МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32217— 2013

КОНСЕРВЫ НА ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие 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-исследовательский институтом консервной и овощесушильной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИКОП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (ТК 093)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 14 ноября 2013 г. № 44-2013)

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
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1789-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32217–2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2015 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

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

КОНСЕРВЫ НА ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА

Общие технические условия

Canned food vegetable base for nutrition of babies.
General specifications

Дата введения – 2015–07–01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на овощные, овоще-фруктовые и овоще-мясные консервы для питания детей раннего возраста (до трех лет) (далее – консервы), изготовленные из овощей или их смеси, с добавлением или без добавления фруктового пюре, мяса, печени, молока, сливок, сливочного или растительного масла, круп, сахара, соли, лимонной и аскорбиновой кислот, фасованные в герметично укупоренную упаковку и стерилизованные.

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 21–94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ ISO 750–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение титруемой кислотности

ГОСТ ISO 762–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Определение содержания минеральных примесей

ГОСТ 908–2004 Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия

ГОСТ 1129–2013 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ 1721–85 Морковь столовая свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

ГОСТ 1722–85 Свекла 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 1725–85 Томаты свежие. Технические условия

ГОСТ ISO 2173–2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 3034–75 Крупа овсяная. Технические условия

ГОСТ 3343–89 Продукты томатные концентрированные. Общие технические условия

ГОСТ 5312–90 Горох овощной свежий для консервирования. 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 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 6828–89 Земляника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7022–97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7176–85 Картофель свежий продовольственный заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ 7968–89 Капуста цветная свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации

ГОСТ 7975–68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

ГОСТ 8756.0–70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и 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 8756.8–85 Продукты переработки плодов и овощей. Методы контроля цвета томатопродуктов

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

ГОСТ 8756.21–89 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения жира

ГОСТ 8808–2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

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

ГОСТ 19342–73 Печень крупного рогатого скота и свиней замороженная. Технические условия

ГОСТ 21405–75 Алыча мелкоплодная свежая. Технические условия

ГОСТ 21713–76 Груши свежие поздних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21714–76 Груши свежие ранних сроков созревания. Технические условия

ГОСТ 21715–76 Айва свежая. Технические условия

ГОСТ 21832–76 Абрикосы свежие. Технические условия

ГОСТ 21920–76 Слива и алыча крупноплодная свежие. Технические условия

ГОСТ 24283–80 Консервы гомогенизированные для детского питания. Метод определения качества измельчения

ГОСТ 24556–89 (ИСО 6557-1–86, ИСО 6557-2–84) Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения витамина С

ГОСТ 25555.3–82 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения минеральных примесей

ГОСТ 25749–2005 Крышки металлические винтовые. Общие 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 26313–84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб

ГОСТ 26323–84 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения содержания примесей растительного происхождения

ГОСТ 26574–85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия

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 26832–86 Картофель свежий для переработки на продукты питания. Технические условия

ГОСТ 26889–86 Продукты пищевые и вкусовые. Общие указания по определению содержания азота методом Кьельдаля

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. Метод 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 27572–87 Яблоки свежие для промышленной переработки. Технические условия

ГОСТ 28001–88 Зерно фуражное, продукты его переработки, комбикорма. Методы определения микотоксинов: Т-2 токсина, зеараленона (Ф-2) и охратоксина А

ГОСТ 28038–2013 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения микотоксина патулина

ГОСТ 28561–90 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сухих веществ или влаги

ГОСТ 28562–90 Продукты переработки плодов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ

ГОСТ 29187–91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 29270–95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов

ГОСТ 30178–96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов

ГОСТ 30349–96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30425–97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

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

ГОСТ 30710–2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

ГОСТ 30711–2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения содержания афлатоксинов B_1 и M_1

ГОСТ 31450–2012 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451–2013 Сливки питьевые. Технические условия

