ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55790— 2013

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

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. № 1592-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

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ РУБЛЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Semi-prepared ground of poultry meat for children nutrition Specifications

Дата введения — 2015—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на рубленые полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания (далее – полуфабрикаты), предназначенные для производства продуктов для детей старше 1,5 лет, в том числе при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для реализации в торговле и сети общественного питания.

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 1724–85 Капуста белокочанная свежая заготовляемая и поставляемая. Технические условия

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

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

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия

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

ГОСТ 7022–97 Крупа манная. Технические условия

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

ГОСТ 8273–75 Бумага оберточная. Технические условия

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8807–94 Масло горчичное. Технические условия

ГОСТ 8808–2000 Масло кукурузное. Технические условия

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

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

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

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 17308–88 Шпагаты. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 25292–82 Жиры животные топленые пищевые. Технические условия

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

Издание официальное

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. Метод определения свинца

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

ГОСТ 27842–88 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия

ГОСТ 28402–89 Сухари панировочные. Общие технические условия

ГОСТ 28432–90 Картофель сушеный. Технические условия

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

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

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

ГОСТ 30363–96 Продукты яичные. Общие технические условия

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

ГОСТ 31449–2013 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ 31450–2013 Молоко питьевое. Технические условия

ГОСТ 31451–2013 Сливки питьевые. 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 31468–2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления сальмонелл

ГОСТ 31470–2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований

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 31475–2012 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли растительного (соевого) белка методом электрофореза

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 31647–2012 Масло пальмовое рафинированное дезодорированное для пищевой промышленности. Технические условия

ГОСТ 31654–2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31655–2012 Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия

ГОСТ 31657–2012 Субпродукты птицы. Технические условия

ГОСТ 31659–2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

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 Продукты пищевые. Определение следовых элементов. Определение общего мышьяка и селена методом атомно-абсорбционной спектрометрии с генерацией гидридов с предварительной минерализацией пробы под давлением

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 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 31822–2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. 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 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления бактерий Listeria monocytogenes

ГОСТ 32065–2013 Овощи сушеные. 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 50396.0–2013 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ Р 50396.1–2010 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ Р 50454–92 (ИСО 3811–79) Мясо и мясные продукты. Обнаружение и учет предполагаемых колиформных бактерий и Escherichia coli (арбитражный метод)

ГОСТ Р 50455–92 (ИСО 3565–75) Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)

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 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 51808–2001 Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51809–2001 Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

ГОСТ Р 51944–2002 Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы

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 52686–2006 Сыры. Общие технические условия

ГОСТ Р 52783–2007 Молоко для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия

ГОСТ Р 52791–2007 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

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

ГОСТ Р 52969–2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 52971–2008 Масло топленое и жир молочный. Технические условия

ГОСТ Р 52972–2008 Сыры полутвердые. 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 53456–2009 Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия

ГОСТ Р 53492–2009 Сыворотка молочная сухая. Технические условия

ГОСТ Р 53876–2010 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 53946–2010 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ Р 53952–2010 Молоко питьевое обогащенное. Общие 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 четвертинках. Технические условия

ГОСТ Р 54374–2011 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

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

ГОСТ Р 54661–2011 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

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

ГОСТ Р 54674–2011 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Метод выявления и определения Staphylococcus aureus

ГОСТ Р 54676–2011 Жиры птицы пищевые. Технические условия

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

ГОСТ Р 54692–2011 Капуста брокколи свежая. Технические условия

ГОСТ Р 54903–2012 Капуста цветная свежая. Технические условия

ГОСТ Р 55290–2012 Крупа гречневая. 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 Технические требования

4.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции*, регламентирующей рецептуру и технологический процесс

* Технологическая инструкция по производству рубленых полуфабрикатов из мяса птицы для детского питания, утвержденная директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация является рекомендуемой и приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

производства, с соблюдением требований и норм, установленных [1] и нормативных правовых актах Российской Федерации [**].

