ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55794— 2013

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1600-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок – в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске информационного указателя «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 (gost.ru)

© Стандартинформ, 2014

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

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

Технические условия

Canned poultry meat for children of preschool and school age. Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные консервы из мяса птицы, предназначенные для питания детей дошкольного и школьного возраста (далее – консервы), в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях.

Требования, обеспечивающие безопасность консервов, приведены в 5.2.2, 5.2.3, требования к качеству – в 5.2.1, к маркировке – в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 1129–2013 Масло подсолнечное. Технические условия

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

ГОСТ 1723–86 Лук репчатый свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия

ГОСТ ISO 1841-2–2013 Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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

ГОСТ 3560–73 Лента стальная упаковочная. 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 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

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

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

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

ГОСТ 8808–2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

ГОСТ 10444.1–84 Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.7–86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и Clostridium botulinum

ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

ГОСТ 10444.9–88 Продукты пищевые. Метод определения Clostridium perfringens

ГОСТ 10444.11–89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов

ГОСТ 10444.12–88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

Издание официальное

ГОСТ 10444.14–91 Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду

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

ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 27747–88 Мясо кроликов. Технические условия

ГОСТ 28501–90 Фрукты косточковые сушеные. Технические условия

ГОСТ 29299–92 (ИСО 2918–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрита

ГОСТ 29301–92 (ИСО 5554–78) Продукты мясные. Метод определения крахмала

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 31452–2012 Сметана. Технические условия

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

ГОСТ 31465–2012 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

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

ГОСТ 31474–2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных белковых добавок

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 31500–2012 Мясо и мясные продукты. Гистологический метод определения растительных углеводных добавок

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

ГОСТ 31645–2012 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31657–2012 Субпродукты птицы. Технические условия

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

ГОСТ 31707–2012 (EN 14627:2005) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ 31744–2012 (ISO 7937:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Метод подсчета колоний Clostridium perfringens

ГОСТ 31746–2012(ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31760–2012 Масло соевое. Технические условия

ГОСТ 31778–2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31796–2012 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава

ГОСТ 31797–2012 Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия

ГОСТ 31798–2012 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31799–2012 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. 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

ГОСТ 32096–2013 Картон тароупаковочный для пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ 32159–2013 Крахмал кукурузный. 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 Р ИСО 13493–2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ Р 51074–2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ Р 51289–99 Ящики полимерные многооборотные. Общие технические условия

ГОСТ Р 51301–99 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка)

ГОСТ Р 51447–99 (ИСО 3100-1–91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб

ГОСТ Р 51448–99 (ИСО 3100-2–88) Мясо и мясные продукты. Методы подготовки проб для микробиологических исследований

ГОСТ Р 51480–99 (ИСО 1841-1–96) Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда

ГОСТ Р 51574–2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия

ГОСТ Р 51766–2001 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения мышьяка

ГОСТ Р 51782–2001 Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51783–2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 52173–2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения

ГОСТ Р 52174–2003 Биологическая безопасность. Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения с применением биологического микрочипа

ГОСТ Р 52189–2003 Мука пшеничная. Общие технические условия

ГОСТ Р 52306–2005 Мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их разделанные части) для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52313–2005 Птицеперерабатывающая промышленность. Продукты пищевые. Термины и определения

ГОСТ Р 52327–2005 Тара стеклянная для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52818–2007 Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ Р 52820–2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 52969–2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 53183–2008 (ЕН 13806:2002) Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение ртути методом атомно-абсорбционной спектрометрии холодного пара с предварительной минерализацией пробы под давлением

ГОСТ Р 53876–2010 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 54048–2010 Мясо. Свинина для детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 54315–2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ Р 54463–2011 Тара из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ Р 54470–2011 Тара стеклянная для консервной пищевой продукции. Общие технические условия

ГОСТ Р 54673–2011 Мясо перепелов (тушки). Технические условия

ГОСТ Р 54676–2011 Жиры птицы пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 54683–2011 Овощи быстрозамороженные и их смеси. Общие технические условия

ГОСТ Р 55445–2013 Мясо. Говядина высококачественная. 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 заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 52313.

