторных весах поочередным взвешиванием 50 шт., взятых из трех упаковок (пачек) или мешков (ящиков) от каждой вскрытой групповой упаковки и определяют как среднеарифметическое их массы.

6.21 Массу упаковок (пачек) проверяют на весах для статического взвешивания.

Контроль точности дозирования полуфабрикатов в потребительскую упаковку на оборудовании проводят путем отбора и взвешивания 100 последовательных доз. При этом, согласно ГОСТ 8.579, средняя масса доз не должна быть менее номинального количества, указанного на упаковке. Кроме того, не должно быть ни одной упаковочной единицы, у которой отрицательное отклонение содержимого от номинального количества превышает 2 % значения номинального количества, указанного на упаковке.

6.22 Определение массовой доли фарша проводят после определения массы замороженных полуфабрикатов в тесте, для чего отбирают из двух–трех упаковок (пачек) по 20 шт., отделяют тестовую оболочку, а фарш взвешивают на лабораторных весах.

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

$$x = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2}, \quad (1)$$

где m_1 – масса фарша 40–60 шт. изделий, г;

m_2 – масса 40–60 шт. изделий, г.

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

За результат принимают среднеарифметическое значение определений.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 55573–2013 «Мясо и мясные продукты. Определение кальция атомно-абсорбционным и титриметрическим методами», ГОСТ Р 55482–2013 «Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания водорастворимых витаминов».

7 Транспортирование и хранение

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

7.2 Полуфабрикаты в тесте выпускают в реализацию с температурой в любой точке измерения изделия не выше минус 18 °С.

7.3 Срок годности полуфабрикатов в тесте устанавливает изготовитель.

7.4 Рекомендуемый срок годности полуфабрикатов в тесте при температуре не выше минус 18 °С – не более 45 сут со дня выработки, в том числе на предприятии-изготовителе не более 15 сут.

Приложение А
(справочное)

Ингредиентный состав полуфабрикатов в тесте

А.1 Состав полуфабрикатов в тесте приведен в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование полуфабриката в тесте	Ингредиентный состав*
Пельмени «Детские»**	Начинка – говядина, свинина, сухое молоко, репчатый лук, душистый перец, поваренная соль, вода. Тестовая оболочка – пшеничная мука, куриные яйца, поваренная соль, вода
Пельмени «Классные»**	Начинка – говядина, мясо птицы, свинина, репчатый лук, душистый перец, поваренная соль. Тестовая оболочка – пшеничная мука, куриные яйца, поваренная соль, вода
Пельмени «Тимка»**	Начинка – говядина, свинина, говяжья печень, изолированный соевый белок, репчатый лук, куриные яйца, душистый перец, поваренная соль, бета-каротин, вода. Тестовая оболочка – пшеничная мука, куриные яйца, поваренная соль, вода
Пельмени «Тимка» с кониной»**	Начинка – конина, мясо птицы, репчатый лук, куриные яйца, растительное масло, душистый перец, поваренная соль, бета-каротин, вода. Тестовая оболочка – пшеничная мука, куриные яйца, поваренная соль, вода
Мясные палочки «Школьные»	Начинка – говядина, свинина, изолированный соевый белок, репчатый лук, куриные яйца, душистый перец, поваренная соль, вода. Тестовая оболочка – пшеничная мука, куриные яйца, поваренная соль, вода
Мясные палочки «Детские»	Начинка – говядина, свинина, сухое молоко, белокочанная капуста, репчатый лук, куриные яйца, душистый перец, поваренная соль, вода. Тестовая оболочка – пшеничная мука, куриные яйца, поваренная соль, вода
Хинкали «Школьные»	Начинка – говядина, свинина, репчатый лук, душистый перец, поваренная соль, свежий чеснок, свежая зелень (укроп, петрушка, кинза), CO_2-экстракт кориандра. Тестовая оболочка – пшеничная мука, куриные яйца, поваренная соль, вода
Хинкали «Школьные» из баранины	Начинка – баранина, репчатый лук, растительное масло, душистый перец, поваренная соль, свежая зелень (укроп, петрушка, кинза). Тестовая оболочка – пшеничная мука, куриные яйца, поваренная соль, вода
Манты «Школьные»	Начинка – говядина, картофель, репчатый лук, растительное масло, душистый перец, поваренная соль, свежий чеснок, CO_2-экстракт кориандра. Тестовая оболочка – пшеничная мука, куриные яйца, поваренная соль, вода
Манты «Школьные» из баранины	Начинка – баранина, тыква, морковь, репчатый лук, растительное масло, душистый перец, поваренная соль, свежий чеснок, CO_2-экстракт кориандра. Тестовая оболочка – пшеничная мука, куриные яйца, поваренная соль, вода
* При обогащении йодом и кальцием в состав продукта дополнительно включают цитрат кальция, йодированные молочные белки. ** В случае изготовления пельменей с разноцветной тестовой оболочкой в состав дополнительно включают соответствующий концентрированный сок овощей или фруктов или овощной порошок.	