4.2 Характеристики

4.2.1 Полуфабрикаты выпускают следующих видов и наименований, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Вид полуфабрикатов	Наименование полуфабрикатов
Рубленые формованные в панировке или без нее	
Котлеты	Котлеты детские
	Котлеты школьные
	Котлеты куриные
	Котлеты особые
	Котлеты с яйцом
	Котлеты солнечногорские
Крокеты	Крокеты школьные
	Крокеты куриные
	Крокеты с крупой
	Крокеты с кабачком
	Крокеты детские
	Крокеты с говядиной
Палочки	Палочки мясные
	Палочки куриные
	Палочки с крупой
	Палочки с овощами
	Палочки школьные
	Палочки с говядиной
Биточки	Биточки детские
	Биточки с яйцом
	Биточки школьные
	Биточки мясные
	Биточки куриные
	Биточки «Тотоша»
	Биточки солнечногорские
Тефтели	Тефтели школьные
	Тефтели детские
	Тефтели с говядиной
	Тефтели солнечногорские
	Тефтели «Тотоша»
	Тефтели куриные
Фрикадельки	Фрикадельки детские
	Фрикадельки «Тотоша»
	Фрикадельки из индейки
	Фрикадельки школьные
«Ежики»	«Ежики» куриные
	«Ежики» детские

[**] До введения соответствующих нормативных правовых актов Российской Федерации – в соответствии с нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2] – [6].

Окончание таблицы 1

Вид полуфабрикатов	Наименование полуфабрикатов
Бифштекс	Бифштекс «Тотоша»
	Бифштекс школьный
Ромштекс	Ромштекс из мяса птицы
	Ромштекс школьный
Голубцы ленивые	Голубцы ленивые детские
	Голубцы ленивые школьные
	Голубцы ленивые куриные
	Голубцы ленивые ассорти
Гамбургер	Гамбургер детский
	Гамбургер школьный
	Гамбургер куриный
Шницель	Шницель «Тотоша»
	Шницель школьный
	Шницель солнечногорский
Рубленые фаршированные	
Зразы	Зразы школьные
	Зразы с сыром
	Зразы солнечногорские
	Зразы с печенью

4.2.2 По органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для полуфабрикатов
Внешний вид	Поверхность без трещин, разорванных и ломаных краев, у панированных – равномерно панирована
Запах	Свойственный данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых компонентов, предусмотренных рецептурой
Цвет	Свойственный цвету используемого сырья: мяса, субпродуктов и других рецептурных компонентов
Форма	Котлет – округло-приплюснутая, с заостренным концом, слегка вытянутая в длину; палочек – параллелепипеда; крокетов, биточков, голубцов – округлая; тефтелей, фрикаделек, «ежиков» – шарообразная; зраз, ромштексов, бифштексов – овально-приплюснутая; шницеля – плоскоовальная; гамбургера – плоскоокруглая
Массовая доля белка, %, не менее	10,0
Массовая доля жира, %, не более	18,0
Массовая доля хлорида натрия, %, не более	0,9
Массовая доля хлеба, %, не более	15,0
Массовая доля панировки, %, не более	5,0
Общая кислотность, °Т, не более	4,0
Массовая доля начинки (части) продукта, %, не более	20,0
Масса единицы изделия, г: - котлеты - палочки - крокета - биточка - тефтели	 От 30 до 100 От 50 до 100 От 20 до 50 От 50 до 100 От 30 до 100

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и норма для полуфабрикатов
-фрикадельки	От 20 до 30
- голубца	От 50 до 75
- зразы, гамбургера, шницеля	От 50 до 100
- «ежика»	От 30 до 50
- бифштекса, ромштекса	От 50 до 100
Примечания 1 Показатель «Общая кислотность» регламентируют в полуфабрикатах, в состав рецептур которых включен хлеб. 2 Показатель «Массовая доля начинки» определяют в фаршированных полуфабрикатах. 3 Показатель «Массовая доля хлеба» определяют в полуфабрикатах: котлеты, крокеты, палочки, биточки, тефтели. 4 Показатель «Массовая доля панировки» определяют в полуфабрикатах: котлеты, крокеты, палочки, биточки, зразы, шницели, ромштексы. 5 Допускается выработка полуфабрикатов другой формы и массы в зависимости от конструктивных возможностей формующего оборудования.	