4 Классификация

4.1 Консервы из мяса птицы вырабатывают следующих видов и наименований:

- из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов с использованием мяса и субпродуктов других видов животных:

«Мясо птицы», «Мясо птицы с говядиной», «Мясо птицы со свининой», «Мясо птицы с кроликом», «Ассорти мясное», «Мясо птицы с сердцем», «Мясо птицы с печенью», «Мясо куриное с языком»;

- из мяса птицы в бульоне:

«Сосиски из мяса цыплят», «Сосиски из мяса индейки», «Фрикадельки детские», «Фрикадельки куриные», «Фрикадельки школьные»;

- из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов в соусе:

«Мясо птицы в сметанном соусе», «Мясо птицы с печенью в соусе», «Мясо птицы с языком в соусе», «Мясо птицы с черносливом в соусе», «Мясо птицы с курагой в соусе»;

- паштетные:

«Паштет куриный», «Паштет школьный», «Крем куриный», «Крем печеночный».

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям [1], настоящего стандарта и вырабатываться по технологической инструкции*, регламентирующей технологический процесс производства, с соблюдением требований, установленных нормативными правовыми актами Российской ции **.

5.2 Характеристики

5.2.1 Консервы должны быть герметично укупорены и стерилизованы.

5.2.2По органолептическим и физико-химическим показателям консервы должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1 и 3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для консервов			
	из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов с использованием мяса и субпродуктов других видов животных	из мяса птицы в бульоне	из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов в соусе	паштетных
Внешний вид	Куски бескостного мяса птицы с кожей или без нее или мясо грудки и/или окорочка, бедра, голени цыплят на кости, кусочки бескостные или свинины, или говядины, или мяса кролика с видимыми включениями лука, моркови и субпродуктов	Сосиски диаметром не более 24 мм, длиной от 5 до 7 см; фрикадельки одинаковой массы и формы. Поверхность целая, гладкая, без повреждений. Залиты бульоном	Кусочки мяса и/без субпродуктов неопределенной формы, в соусе, с видимыми включениями специй	Однородная тонкоизмельченная масса. Допускаются незначительные выделения желе и жира на поверхности продукта
Цвет	От бледно-коричневого до коричневого	Мяса: от светло-розового до светло-коричневого; бульона: прозрачный, светло-желтый	От светло-коричневого до коричневого	От бледно-коричневого до коричневого. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя продукта
Вкус и запах	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха			
Консистенция	Сочная, мягкая			Мажущаяся, пастообразная
Примечание – Консервы из мяса птицы на кости предназначаются для детей школьного возраста.				

* Технологическая инструкция по производству консервов из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста, утвержденная директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, М., 2013. Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

** До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – в соответствии с нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] – [7].

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для консервов
Массовая доля белка, %, не менее	12,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0
Массовая доля поваренной соли (при ее использовании),%, не более	1,2
Массовая доля крахмала (при его использовании), %, не более	3,0
Массовая доля рисовой и/или пшеничной муки (при ее использовании), %, не более	5,0
Примечание – Показатели массовой доли белка и жира определяют в мясной части консервов, за исключением паштетных.	

Таблица 3

Наименование/ вид консервов	Массовая доля компонентов, %						
	не менее					не более	
	мяса птицы	говядины	свинины	мяса кролика	субпродуктов	бульона	соуса
«Мясо птицы», «Ассорти мясное»	80,0	–	–	–	–	–	–
«Мясо птицы с говядиной»	51,0	20,0	–	–	–	–	–
«Мясо птицы со свининой»	51,0	–	20,0	–	–	–	–
«Мясо птицы с кроликом»	51,0	–	–	20,0	–	–	–
«Мясо птицы с сердцем», «Мясо птицы с печенью», «Мясо куриное с языком»	51,0	–	–	–	20,0	–	–
из мяса птицы в бульоне	–	–	–	–	–	49,0	–
из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов в соусе	–	–	–	–	–	–	30,0
Примечание – Массовая доля мяса птицы, говядины, свинины, мяса кролика и субпродуктов определяется по закладке.							