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

ГОСТ 31895–2012 Сахар белый. Технические условия

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

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим информационным указателям, опубликованным в текущем году. 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 **овощное пюре [овоще-фруктовое, овоще-мясное]:** Пищевой продукт, несброженный, но способный к брожению, полученный путем измельчения и (или) протирания цельных или очищенных от кожуры свежих, или сохраненных свежими, или быстрозамороженных овощей (овощей и фруктов), одного или нескольких видов, с добавлением зерновых, мясных и других пищевых ингредиентов, предварительно подвергнутых термической обработке (шпарке или варке), без отделения сока и избыточной мякоти, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

3.2 **овощной суп-пюре [овоще-мясной]:** Пюреобразный продукт, полученный путем протирания цельных или очищенных от кожуры свежих, или сохраненных свежими, или быстрозамороженных овощей, одного или нескольких видов, предварительно подвергнутых термической обработке (шпарке или варке), без отделения сока и избыточной мякоти, с добавлением или без добавления: бульона, муки, молока, круп, сливок, сливочного или растительного масла, сахара, соли, лимонной и аскорбиновой кислот, мяса (для овоще-мясного супа-пюре), печени (для супа-пюре из овощей и печени), консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу.

4 Классификация

4.1 Консервы по степени измельчения подразделяют:

- на протертые;
- гомогенизированные;
- крупноизмельченные;
- нарезанные кусочками.

4.2 В зависимости от степени измельчения и используемого сырья консервы изготавливают следующих видов:

а) гомогенизированными или протертыми:

- пюре овощное,
- пюре овощное (суп-пюре овощной) с добавлением крупы, муки, молочных продуктов,
- пюре овоще-фруктовое,
- пюре овоще-фруктовое с добавлением крупы, муки, молочных продуктов,
- пюре овоще-мясное (суп-пюре овоще-мясной);

б) крупноизмельченными:

- консервы из овощей,
- консервы из овощей и фруктов с добавлением крупы, мяса, печени;

в) нарезанными кусочками:

- блюда первые и вторые обеденные (овощные, овоще-мясные).

Консервы могут быть изготовлены с добавлением сахара, меда в количестве не более 10 % от массы готовой продукции.

Массовая доля мяса и печени в консервах с их добавлением должна составлять не менее 8 % от общей массы продукта.

4.3 Консервы на овощной основе могут быть изготовлены с добавлением аскорбиновой кислоты – обогащенные витамином С (витаминизированные).

5 Общие технические требования

5.1 Консервы изготавливают в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям и рецептурам с соблюдением требований [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Характеристики

5.2.1 По органолептическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Протертых консервов – однородная пюреобразная масса. Гомогенизированных консервов – однородная пюреобразная масса с более высокой степенью измельчения (см. 5.2.4). Допускаются: - единичные точечные вкрапления темного цвета от кожицы овощей или фруктов; - отслаивание жидкости и жира в процессе хранения консервов; - выпадение осадка светлого цвета при хранении консервов. Крупноизмельченных консервов – смесь измельченных овощей с зернами и/или их частицами зеленого горошка и риса (для овощей с крупами), или мяса (для овощей с мясом) и фруктового пюре (для овощей с фруктовым пюре). Размер кусочков овощей и мяса – 5–7 мм. Нарезанных кусочками консервов: - для первых обеденных блюд – смесь нарезанных в виде кусочков овощей и измельченного мяса в бульоне (в виде супа). Размер кусочков овощей – не более 10 мм, размер кусочков мяса – 5–7 мм; - для вторых обеденных блюд – смесь нарезанных в виде кусочков овощей, залитых соусом (для овощных) или смесь нарезанных в виде кусочков овощей и измельченного мяса или печени в соусе (для овоще-мясных).
Вкус и запах	Размер кусочков овощей – не более 10 мм, размер кусочков мяса (печени) – 5–7 мм Гомогенизированных и протертых консервов – натуральные, хорошо выраженные, свойственные данному виду продукта; для консервов из моркови и печени допускается небольшая естественная горечь. Крупноизмельченных и нарезанных кусочками консервов – натуральные, свойственные одноименным блюдам кулинарного приготовления. Не допускаются посторонние привкус и запах
Консистенция	Гомогенизированных консервов – пюреобразная тонкоизмельченная масса; протертых консервов – однородная пюреобразная масса. При выкладывании пюре на ровную поверхность должна образовываться холмистая или слегка растекающаяся масса. Крупноизмельченных и нарезанных кусочками консервов – овощи, мясо, печень и рис должны быть мягкими (сваренными до готовности, но не разваренными). Допускаются единичные кусочки разваренных овощей