4.2.3 Микробиологические показатели полуфабрикатов не должны превышать норм, установленных [1].

4.2.4 Содержание токсичных элементов (кадмия, ртути, мышьяка, свинца), антибиотиков, микотоксинов (при использовании муки и круп), пестицидов, нитритов, нитрозаминов, радионуклидов, диоксинов в полуфабрикатах не должно превышать норм, установленных [1].

4.3Требования к сырью

4.3.1 Для выработки полуфабрикатов следует применять:

- 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 цыплят-бройлеров для продуктов детского питания;
- мясо индейки (тушки и их части) по ГОСТ 31473 и полученное при их разделке бескостное кусковое мясо;
- мясо индейки для детского питания по ГОСТ Р 52820;
- тушки перепелов по ГОСТ Р 54673;
- мясо перепелов для производства продуктов детского питания;
- пищевые субпродукты (печень, сердце) кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат по ГОСТ 31657;
- субпродукты мясные обработанные говяжьи и свиные (печень, сердце, языки);
- говядину по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798,ГОСТ Р 54315, ГОСТ Р 55445 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани до 20 %;
- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778, ГОСТ Р 54048 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани до 70 %;
- мясо котлетное говяжье для детского питания с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
- мясо котлетное свиное для детского питания с массовой долей жировой ткани не более 30 %;
- жир-сырец свиной (кроме кишечного);
- жир свиной топленый пищевой по ГОСТ 25292;
- шпик (хребтовый, боковой), грудинку свиную несоленые;
- жир куриный, индюшиный пищевые по ГОСТ Р 54676;
- жир куриный топленый для продуктов детского питания;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- яйца перепелиные по ГОСТ 31655;
- продукты яичные (меланж, белок, желток) жидкие или сухие по ГОСТ 30363;
- молоко сухое по ГОСТ Р 53946, ГОСТ Р 52791, [7];
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52783,ГОСТ Р 53952, ГОСТ 31450, [7];
- молоко коровье сырое по ГОСТ 31449, [7];
- концентраты сывороточных белков сухие по ГОСТ Р 53456, [7];
- сыворотка молочная сухая по ГОСТ Р 53492, [7];
- казеинат натрия;
- сливки питьевые по ГОСТ 31451, [7];

- сливки сухие по ГОСТ Р 54661, [7];
- масло сливочное по ГОСТ Р 52969, [7];
- масло топленое по ГОСТ Р 52971, [7];
- сыры полутвердые по ГОСТ Р 52686, ГОСТ Р 52972, [7];
- натуральный вкусоароматический экстракт сухих сливок, высококонцентрированное масло, разрешенные к применению для продуктов детского питания;
- масло натуральное пальмовое красное по ГОСТ 31647;
- масло растительное по [8], рафинированное дезодорированное, с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг:
  подсолнечное по ГОСТ 1129;
  соевое по ГОСТ 31760;
  кукурузное по ГОСТ 8808;
  горчичное по ГОСТ 8807;
  оливковое;
  льняное;
  рыжиковое;
- крупу манную по ГОСТ 7022;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу гречневую по ГОСТ Р 55290;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876 высшего сорта или «Экстра»;
- крахмал кукурузный по ГОСТ 32159 высшего сорта;
- крахмал рисовый;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- муку для продуктов для детского питания по ГОСТ 31645;
- муку из мягкой пшеницы по ГОСТ 31491;
- муку из твердой пшеницы по ГОСТ 31463;
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную);
- муку гречневую;
- муку овсяную сортовую и коэкструдированную;
- муку ячменную сортовую;
- муку ячменную коэкструдированную;
- муку рисовую первого сорта;
- хлеб пшеничный из муки не ниже первого сорта по ГОСТ 27842;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;
- морковь столовую свежую по ГОСТ Р 51782, ГОСТ 1721;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ 32065;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ 32065;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ Р 51809, ГОСТ 1724;
- капусту цветную свежую по ГОСТ Р 54903;
- капусту брокколи свежую по ГОСТ Р 54692;
- кабачки свежие по ГОСТ 31822 высшего сорта;
- кабачки, капусту белокочанную, капусту цветную, капусту брокколи, лук репчатый, морковь столовую, тыкву быстрозамороженные по ГОСТ Р 54683;
- картофель свежий продовольственный по ГОСТ Р 51808;
- картофель свежий для переработки на продукты питания по ГОСТ 26832;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432;
- овощи (морковь, кабачки, капусту белокочанную, цветную, брокколи, лук репчатый) быстрозамороженные;
- комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, премиксы витаминные и витамины;
- CO_2 – экстракт мускатного ореха, душистого перца, кориандра, кардамона, тмина;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- 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.