5.2.3 По микробиологическим показателям консервы не должны превышать норм, установленных [1].

5.2.4 Содержание токсичных элементов, нитритов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов в консервах не должно превышать норм, установленных [1].

5.3 Требования к сырью и материалам

5.3.1 Для выработки консервов применяют следующее сырье и материалы:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части для детского питания по ГОСТ Р 52306;
- тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части по ГОСТ 31962 и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;

- мясо индейки для детского питания по ГОСТ Р 52820;
- мясо индейки (тушки и их части) по ГОСТ 31473 и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- тушки перепелов по ГОСТ Р 54673 и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- мясо перепелов для детского питания;
- 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 %;
- полуфабрикаты из мяса кроликов – тушки, части тушек и бескостное кусковое мясо, полученное при их разделке;
- говядину по ГОСТ Р 54315, ГОСТ Р 55445, ГОСТ 31797, ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани до 20 %;
- телятину по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке телятину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 9 %;
- свинину по ГОСТ Р 54048, ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани до 70 %;
- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, языки говяжьи или свиные);
- мясо и субпродукты замороженные в блоках (говядины жилованной, свинины жилованной, субпродуктов обработанных говяжьих и свиных) по ГОСТ 31799;
- пищевые субпродукты кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат (печень, сердце) по ГОСТ 31657;
- сосиски из мяса цыплят, мяса индейки по ГОСТ Р 52818;
- полуфабрикаты рубленые формованные – фрикадельки по ГОСТ 31465;
- жир куриный пищевой по ГОСТ Р 54676;
- жир куриный топленый для продуктов детского питания;
- белок коллагеновый говяжий, разрешенный к применению для детского питания;
- сметану по ГОСТ 31452, с содержанием жира не более 20 %, [8];
- масло сливочное по ГОСТ Р 52969, [8];
- масло растительное по [9], рафинированное дезодорированное, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг:

подсолнечное по ГОСТ 1129;
кукурузное по ГОСТ 8808;
соевое по ГОСТ 31760;

- морковь столовую свежую по ГОСТ Р 51782, ГОСТ 1721;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ 32065;
- лук репчатый свежий по ГОСТ Р 51783,ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- овощи (морковь столовая, лук репчатый) быстрозамороженные по ГОСТ Р 54683;
- курагу по ГОСТ 28501;
- чернослив по ГОСТ 28501;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- муку из твердой пшеницы по ГОСТ 31463;
- муку из мягкой пшеницы по ГОСТ 31491;
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную);
- муку гречневую;
- муку овсяную сортовую;
- муку ячменную сортовую;
- муку рисовую первого сорта;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или каменную, самосадочную, садочную, помола 0 или 1, не ниже первого сорта;
- соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ Р 51574;
- соль профилактическую с пониженным содержанием натрия;
- соль профилактическую йодированную с пониженным содержанием натрия;
- воду питьевую по [10];

5.3.2 Используемые при производстве консервов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и соответствует требованиям [1];
- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1].

5.3.3 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности не уступающих требованиям, изложенным в 5.3.1, 5.3.2.

5.3.4 Не допускается применение: мясного сырья, замороженного более одного раза; мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес; генетически модифицированных сырьевых компонентов.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировку консервов проводят по [11], ГОСТ Р 51074, ГОСТ 13534.

5.4.2 Банки должны быть художественно оформлены путем литографирования или наклеивания на корпус поливинилацетатной дисперсией по ГОСТ 18992 бумажных этикеток или самоклеющихся этикеток с указанием дополнительной информации:

- товарного знака предприятия-изготовителя (при его наличии);
- массы нетто;
- информационных сведений о пищевой ценности 100 г продукта в соответствии с приложением А;
- условий хранения после вскрытия упаковки (после вскрытия потребительской упаковки консервы хранят в холодильнике не более 24 ч при температуре от 2 °С до 6 °С);
- обозначения настоящего стандарта;
- информации о подтверждении соответствия.

