ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55287— 2012

ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНОМЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2014

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации − ГОСТ Р 1.0–2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

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 29 ноября 2012 г. № 1466-ст

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.−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 ежемесячного 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 МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНОМЯСНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Общие технические условия

Meat and vegetable semi-prepared of poultry meat for children nutrition.
General specifications

Дата введения—2014—01—01

1 Область применения

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

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.2, требования к маркировке – в 5.4.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р ИСО 13493–2005 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомецитина) с помощью жидкостной хроматографии

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 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 51232–98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

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

ГОСТ Р 51444–99 (ИСО 1841-2–96) Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов

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 51482–99 (ИСО 13730–96) Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

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 51811–2001 Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия

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

ГОСТ Р 51985–2002 Крахмал кукурузный. Общие технические условия

ГОСТ Р 52054–2003 Молоко коровье сырое. Технические условия

ГОСТ Р 52090–2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия

ГОСТ Р 52091–2003 Сливки питьевые. 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 52465–2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52622–2006 Овощи сушеные. Общие технические условия

ГОСТ Р 52702–2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). 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 53084-2008 (ЕЭК ООН FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

ГОСТ Р 53155–2008 Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия

ГОСТ Р 53228–2008 Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ Р 53456–2009 Концентраты сывороточных белков сухие. Технические условия

ГОСТ Р 53496–2009 Отруби пшеничные и ржаные. Технические условия

ГОСТ Р 53876–2010 Крахмал картофельный. Технические условия

ГОСТ Р 53912–2010 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

ГОСТ Р 54004–2010 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

ГОСТ Р 54015–2010 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137

ГОСТ Р 54016–2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137

ГОСТ Р 54017–2010 Продукты пищевые. Метод определения содержания стронция Sr-90

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 54356–2011 Полуфабрикаты из мяса и субпродуктов птицы. Правила приемки

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

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 54704–2011 Блоки из жилованного мяса замороженные. Общие технические условия

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 1349–85 Консервы молочные. Сливки сухие. 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 4288–76 Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний

ГОСТ 4495–87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5312–90 Горох овощной свежий для консервирования. Технические условия

ГОСТ 5550–74 Крупа гречневая. Технические условия

ГОСТ 5784–60 Крупа ячменная. Технические условия

ГОСТ 6014–68 Картофель свежий для переработки. Технические условия

ГОСТ 6292–93 Крупа рисовая. Технические условия

ГОСТ 7022–97 Крупа манная. Технические условия

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

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

ГОСТ 7975–68 Тыква продовольственная свежая. Технические условия

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

ГОСТ 8558.1–78 Продукты мясные. Методы определения нитрита

ГОСТ 8558.2–78 Продукты мясные. Метод определения нитрата

ГОСТ 8808–2000 Масло кукурузное. Технические условия

ГОСТ 9794–74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора

ГОСТ 9959–91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки

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 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13634–90 Кукуруза. Требования при заготовках и поставках

ГОСТ 13908–68 Перец сладкий свежий. Технические условия

ГОСТ 14192–96 Маркировка грузов

ГОСТ 15846–2002 Продукция, отправляемая в районы Крайнего Севера и приравненные к ним местности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

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

ГОСТ 21149–93 Хлопья овсяные. Технические условия

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

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

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

ГОСТ 26670–91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов

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

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

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

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

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

ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия

ГОСТ 27747–88 Мясо кроликов. Технические условия

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 28805–90 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества осмотолерантных дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 29045–91 Пряности. Перец душистый. Технические условия

ГОСТ 29047–91 Пряности. Гвоздика. Технические условия

ГОСТ 29048–91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия

ГОСТ 29049–91 Пряности. Корица. Технические условия

ГОСТ 29052–91 Пряности. Кардамон. Технические условия

ГОСТ 29055–91 Пряности. Кориандр. Технические условия

ГОСТ 29056–91 Пряности. Тмин. Технические условия

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

ГОСТ 29300–92 (ИСО 3091–75) Мясо и мясные продукты. Метод определения нитрата

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

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

ГОСТ 31467–2012 Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям

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

ГОСТ 31931–2012 Мясо птицы. Методы гистологического и микроскопического анализа

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

ГОСТ 32031–2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytoqenes

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, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **полуфабрикат из мяса птицы мясорастительный для детского питания:** Мясосодержащий продукт [с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 30 % до 60 % включительно], выработанный с использованием ингредиентов растительного происхождения и предназначенный для питания детей старше 1,5 лет.

Примечание – Мясо птицы в составе мясных ингредиентов в рецептуре должно быть более 50 %.

3.2 **полуфабрикат из мяса птицы растительномясной для детского питания:** Мясосодержащий продукт [с массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре свыше 5 % до 30 % включительно], выработанный с использованием ингредиентов растительного происхождения и предназначенный для питания детей старше 1,5 лет.

Примечание – Мясо птицы в составе мясных ингредиентов в рецептуре должно быть более 50 %.

4 Классификация

4.1 В зависимости от используемого мяса птицы конкретного вида полуфабрикаты подразделяют на полуфабрикаты из мяса кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек, индюшат и перепелов.