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	Гомогенизированных и протертых консервов – однородный по всей массе, свойственный овощным пюре (или смеси овощного с фруктовым пюре или с другими компонентами), прошедшим тепловую обработку; для консервов с добавлением молочных продуктов – более светлый оттенок. Для консервов «Томаты протертые» – красный или оранжево-красный. Крупноизмельченных и нарезанных кусочками консервов – свойственный входящим в состав компонентам. Допускается незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банок после стерилизации

5.2.2 По физико-химическим показателям консервы должны соответствовать нормам, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика показателя
Массовая доля, растворимых сухих веществ, % - гомогенизированные или протертые: пюре овощное; пюре овощное (суп-пюре овощной) с добавлением крупы, муки, молочных продуктов; пюре овоще-фруктовое; пюре овоще-фруктовое с добавлением крупы, муки, молочных продуктов; пюре овоще-мясное (суп-пюре овоще-мясной); - крупноизмельченные: консервы из овощей; консервы из овощей и фруктов с добавлением крупы, мяса, печени; - нарезанные кусочками: блюда первые и вторые обеденные (овощные, овоще-мясные)	 4,0–11,0 5,0–19,0 9,0–16,0 10,0–17,0 15,0–21,0 6,0–10,0 10,0–17,0 16,0–21,0
Массовая доля поваренной соли (хлоридов), % не более	0,4
Массовая доля минеральных примесей, %, не более: - в консервах, содержащих шпинат и щавель; - в остальных консервах	0,001 Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

5.2.3 Органолептические показатели, конкретные значения физико-химических показателей (массовые доли: сухих веществ, растворимых сухих веществ, жира, белка, хлоридов, титруемых кислот) в конкретных видах консервов, пищевая ценность, обусловленные особенностями используемого сырья, технологии производства устанавливаются в документах на конкретные наименования консервов, технологических инструкциях и рецептурах.

5.2.4 Массовая доля витамина С в обогащенных консервах, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты, должна соответствовать нормам, установленным в [1].

5.2.5 Качество измельчения гомогенизированных консервов должно соответствовать следующим требованиям: количество частиц мякоти размером более 150 мкм не должно превышать 30 %, из них частиц размером выше 300 мкм не должно быть более 7 % от общего количества частиц.

5.2.6 Содержание токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, радионуклидов должно соответствовать [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.2.7 Микробиологические показатели консервов должны удовлетворять требованиям промышленной стерильности для консервов группы А и соответствовать требованиям [1] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для консервов используют следующее сырье:

- брюкву столовую свежую;
- горох овощной свежий для консервирования по ГОСТ 5312;
- кабачки свежие;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- капусту брокколи свежую;
- капусту цветную свежую по ГОСТ 7968;
- картофель свежий по ГОСТ 26832 или ГОСТ 7176;
- лук зеленый свежий;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721;
- петрушку свежую;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722;
- томаты свежие по ГОСТ 1725;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- укроп свежий;
- щавель свежий;
- шпинат свежий;
- полуфабрикат соковый томатный для детского питания асептического консервирования;
- пюре томатное высшего сорта по ГОСТ 3343;
- овощи и бахчевые культуры быстрозамороженные;
- полуфабрикаты овощные пюреобразные быстрозамороженные;
- полуфабрикаты овощные пюреобразные асептического консерви-рования;
- абрикосы свежие по ГОСТ 21832;
- айву свежую по ГОСТ 21715;
- алычу (ткемали) мелкоплодную свежую по ГОСТ 21405;
- алычу крупноплодную свежую по ГОСТ 21920;
- груши свежие ранних и поздних сроков созревания по ГОСТ 21714 и ГОСТ 21713;
- землянику (клубнику) свежую по ГОСТ 6828;
- малину свежую;
- облепиху свежую;
- персики свежие;
- сливу свежую по ГОСТ 21920;
- яблоки свежие по ГОСТ 27572;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;
- пюре фруктовые быстрозамороженные;
- пюре-полуфабрикаты фруктовые асептического консервирования;
- полуфабрикаты пюреобразные фруктовые свежеизготовленные;
- кислоту аскорбиновую;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- крупу манную по ГОСТ 7022, не ниже 1-го сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292, не ниже 1-го сорта;
- крупу овсяную по ГОСТ 3034;
- масло коровье несоленое;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное марки Д по ГОСТ 1129, предназначенное для производства продуктов детского питания;
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное по ГОСТ 8808, предназначенное для производства продуктов детского питания;
- молоко питьевое, высшего сорта, кислотностью не более 18 ° по Тернеру по ГОСТ 31450;
- муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта по ГОСТ 26574;
- мясо-говядину первой категории, охлажденное по ГОСТ 779;
- мясо-телятину первой категории, охлажденное по ГОСТ 16867;
- печень телячью или говяжью замороженную по ГОСТ 19342;
- печень обработанную;
- сахар по ГОСТ 21, ГОСТ 31895;
- сливки из коровьего молока жирностью 10 %, кислотностью не более 17° по Тернеру по ГОСТ 31451;
- соль поваренную пищевую;
- яйца куриные пищевые;

- воду питьевую, не содержащую в 100 $см^3$ спор мезофильных клостридий.

Допускается использование других видов сырья, разрешенных для питания детей раннего возраста.

5.3.2 Свежие овощи и фрукты должны быть не ниже первого сорта (при наличии сортности). Допускается использовать свежие фрукты, по размерам соответствующие второму сорту.

Полуфабрикаты, используемые для изготовления консервов, должны быть выработаны из свежих овощей и фруктов не ниже первого сорта, по размерам – не ниже второго сорта (при наличии сортности).

Не допускается использование концентрированных соков, изготовленных из соков, полученных диффузионным способом.

Сырье животного происхождения, используемое для изготовления консервов, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств и должно отвечать требованиям к мясному сырью для продуктов питания детей раннего возраста.

Не допускается применение мяса быков, тощего, мяса говядины с массовой долей жировой ткани более 12 %, свинины жилованной с массовой долей жировой ткани более 32 %, мяса механической обвалки, а также мяса со сроком хранения более 6 мес и мяса замороженного более одного раза.

5.3.3 Сырье, используемое для изготовления консервов, по показателям безопасности должно соответствовать требованиям [1], [2], [3] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.3.4 Не допускается добавление в консервы подсластителей, загустителей, красителей, консервантов, ароматизаторов и любых других веществ, кроме указанных в данном разделе.

5.3.5 Не допускается использование генетически модифицированного сырья и полуфабрикатов, изготовленных из этого сырья.

5.4 Упаковка

5.4.1 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны быть предназначены для применения в пищевой промышленности и соответствовать требованиям [4] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

5.4.2 Консервы фасуют в герметичную потребительскую упаковку вместимостью не более 0,25 $дм^3$ и упаковывают в транспортную упаковку.

Стеклянные банки укупоривают металлическими лакированными крышками.

5.4.3 Потребительская и транспортная упаковка должны обеспечивать сохранность продукции и соответствие ее требованиям настоящего стандарта в течение всего срока годности, при соблюдении условий транспортирования и хранения.

Рекомендуемые виды потребительской, транспортной упаковки и укупорочных средств для фасования и упаковывания продукции приведены в приложении А.

5.4.4 Масса нетто продукта в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допустимых отрицательных отклонений и пределы допустимых положительных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной – по ГОСТ 8.579.