Пример маркировки наименования консервов из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста: «Консервы из мяса птицы для дошкольного и школьного возраста. Мясо птицы с говядиной».

5.4.3 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.

5.4.4 Струйное маркирование осуществляют красящими пигментами, разрешенными к применению в пищевой промышленности.

5.4.5 Знаки условных обозначений должны содержать следующую информацию:

- дату изготовления продукции (число, месяц, год):
  число – двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
  месяц – двумя цифрами (до девятого включительно впереди ставится 0);
  год – двумя последними цифрами;
- номер смены – одной цифрой;
- ассортиментный номер;
- индекс отрасли, в ведении которой находится предприятие-изготовитель;
- номер предприятия-изготовителя – от одной до трех цифр.

5.4.6 Транспортная маркировка – по [11], ГОСТ 14192 с нанесением на ящик манипуляционных знаков: «Беречь от влаги», «Ограничение температуры».

Для стеклянных банок – «Верх», «Хрупкое. Осторожно».

5.4.7 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка с указанием следующей дополнительной информации:

- товарного знака предприятия-изготовителя (при его наличии);
- массы нетто;
- количества банок;
- информации о подтверждении соответствия;
- обозначения настоящего стандарта.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка консервов – по [12], ГОСТ 13534.

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

5.5.3 Консервы фасуют в герметично укупориваемую потребительскую упаковку и укладывают в транспортную упаковку.

В каждую единицу транспортной упаковки укладывают консервы одного наименования, одной даты выработки и одного вида упаковки.

5.5.4 Потребительская и транспортная упаковка, укупорочные средства должны соответствовать [12], документам, в соответствии с которыми они изготовлены, и обеспечивать сохранность, качество и безопасность консервов при транспортировании и хранении в течение всего срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с продукцией данного вида.

Потребительская, транспортная упаковка и укупорочные средства, рекомендуемые для консервов, приведены в приложении Б.

5.5.5 Масса нетто продукта в одной банке должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке, с учетом допустимых отклонений.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений массы нетто одной упаковочной единицы от номинальной – по ГОСТ 8.579.

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

6 Правила приемки

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

6.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.4 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, мышьяка, кадмия, свинца, олова), пестицидов, антибиотиков, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

6.5 Идентификацию консервов по рецептурному составу на соответствие требованиям настоящего стандарта, гистологическую идентификацию сырьевого состава консервов и исследования на содержание ГМО проводят по требованию контролирующей организации или потребителя.

6.6 Приемке подлежат консервы, прошедшие выдержку на предприятии-изготовителе в соответствии с требованиями [6].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу – по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929, ГОСТ 31904, ГОСТ 32164.

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

7.2 Определение органолептических показателей и массы нетто – по ГОСТ 8756.1.

7.3 Определение внешнего вида, герметичности упаковки и состояния внутренней поверхности металлической упаковки – по ГОСТ 8756.18.

7.4 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ 32008;
- массовой доли жира – по ГОСТ 26183;
- массовой доли хлоридов (поваренной соли) – по ГОСТ Р 51480, ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ 26186;
- массовой доли нитритов – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли рисовой (пшеничной) муки – по фактической закладке в рецептуру весовым методом.

7.5 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 10444.11, ГОСТ 10444.12, ГОСТ 10444.14, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425, ГОСТ 31744, ГОСТ 31746.

7.6 Определение содержания токсичных элементов – по [13], [14]:

- ртути – по ГОСТ Р 53183, ГОСТ 26927, [15];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628, ГОСТ 31707;
- свинца – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [16];
- кадмия – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [16];
- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.7 Определение нитрозаминов – по [17].

7.8 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, [18] – [20].

7.9 Определение пестицидов – по [21], [22].

7.10 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32161, ГОСТ 32163.

7.11 Определение диоксинов – по [23].

7.12Идентификация сырьевого состава консервов – по ГОСТ 31474, ГОСТ 31479, ГОСТ 31500, ГОСТ 31796.