4.3.2 Используемые при производстве полуфабрикатов:

- сырье животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе и должно соответствовать требованиям [1];

- прочее сырье (ингредиенты) должно соответствовать требованиям [1].

4.3.3 Допускается использование аналогичного сырья, в том числе животного происхождения, и материалов, по качеству и безопасности соответствующих требованиям, изложенным в 4.3.1.

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

4.4 Маркировка

4.4.1 Маркировка должна отвечать требованиям [9], быть четкой, средства маркировки не должны влиять на показатели качества полуфабрикатов и должны обеспечивать стойкость маркировки при хранении, транспортировании и реализации, а также должны быть выработаны из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

4.4.2 Маркировка потребительской упаковки с полуфабрикатом – по [9], ГОСТР 51074 (общие требования – по разделу 3, требования к продукции – по 4.1, 4.3.6).

Информационные сведения о пищевой ценности 100 г продукта приведены в приложении А.

Рекомендации по приготовлению готовых блюд приведены в приложении Б.

4.4.3 Маркировка транспортной упаковки – по [9], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной упаковки путем наклеивания ярлыка. Маркировка должна содержать следующие дополнительные данные:

- сведения о том, что продукт предназначен для питания детей;

- наименование и местонахождение организации в Российской Федерации, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);

- товарный знак предприятия-изготовителя (при наличии);

- надпись «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случаях упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);

- информацию о подтверждении соответствия;

- обозначение настоящего стандарта;

- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);

- массу нетто;

- рекомендации по приготовлению.

Ярлык с аналогичной информацией вкладывают в каждую единицу упаковки с дополнительным указанием информационных данных о пищевой ценности 100 г продукта. Допускается информационные данные о пищевой ценности 100 г продукта указывать на отдельном листе-вкладыше.

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

4.5 Упаковка

4.5.1 Полуфабрикаты, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую упаковку.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных полуфабрикатов, предназначенных для реализации при организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и в сети общественного питания.

Потребительская и транспортная упаковка, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать [10], документам, в соответствии с которыми они выработаны, и обеспечивать сохранность и качество полуфабрикатов при транспортировании и хранении в течение срока годности, а также должны быть разрешены для контакта с пищевой продукцией.

Рекомендуемая потребительская и транспортная упаковка для фасования и упаковывания полуфабрикатов и рекомендуемые укупорочные средства приведены в приложении В.

4.5.2Упаковка должна быть чистой, сухой, без постороннего запаха.

4.5.3 В каждую единицу транспортной упаковки упаковывают полуфабрикаты одного наименования, одной даты выработки, одного термического состояния, одного вида упаковки и одного срока годности.

4.5.4 Упаковка продукции, отправляемой в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

5 Правила приемки

5.1 Полуфабрикаты принимают партиями. Определение партии – по [1], объемы выборок и правила приемки – по ГОСТ 31465.

5.2 Органолептические показатели и температуру полуфабрикатов определяют в каждой партии.