5.5 Маркировка

5.5.1 Маркировка продукции в потребительской упаковке – по [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт со следующими дополнениями.

На этикетке или непосредственно на потребительской упаковке указывают:

- «гомогенизированное», «протертое», «крупноизмельченное» или «нарезанное кусочками» – соответственно консервам конкретного вида;
- «обогащенное витамином С (витаминизированное)» с указанием содержания витамина С – для консервов, изготовленных с добавлением аскорбиновой кислоты;
- возраст ребенка, рекомендации по употреблению, условия и срок хранения после вскрытия потребительской упаковки (см. приложение Б);
- пищевую ценность 100 г консервов.

5.5.2 На крышках (под винтовую укупорку) консервов, фасованных в стеклянные банки, должна

быть нанесена надпись: «Вогнутость центра крышки до вскрытия банки – гарантия герметичности. При вскрытии банки должен быть слышен хлопок» или аналогичная информация.

5.5.3 На этикетку или непосредственно на упаковку (потребительскую упаковку) не допускается наносить изображение овощей, фруктов и других продуктов, которые не использованы для изготовления данного вида консервов.

5.5.4 Транспортная маркировка – по [5] или нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, и ГОСТ 14192.

На транспортную упаковку с консервами в потребительской упаковке дополнительно наносят манипуляционные знаки: «Ограничение температуры», «Осторожно стекло».

5.5.5 Краски и клей, применяемые соответственно для нанесения маркировки и наклеивания этикетки на упаковку, должны быть разрешены к использованию в пищевой промышленности.

Примеры записи наименований консервов:

1. Пюре из зеленого горошка гомогенизированное для питания детей раннего возраста

2. Пюре из тыквы с рисом протертое для питания детей раннего возраста

3. Суп-пюре овощной с цветной капустой гомогенизированный протертый для питания детей раннего возраста

4. Суп из шпината с мясом для питания детей раннего возраста

5. Рагу овощное с мясом в белом соусе для питания детей раннего возраста.

6 Правила приемки

6.1 Правила приемки – по ГОСТ 26313 и настоящему стандарту.

Консервы принимают партиями. Партией считают определенное количество продукции одного наименования, одинаково упакованной, изготовленной одним изготовителем по одному документу в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции.

6.2 Контроль органолептических показателей, массовых долей сухих веществ, растворимых сухих веществ, титруемых кислот, посторонних примесей, примесей растительного происхождения, массы нетто упаковочной единицы, состояния упаковки и качества маркировки, герметичности укупоривания осуществляют в каждой партии.

Контроль массовых долей белка, жира, минеральных примесей, вносимого витамина С осуществляют периодически, но не реже одного раза в 10 дней.

6.3 Качество измельчения гомогенизированных консервов и массовую долю минеральных примесей определяют при возникновении разногласий в органолептической оценке качества консервов.

6.4 Контроль показателей безопасности консервов проводят в соответствии с требованиями [1] или нормативных правовых актов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

6.5 Периодичность проверки токсичных элементов, микотоксина патулина, пестицидов, нитратов, радионуклидов, минеральных примесей устанавливают в программе производственного контроля.

6.6 Микробиологический контроль качества партии консервов проводят в соответствии с требованиями, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб – по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26313, подготовка проб для определения физико-химических показателей – по ГОСТ 26671, для определения радионуклидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, минерализация для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли растворимых сухих веществ – по ГОСТ ISO 2173, ГОСТ 28562;
- массовой доли сухих веществ – по ГОСТ 28561;
- массовой доли титруемых кислот – по ГОСТ ISO 750;
- массовой доли жира – по ГОСТ 8756.21, ГОСТ 26183;
- массовой доли белка – по ГОСТ 26889;
- массовой доли хлоридов – по ГОСТ 26186;
- массовой доли минеральных примесей – по ГОСТ ISO 762, ГОСТ 25555.3;

- наличия примесей растительного происхождения – по ГОСТ 26323;
- посторонних примесей – визуально;
- цвета консервов «Томаты протертые» – по ГОСТ 8756.8;
- содержания витамина С – по ГОСТ 24556;
- качества измельчения – по ГОСТ 24283.