7.13 Определение ГМО – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [24], [25].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

8.1.1 Консервы транспортируют всеми видами транспорта в изотермических транспортных средствах в соответствии с «Правилами перевозки скоропортящихся грузов», действующими на соответствующем виде транспорта, по ГОСТ 13534. Транспортирование по железной дороге производят в летний период в изотермических вагонах с охлаждением; в зимний период – в изотермических вагонах с подогревом.

Допускается проводить транспортирование консервов в крытых транспортных средствах, обеспечивающих температуру от 0 °С до 25 °С.

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

8.2 Хранение

8.2.1 Консервы хранят на складах поставщика (потребителя) в соответствии с [2], [6], при температуре от 0 °С до 25 °С (без резких колебаний) и относительной влажности воздуха не более 75 %.

8.2.2 Срок годности консервов устанавливает изготовитель.

Рекомендуемый срок годности консервов – 24 мес со дня выработки.

8.2.3 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 консервов в 100 г продукта

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

Таблица А.1

Наименование консервов	Наименование показателя		
	Белок, г	Жир, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
«Мясо птицы»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	130 – 220/544 – 921
«Мясо птицы с говядиной»	12,0 – 14,0	10,0 – 18,0	140 – 180/586 – 754
«Мясо птицы со свининой»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	150 – 190/628 – 795
«Мясо птицы с кроликом»	12,0 – 14,0	10,0 – 14,0	140 – 160/586 – 670
«Ассорти мясное»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	150 – 190/628 – 795
«Мясо птицы с сердцем»	12,0 – 14,0	10,0 – 12,0	130 – 150/544 – 628
«Мясо птицы с печенью»	12,0 – 14,0	10,0 – 14,0	140 – 180/586 – 754
«Мясо куриное с языком»	12,0 – 14,0	10,0 – 14,0	130 – 180/544 – 754
«Сосиски из мяса цыплят»	12,0 – 14,0	12,0 – 18,0	180 – 220/754 – 921
«Сосиски из мяса индейки»	12,0 – 14,0	12,0 – 18,0	180 – 220/754 – 921
«Фрикадельки детские»	12,0 – 14,0	10,0 – 14,0	140 – 180/586 – 754
«Фрикадельки куриные»	12,0 – 14,0	10,0 – 14,0	140 – 180/586 – 754
«Фрикадельки школьные»	12,0 – 14,0	10,0 – 14,0	140 – 180/586 – 754
«Мясо птицы в сметанном соусе»	12,0 – 14,0	10,0 – 15,0	145 – 185/607 – 775
«Мясо птицы с печенью в соусе»	12,0 – 14,0	10,0 – 18,0	145 – 185/607 – 775
«Мясо птицы с языком в соусе»	12,0 – 14,0	10,0 – 18,0	145 – 185/607 – 775
«Мясо индейки с черносливом в соусе»	12,0 – 14,0	10,0 – 14,0	140 – 180/586 – 754
«Мясо птицы с курагой в соусе»	12,0 – 14,0	10,0 – 14,0	140 – 180/586 – 754
«Паштет куриный»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	150 – 190/628 – 795
«Паштет школьный»	12,0 – 14,0	10,0 – 16,0	150 – 190/628 – 795
«Крем куриный»	12,0 – 14,0	10,0 – 12,0	140 – 180/586 – 754
«Крем печеночный»	12,0 – 14,0	10,0 – 12,0	140 – 180/586 – 754

Приложение Б
(рекомендуемое)

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

Б.1 Консервы фасуют:

- в металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981;
- стеклянные банки по ГОСТ 5717.2, ГОСТ Р 52327, ГОСТ Р 54470 с металлическими крышками;
- банки из алюминиевой фольги, ламинированной полипропиленовой пленкой (ламистер) № 3Л, 4Л, 21Л, 37Л, 39Л;
- другие аналогичные виды потребительской упаковки с характеристиками не ниже перечисленных, допущенные для упаковки консервов.