5.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (массовой доли белка, жира, хлоридов, хлеба, панировки, начинки (части) продукта, общей кислотности) устанавливает изготовитель продукции в программе производственного контроля.

5.4 Порядок и периодичность контроля микробиологических показателей, содержания токсичных элементов (ртути, свинца, мышьяка, кадмия), пестицидов, антибиотиков, микотоксинов (при использовании муки и круп), нитритов, нитрозаминов, радионуклидов устанавливает изготовитель полуфабрикатов в программе производственного контроля.

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

5.6 В случаях разногласий по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию полуфабрикатов по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31474, ГОСТ 31475, ГОСТ 31500.

5.7 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляется по требованию контролирующей организации или потребителя.

5.8 Масса нетто полуфабрикатов в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке продукта в потребительской упаковке с учетом допускаемых отклонений.

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

6 Методы контроля

6.1 Отбор проб и подготовка их к исследованиям — по ГОСТ 31465, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164, ГОСТ Р 50396.0, ГОСТ 31904.

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO7218.

6.2 Определение органолептических показателей (внешнего вида, запаха, цвета, формы) и температуры – по ГОСТ Р 51944, ГОСТ 31470.

6.3 Определение физико-химических показателей:

- массовой доли белка – ГОСТ 32008, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира – ГОСТ 23042;
- массовой доли хлоридов – по ГОСТ ISO 1841-2, ГОСТ Р 51480;
- нитритов – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- общей кислотности – по ГОСТ 31470;
- массовой доли хлеба – по ГОСТ 31470;
- массовой доли панировки – по ГОСТ 31465;
- массовой доли начинки (части) продукта – по ГОСТ 31465;
- масса единицы изделия – по ГОСТ Р 51944, ГОСТ 4288.

6.4 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути – по ГОСТ 26927, ГОСТ Р 53183, [11], [12], [13];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 31628, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31707, [11], [12];
- свинца – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [11], [12], [14];
- кадмия – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178 ГОСТ 30538, [11], [12], [14].

6.6 Определение пестицидов – по [15], [16].

6.7 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, [17], [18], [19].

6.8 Определение радионуклидов – по ГОСТ 32163, ГОСТ 32161.

6.9 Определение микотоксинов – по [20], [21], [22].

6.10 Определение нитрозаминов – по [23].

6.11Определение диоксинов – по [24].

6.12 Определение микробиологических показателей:

- количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов – по ГОСТ Р 50396.1, ГОСТ 10444.15;
- бактерии группы кишечных палочек (колиформы) – по ГОСТ Р54374, ГОСТ Р 50454, ГОСТ 31747;
- Staphylococcus aureus – по ГОСТ 31746, ГОСТ Р 54674;
- патогенные микроорганизмы, в том числе:

сальмонеллы – по ГОСТ Р 50455, ГОСТ 31659, ГОСТ 31468;

Listeria monocytogenes – поГОСТ32031;

- плесени – по ГОСТ 10444.12.

6.13 Определение наличия генетически модифицированных источников - по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [25], [26].

6.14 Идентификация состава продукта – по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31474, ГОСТ 31500.

7 Транспортирование и хранение

7.1 Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, с соблюдением гигиенических требований. При перевозке охлажденных полуфабрикатов температура в транспортном средстве не должна превышать 6 °С.

7.2 Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре от 0 °С до 4 °С и относительной влажности воздуха от 75 % до 80 %, подмороженные – при температуре от минус 2 °С до минус 4 °С, замороженные – при температуре не выше минус 12 °С и относительной влажности от 85 % до 95 %, глубокозамороженные – при температуре не выше минус 18 °С и относительной влажности от 85 % до 95 %.

7.3 Рекомендуемые сроки годности полуфабрикатов, указаны в таблице 3.