7.4 Определение массы нетто консервов в одной потребительской упаковочной единице – по ГОСТ 8756.1.

7.5 Контроль герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.6 Определение токсичных элементов:

- свинца – по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- мышьяка – по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- кадмия – по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- ртути – по ГОСТ 26927 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- олова – по ГОСТ 26935.

7.7 Определение пестицидов – по ГОСТ 30349, ГОСТ 30710.

7.8 Определение нитратов – по ГОСТ 29270.

7.9 Определение микотоксинов – по ГОСТ 28001, ГОСТ 28038, ГОСТ 30711.

7.10 Определение дезоксиниваленона и радионуклидов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

7.11 Отбор проб для микробиологических анализов – по ГОСТ 31904, подготовка проб – по ГОСТ 26669, культивирование микроорганизмов – по ГОСТ 26670.

7.12 Определение промышленной стерильности – по ГОСТ 30425.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование и условия хранения консервов – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Консервы, фасованные в стеклянную упаковку, при хранении должны быть защищены от попадания прямых солнечных лучей.

8.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель с указанием условий хранения (рекомендуемые условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество, приведены в приложении В).

Приложение А
(рекомендуемое)

Потребительская, транспортная упаковка и укупорочные средства для фасования и упаковывания консервов

А.1 Консервы фасуют:

- в стеклянные банки с венчиком горловины I-58 из бесцветного стекла, вместимостью не более 250 см^3 по ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки с венчиком горловины III-58 из бесцветного стекла, вместимостью не более 250 см^3 по ГОСТ 5717.2;
- стеклянные банки с венчиком горловины под укупорку обычным обкатным способом вместимостью не более 250 см^3;
- стеклянные банки с винтовым венчиком горловины типа «Евро-Твист»* вместимостью не более 250 см^3;
- стеклянные банки с винтовым венчиком горловины типа ПТ (Прай-Твист)* вместимостью от 100 см^3 до 250 см^3;
- металлические лакированные банки вместимостью не более 0,25 дм^3 по ГОСТ 5981;
- упаковку из комбинированных материалов на основе картона, алюминиевой фольги и полимерной пленки, разрешенных для фасования продуктов детского питания типа «Тетра-Брик-Асептик» (ТБА)* вместимостью не более 250 см^3.

Вместимость стеклянных банок: от 80 до 100 см^3; от 120 до 130 см^3; от 170 до 190 см^3; от 200 до 220 см^3; от 230 до 250 см^3.

Допускается фасование консервов в другие виды упаковки, разрешенные для питания детей раннего возраста.

А.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины под укупорку обычным обкатным способом – металлическими лакированными крышками промышленного применения;
- банки с винтовым венчиком горловины типа ПТ (Прай-Твист)* – металлическими лакированными крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции;
- банки с винтовым венчиком горловины типа «Евро-Твист»* – металлическими винтовыми крышками для пастеризуемой или стерилизуемой продукции с обязательным наличием кнопки безопасности – по ГОСТ 25749.

А.3 Упаковывание в транспортную упаковку – по нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

Допускается упаковывание в другую транспортную упаковку, разрешенную для питания детей раннего возраста.

* Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендации по употреблению консервов, сроки и условия хранения вскрытой потребительской упаковки