Б.2 Стеклянные банки укупоривают:

- банки с венчиком горловины I–58 по ГОСТ 5717.2 и банки типа I с венчиком горловины I–58 и III–53 по ГОСТ Р 52327 – металлическими лакированными крышками промышленного применения по документу, в соответствии с которым они выработаны;
- банки по ГОСТ Р 54470 – металлическими лакированными крышками типа ПТ для пастеризуемой или стерилизуемой продукции.

Б.3 Консервы в потребительской упаковке укладывают в транспортную упаковку:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463 с обечайкой и картонными прокладками для продукции в металлических и стеклянных банках и без обечайки и картонных прокладок для продукции в металлических банках – по ГОСТ 9142;
- полимерные ящики по ГОСТ Р 51289;
- в термоусадочную пленку (консервы в групповой упаковке) – по ГОСТ 25951.

Б.4 Ящики из гофрированного картона должны быть обвязаны проволокой по ГОСТ 3282 или металлической лентой по ГОСТ 3560, или оклеены клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 шириной от 60 до 100 мм, или полиэтиленовой лентой с липким слоем по ГОСТ 20477 марки А шириной от 50 до 70 мм.

Масса нетто в ящиках из гофрированного картона – не более 20 кг.

Ящики для продукции в стеклянных банках должны быть выложены гофрированным картоном по ГОСТ 32096 со всех сторон. Горизонтальные ряды должны отделяться друг от друга прокладками из гофрированного картона. Допускается при машинной укладке металлических банок в транспортную упаковку упаковывать без прокладок между горизонтальными рядами банок.

Допускается использовать другие виды транспортной упаковки и вспомогательные упаковочные средства, в том числе закупаемые по импорту или выработанные из импортных материалов, разрешенные для контакта с пищевой продукцией, обеспечивающие сохранность и качество консервов при транспортировании и хранении.

Библиография

[1] ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

[2] Санитарно-гигиенические требования к производству продуктов на мясной основе для питания детей раннего возраста. Утверждены Министерством сельского хозяйства Российской Федерации 18.12.2000 г

[3] Инструкция по санитарно-микробиологическому контролю тушек, мяса птицы, птицепродуктов, яиц и яйцепродуктов на птицеводческих и птицеперерабатывающих предприятиях, утвержденная Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией, М, 1990 г.

[4] Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденные Главным управлением ветеринарии Минсельхоза, М.,1988 г.

[5] Ветеринарно-санитарные правила № 4261-87 Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы, производства яйцепродуктов, утвержденные Госагропромом и Минздравом СССР, М., 1987 г.

[6] Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания утвержденная 21.07.1992 г.

[7] СанПиН 2.3.2.1940–05 с изменениями Организация детского питания

[8] Федеральный закон от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

[9] ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

[10] СанПиН 2.1.4.1074–01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

[11] ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

[12] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

[13] МУК 4.1.985–2000 Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки

[14] МУК 01-19/47-11–92 Методические указания по атомно-абсорбционным методам определения токсичных элементов в пищевых продуктах

[15] МУ 5178–90 Методические указания по определению ртути в пищевых продуктах

[16] МУК 4.1.986-2000 Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбционной спектрометрии

[17] МУК 4.4.1.011–93 Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах

[18] МР 4.18/1890-91 Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения

[19] МУК 4.1.1912-04 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[20] МУК 4.1.2158-07 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа

[21] МУ 2142–80 Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое

[22] МУ 1222–75 Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое

[23] МУК 99–1999 Методические указания по идентификации и изомер-специфическому

		определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, продуктах и субпродуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии
[24]	МУ 2.3.2.1917-2004	Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги
[25]	МУК 4.2.2304-2007	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения

УДК 664.93:641.562:006.034 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1627

Ключевые слова: консервы из мяса птицы, консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста, консервы из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов с использованием мяса и субпродуктов других видов животных, консервы из мяса птицы в бульоне, консервы из мяса птицы и/без пищевых субпродуктов в соусе, консервы паштетные

Подписано в печать 01.11.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 37 экз. Зак. 4017

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