Таблица 3

Полуфабрикаты	Способ упаковки	Температура в толще, °С	Рекомендуемый срок годности, не более
Охлажденные	Без вакуума	От 0 до 4	48 ч
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы	От 0 до 2	3 сут для фаршированных; 5 сут для формованных
	Без вакуума	От минус 1 до 1	5 сут
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы		8 сут
Подмороженные	Без вакуума	От минус 2 до минус 3	10 сут
	С применением вакуума или модифицированной атмосферы		15 сут
Замороженные и глубокозамороженные		Минус 12	1 мес
		Минус 18	3 мес

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель в соответствии с условиями производства, применяемыми сырьем и материалами, а также другими факторами, влияющими на срок годности полуфабрикатов по [27].

Срок годности полуфабрикатов, упакованных с использованием новых видов упаковочных материалов, в т.ч. упакованных под вакуумом или с использованием модифицированной газовой среды, устанавливает изготовитель в соответствии с [27] с внесением изменений в технологическую инструкцию.

7.4 Транспортирование и хранение полуфабрикатов, отправляемых в районы крайнего севера и приравненные к ним местности, – по ГОСТ 15846.

Приложение А
(обязательное)

Информационные сведения о пищевойценности100 г полуфабрикатов

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

Таблица А.1

Наименование полуфабрикатов	Белок, %,	Жир, %,	Углеводы, %	Калорийность, ккал/ кДж
Котлеты детские	10,0 – 14,0	11,0 – 16,0	10,3	170 – 220 / 711 – 921
Котлеты школьные	10,0 – 14,0	10,0 – 16,0	16,7	190 – 220 / 795 – 921
Котлеты куриные	10,0 – 14,0	10,0 – 16,0	8,5	165 – 220 / 690 – 921
Котлеты особые	10,0 – 14,0	10,0 – 18,0	8,6	165 – 220 / 690 – 921
Котлеты с яйцом	10,0 – 15,0	10,0 – 14,0	8,5	165 – 220 / 690 – 921
Котлеты солнечногорские	10,0 – 16,0	10,0 – 17,0	10,2	170 – 220 / 711 – 921
Крокеты школьные	10,0 – 16,0	10,0 – 16,0	10,4	165 – 220 / 690 – 921
Крокеты куриные	10,0 – 14,0	8,0 – 16,0	8,5	175 – 220 / 732 – 921
Крокеты с крупой	10,0 – 14,0	8,0 – 12,0	18,6	165 – 220 / 690 – 921
Крокеты с кабачком	10,0 – 12,0	8,0 – 12,0	8,6	165 – 220 / 690 – 921
Крокеты детские	10,0 – 14,0	10,0 – 16,0	8,5	170 – 220 / 711 – 921
Крокеты с говядиной	10,0 – 16,0	10,0 – 18,0	10,2	170 – 220 / 711 – 921
Палочки мясные	10,0 – 14,0	8,0 – 16,0	10,4	165 – 220 / 690 – 921
Палочки куриные	10,0 – 14,0	8,0 – 16,0	8,5	165 – 220/ 690 – 921
Палочки с крупой	10,0 – 13,0	9,0 – 17,0	18,7	180 – 220 /753 – 921
Палочки с овощами	10,0 – 12,0	8,0 – 14,0	8,5	165 – 220 / 690 – 921
Палочки школьные	10,0 – 12,0	10,0 – 16,0	8,5	165 – 220 / 690 – 921
Палочки с говядиной	10,0 – 14,0	10,0 – 16,0	10,2	175 – 220 / 732 – 921
Биточки детские	10,0 – 16,0	10,0 – 18,0	8,9	165 – 220 / 690 – 921
Биточки с яйцом	10,0 – 16,0	10,0 – 18,0	8,1	165– 220 / 690 – 921
Биточки школьные	10,0 – 16,0	10,0 – 18,0	8,6	165 – 220 / 690 – 921