Таблица Б.1

Наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Способ использования
Б.1 Пюре овощные монокомпонентные:			
- гомогенизированные:			
из кабачков, цветной капусты, капусты брокколи, картофеля, моркови,	С 4 мес	Начиная с ½ чайной ложки в день, увеличивая к 6 мес до 50 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40 °С – 50 °С
из тыквы,	С 5 мес	То же	То же
из томатов,	С 6 мес	Начиная с ½ чайной ложки в день, увеличивая к 8 мес до 80 г	»
из зеленого горошка;	С 7 мес	То же	»
- протертые	С 6 мес	Начиная с ½ чайной ложки в день, увеличивая к 7 мес до 80 г	»
Б.2 Пюре из смеси овощей и фруктов поликомпонентные:			
- гомогенизированные;	С 5 мес	Начиная с ½ чайной ложки в день, увеличивая к 6 мес до 50 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40 °С – 50 °С
- протертые	С 6 мес	Начиная с ½ чайной ложки в день, увеличивая к 7 мес до 80 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40 °С – 50 °С
Б.3 Пюре овощные поликомпонентные (гомогенизированные и протертые):			
- содержащие крупы и молоко;	С 6 мес	Начиная с ½ чайной ложки в день, увеличивая к 7 мес до 100 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40 °С – 50 °С, добавить 2 столовые ложки молока, 0,5 чайной ложки сливочного масла
- содержащие шпинат	С 8 мес	Начиная с ½ чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 100 г	То же

Окончание таблицы Б.1

Наименование консервов	Возраст ребенка	Количество продукта	Способ использования
Б.4 Супы-пюре из смеси овощей (гомогенизированные или протертые)	С 8 мес	Начиная с трех–четырех чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 180–200 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40 °С – 50 °С. Рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона
Б.5 Пюре из печени с овощами или крупами протертые	С 8 мес	Начиная с ½ чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 40 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40 °С – 50 °С. Рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона
Б.6 Супы-пюре овоще-мясные протертые	С 9 мес	Начиная с ½ чайной ложки в день, увеличивая к 12 мес до 40 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40 °С – 50 °С. Рекомендуется разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона
Б.7 Консервы крупноизмельченные:		Начиная с трех–четырех чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 180–200 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40 °С – 50 °С
- овощи с фруктовым пюре;	С 8 мес		
- овощи с крупами;	С 8 мес	То же	То же
- овощные смеси;	С 8 мес	»	»
- овощи с мясом	С 9 мес	»	»
Б.8 Консервы нарезанные кусочками: - первые обеденные блюда	С 9 мес	Начиная с трех–четырех чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 180–200 г	Содержимое банки разбавить равным количеством кипяченой воды или бульона и подогреть до температуры 40 °С – 50 °С
Б.9 Консервы нарезанные кусочками: - вторые обеденные блюда:			
овощные,	С 12 мес	Начиная с трех–четырех чайных ложек в день, увеличивая к 12 мес до 180–200 г	Содержимое банки подогреть до температуры 40 °С – 50 °С
овоще-мясные (рагу)	С 12 мес	Начиная с шести чайных ложек в день, увеличивая к 18 мес до 200 г	То же

Примечания:

1 После вскрытия банки хранить консервы в холодильнике не более суток.

2 Употребление консервов, обогащенных витамином С, аналогично соответствующим наименованиям консервов без витамина С.

Приложение В
(рекомендуемое)

Рекомендуемые условия хранения и сроки годности консервов

В.1 Условия хранения и сроки годности, в течение которых консервы сохраняют свое качество при температуре от 0 °С до 25 °С со дня изготовления:

- в металлической упаковке – 12 мес,
- в стеклянных банках из свежего сырья – 24 мес.

В.2 Сроки годности консервов с добавлением молока, сливок, круп, а также обогащенных витамином С, в банках всех типов – не более 12 мес.

В.3 После вскрытия упаковки консервы хранят в холодильнике при температуре от 2 °С до 8 °С – не более 1 сут.

Библиография

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

[2] ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

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

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

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

УДК 664.8/9:641.562:006.354 МКС 67.080.20

Ключевые слова: консервы на овощной основе для питания детей раннего возраста, термины и определения, сырье и материалы, классификация, общие технические требования, маркировка, упаковка, методы контроля, пищевая ценность, приемка, транспортирование, хранение, срок годности, период и условия хранения, рекомендации по употреблению

Подписано в печать 01.10.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 65 экз. Зак. 3885.

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