Приложение Б
(справочное)

Рекомендации по приготовлению

Пельмени, мясные палочки, хинкали без размораживания помещают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг полуфабрикатов 4000 $см^3$ воды и 5 г соли поваренной), доводят до кипения и варят при слабом кипении: пельмени в течение (5–7) мин, мясные палочки – (10–15) мин, хинкали – (15–20) мин.

Манты варят на пару в течение (45–50) мин.

Приложение В
(справочное)

Информационные данные о пищевой ценности 100 г полуфабрикатов в тесте

В.1 Пищевая ценность 100 г полуфабрикатов в тесте приведена в таблице В.1.

Таблица В.1

Наименование полуфабриката в тесте	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы*, г, не более	Энергетическая ценность, ккал/КДж, не более	Витамины**, мг/100 г, не менее			Минеральные вещества**, мг/100 г, не менее	
					B1	B2	PP	Ca	J
Пельмени:									
«Детские»	11,0	12,0	30,0	270/1110	1,0	1,0	10,0	160–270	0,03
«Классные»	11,0	12,0	26,0	260/1070	1,0	1,0	10,0	160–270	0,03
«Тимка»	11,0	12,0	26,0	260/1070	1,0	1,0	10,0	160–270	0,03
«Тимка» с кониной»	11,0	8,0	26,0	260/1070	1,0	1,0	10,0	160–270	0,03
Мясные палочки:									
«Школьные»	10,0	12,0	26,0	260/1070	1,0	1,0	10,0	160–270	0,03
«Детские»	10,0	11,0	30,0	260/1070	1,0	1,0	10,0	160–270	0,03
Хинкали:									
«Школьные»	10,0	12,0	26,0	260/1070	1,0	1,0	10,0	160–270	0,03
«Школьные» из баранины	10,0	8,0	30,0	260/1070	1,0	1,0	10,0	160–270	0,03
Манты:									
«Школьные»	10,0	8,0	30,0	260/1070	1,0	1,0	10,0	160–270	0,03
«Школьные» из баранины	10,0	8,0	30,0	260/1070	1,0	1,0	10,0	160–270	0,03

* Определяют расчетным путем.
** При дополнительном внесении.

Библиография

[1]	ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 г. № 880
[2]	ТР ТС 034/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» от 9 октября 2013 г. № 68
[3]	ТР ТС 033/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» от 9 октября 2013 г. № 67
[4]	ТР ТС 024/2011	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» от 9 декабря 2011 г. № 883
[5]	ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20 июля 2012 г. № 58
[6]	ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 9 декабря 2011 г. № 881
[7]	ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16 августа 2011 г. № 769
[8]	ISO 13493:1998	Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

УДК (637.521.475:641.562):006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: полуфабрикаты в тесте замороженные, детское питание, пельмени «Детские», пельмени «Классные», пельмени «Тимка», пельмени «Тимка» с кониной, мясные палочки «Школьные», мясные палочки «Детские», хинкали «Школьные», хинкали «Школьные» из баранины, манты «Школьные», манты «Школьные» из баранины, технические требования

Подписано в печать 16.03.2015. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31 экз. Зак. 543

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