Биточки мясные	10,0 – 18,0	10,0 – 18,0	9,4	165 – 220 / 690 – 921
Биточки куриные	10,0 – 14,0	8,0 – 16,0	8,1	165 – 220 / 690 – 921
Биточки «Тотоша»	10,0 – 14,0	10,0 – 18,0	8,5	165 – 220 / 690 – 921
Биточки солнечногорские	10,0 – 16,0	10,0 – 18,0	8,6	165 – 220 / 690 – 921
Тефтели школьные	10,0 – 14,0	10,0 – 18,0	8,8	165 – 220 / 690 – 921
Тефтели детские	10,0 – 16,0	8,0 – 18,0	6,7	165 – 220 / 690 – 921
Тефтели с говядиной	10,0 – 16,0	10,0 – 18,0	8,4	165 – 220 / 690 – 921
Тефтели солнечногорские	10,0 – 16,0	10,0 – 18,0	6,6	165 – 220 / 690 – 921
Тефтели куриные	10,0 – 16,0	8,0 – 14,0	5,9	165 – 220 / 690 – 921
Тефтели «Тотоша»	10,0 – 16,0	10,0 – 16,0	5,8	165 – 220 / 690 – 921
Фрикадельки детские	10,0 – 14,0	8,0 – 12,0	–	165 – 220/ 690 – 921
Фрикадельки «Тотоша»	10,0 – 14,0	8,0 – 12,0	–	165 – 220/ 690 – 921
Фрикадельки из индейки	10,0 – 14,0	8,0 – 12,0	–	165 – 220/ 690 – 921
Фрикадельки школьные	10,0 – 14,0	8,0 – 12,0	–	165 – 220 / 690 – 921
«Ежики» куриные	10,0 – 15,0	10,0 – 17,0	4,2	165 – 220 / 690– 921
«Ежики» детские	10,0 – 15,0	10,0 – 17,0	3,9	165 – 220 / 690 – 921
Голубцы ленивые детские	10,0 – 14,0	10,0 – 16,0	5,2	170 – 220 / 711 – 921
Голубцы ленивые школьные	10,0 – 14,0	10,0 – 16,0	6,0	170 – 220 / 711 – 921
Голубцы ленивые куриные	10,0 – 12,0	10,0 – 14,0	5,4	170 – 220 / 711 – 921
Голубцы ленивые ассорти	10,0 – 14,0	10,0 – 16,0	4,9	170 – 220 / 711 – 921
Зразы школьные	10,0 – 14,0	10,0 – 16,0	10,6	170 – 220 / 711 – 921
Зразы с сыром	10,0 – 16,0	10,0 – 18,0	6,9	165 – 220 / 690 – 921
Зразы солнечногорские	10,0 – 16,0	10,0 – 16,0	8,1	165 – 220 / 690 – 921
Зразы с печенью	10,0 – 14,0	8,0 – 16,0	7,8	165 – 220 / 690 – 921
Гамбургер детский	10,0 – 16,0	8,0 – 16,0	0,7	165 – 220 / 690 – 921
Гамбургер школьный	10,0 – 18,0	10,0 – 17,0	0,4	165 – 220 / 690 – 921
Гамбургер куриный	10,0 – 14,0	8,0 – 16,0	0,8	165 – 220 / 690 – 921
Шницель «Тотоша»	10,0 – 16,0	10,0 – 16,0	0,6	165 – 220 / 690 – 921
Шницель школьный	10,0 – 16,0	10,0 – 16,0	0,4	165 – 220 / 690 – 921
Шницель солнечногорский	10,0 – 16,0	10,0 – 16,0	1,3	165 – 220 / 690 – 921

Окончание таблицы А.1

Наименование полуфабрикатов	Белок, %,	Жир, %,	Углеводы, %	Калорийность, ккал/ кДж
Бифштекс «Тотоша»	10,0 – 18,0	10,0 – 16,0	–	165 – 220 / 690 – 921
Бифштекс школьный	10,0 – 18,0	11,0 – 16,0	–	165 – 220 / 690 – 921
Ромштекс из мяса птицы	10,0 – 16,0	12,0 – 18,0	0,4	165 – 220 / 690 – 921
Ромштекс школьный	10,0 – 16,0	12,0 – 18,0	0,6	165 – 220 / 690 – 921

Приложение Б
(рекомендуемое)

Рекомендации по приготовлению готовых блюд

Рубленые полуфабрикаты подвергают обработке на пару в течение15–20 мин
или обжаривают на сковороде в течение 3–5 мин при температуре масла 150 °С – 160 °С с последующим запеканием в жарочном шкафу при температуре 250 °С–280 °С в течение 7–10 мин.
Подготовленные изделия дополняют гарниром и соусом.

Приложение В
(рекомендуемое)

Потребительская, транспортная упаковка и укупорочные средства для полуфабрикатов

В.1 Полуфабрикаты фасуют в потребительскую упаковку:

- пакеты из полимерных пленок;
- пакеты из газонепроницаемых материалов для последующей упаковки под вакуумом или в газовой среде (атмосфера смеси инертного газа азота N_2 и углекислого газа CO_2 в соотношении 80:20);
- лотки из полимерных материалов, на дно которых укладывают влагопоглощающие салфетки, с последующей упаковкой лотков в полимерную пленку в один ряд;
- пакеты или салфетки из полимерной пленки с последующей упаковкой в картонную коробку.

В.2 Упаковку из полимерной пленки скрепляют одним из способов: термосвариванием, липкой лентой, чеком из ленты с термоклеющим слоем, алюминиевыми скобами или другими скрепляющими средствами, не влияющими на качество и товарный вид полуфабриката.

Допускается по согласованию с потребителем полуфабрикаты укладывать в один ряд на лотки-вкладыши полимерных ящиков.

В.3 Масса продукции, упакованной в лотки и пакеты из полимерных материалов, а также пачки не должна превышать 1000 г.

В.4 Полуфабрикаты в потребительской упаковке укладывают в:

- ящики: полимерные – по ГОСТ Р 51289, из гофрированного картона – по ГОСТ Р 54463, ГОСТ 9142;
- другие виды упаковки, допущенные к применению.

Полуфабрикаты в потребительской упаковке должны быть уложены в три ряда по высоте ящика или вертикально.

Пачки с полуфабрикатом массой нетто 500 и 1000 г группируют по 15 и 10 шт. соответственно, укладывая одна на другую по высоте, упаковывают в оберточную бумагу марок А, В, Д по ГОСТ 8273 и обвязывают шпагатом по ГОСТ 17308 или хлопчатобумажными нитками по ГОСТ 6309 или заклеивают клеевой лентой.

Ящики из гофрированного картона заклеивают клеевой лентой на бумажной основе по ГОСТ 18251 или другими скрепляющими средствами.

В.5 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках – не более 25 кг; ящиках из гофрированного картона – не более 20 кг.

Библиография

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

[2] 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.

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

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

[5] Санитарные правила для предприятий мясной промышленности

[6] СанПиН 2.3.2.1940-05 с изменениями Организация детского питания

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

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

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

[10] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

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

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

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

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

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

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

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

[18] МУК 4.1.1912–2004 Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа

[19] МУК 4.1.2158–2007 Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа

[20] МУ 4082–86 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания афлотоксинов в продовольственном сырье и пищевых продуктах с помощью высокоэффективной жидкостной хроматографии

[21]	МУ 5177–90	Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах
[22]	МУ 3184–84	Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержанияТ-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье
[23]	МУК 4.4.1.011–93	Определение летучих N-нитрозаминов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
[24]	МУК 99–1999	Методические указания по идентификации и изомер-специфическому определению полихлорированныхдибензо-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
[25]	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
[26]	МУК 4.2.2304–2007	Методы идентификации и количественного определения генно-инженерно-модифицированных организмов растительного происхождения
[27]	МУК 4.2.1847–2004	Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснованных сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

УДК 637.521:006.034 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1400

Ключевые слова: полуфабрикаты рубленые, мясо птицы, технические требования, показатели безопасности, упаковка, маркировка, правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

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

Усл. печ. л. 2,33. Тираж 65 экз. Зак. 4016

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