Примечание – При использовании мяса двух и более видов птицы продукт называют «Полуфабрикат из мяса птицы».

4.2 В зависимости от содержания мясных ингредиентов полуфабрикаты из мяса птицы подразделяют:

- на мясорастительные;
- растительномясные.

4.3 Полуфабрикаты выпускают следующих видов:

- формованные (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки и др.);
- фаршированные (зразы, голубцы и др.);
- неформованные (фарши);
- в тестовой оболочке (пельмени, манты, хинкали и др.).

Примечание – Формованные полуфабрикаты могут выпускаться в панировке.

4.4 В зависимости от термического состояния полуфабрикаты подразделяют:

- на охлажденные с температурой в толще продукта от минус 2 °С до плюс 4 °С;
- подмороженные с температурой в толще продукта от минус 2,5 °С до плюс 0,5 °С;
- замороженные с температурой в толще продукта не выше минус 12 °С;
- глубокозамороженные с температурой в толще продукта не выше минус 18 °С.

5 Технические требования

5.1 Полуфабрикаты должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, документа на полуфабрикаты конкретного наименования и вырабатываться по технологической инструкции, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных [1] – [6].

5.2 Характеристики

5.2.1 По основным органолептическим и физико-химическим показателям полуфабрикаты должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для полуфабрикатов	
	Мясорастительных	Растительномясных
Внешний вид	Определяется рецептурой компонентов и соответствует требованиям документа, в соответствии с которым выработан полуфабрикат	
Запах	Свойственный данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых компонентов, предусмотренных рецептурой	
Цвет	Свойственный цвету используемого сырья: кускового мяса, субпродуктов птицы и других рецептурных компонентов; регламентируется документом, в соответствие с которым выработан полуфабрикат	
Массовая доля белка, %, не менее	5,0	1,5
Массовая доля жира, %, не более	8,0	
Массовая доля хлорида натрия, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан	
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	
Массовая доля крахмала, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан	
Массовая доля хлеба, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан	
Общая кислотность, °Т, не более	4,0	
Массовая доля начинки (части) продукта, %	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан	
Массовая доля панировки, %, не более	Регламентируется в документе, в соответствии с которым полуфабрикат выработан	

Примечания

1 Общая кислотность регламентируется в полуфабрикатах, в состав рецептур которых включен хлеб.

2 Для фаршированных полуфабрикатов все установленные требования относятся к составной части (начинке), содержащей мясные ингредиенты.

3 Для полуфабрикатов в тестовой оболочке все установленные требования относятся к начинке.

5.2.2 Пищевую ценность полуфабрикатов конкретного наименования устанавливают в документе, в соответствии с которым они выработаны.

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

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Для выработки полуфабрикатов применяют:

- мясо птицы (тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части) для детского питания охлажденные по ГОСТ Р 52306;
- мясо индейки для детского питания охлажденное по ГОСТ Р 52820;
- мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части) охлажденное по ГОСТ Р 52702;
- мясо перепелов (тушки) охлажденное по ГОСТ Р 54673;
- мясо домашних перепелов (тушки и их части) охлажденное;
- мясо индейки (тушки и их части) охлажденное по ГОСТ 31473;

- мясо кроликов и мясо кроликов-бройлеров первой категории по ГОСТ 27747;
- пищевые субпродукты (печень, сердце кур, цыплят, цыплят-бройлеров, индеек) по ГОСТ 31657;
- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;
- яйца перепелиные пищевые по ГОСТ 31655;
- меланж яичный жидкий или сухой по ГОСТ Р 53155;
- говядину от молодых животных первой и второй категорий упитанности по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 31797, ГОСТ 31798 и полученные при ее разделке:

говядину жилованную без видимых включений соединительной и жировой ткани,
говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %,
говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 10 %,
говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %,
говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- телятину по ГОСТ Р 54315, ГОСТ 16867, ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке телятину жилованную высшего сорта;
- свинину от молодых животных первой и второй категорий упитанности по ГОСТ Р 54048, ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученные при ее разделке:

свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 10 %,
свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %,
свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 55 %,
свинину жилованную с массовой долей жировой ткани не более 70 %,
свинину жилованную с массовой долей жировой ткани от 50 % до 70 %;

- говядину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах в охлажденном (от 0° С до 4 °С) и замороженном (не выше минус 18 °С) состоянии;
- блоки замороженные из жилованного мяса говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 % или 10 %, или 12 %, или 20 %); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 % или не более 55 %, или 70 %, или от 50 % до 70 %), субпродуктов (печени, сердца, языка) по ГОСТ Р 54704, ГОСТ 31799;
- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах, мясные обработанные субпродукты (печень, сердце, язык);
- жир-сырец свиной, говяжий (кроме кишечного), бараний (курдючный);
- шпик (хребтовый, боковой, грудинка свиная);
- жир куриный пищевой по ГОСТ Р 54676;
- жир куриный топленый для детского питания;
- молоко цельное сухое по ГОСТ 4495, [7];
- молоко сухое обезжиренное по ГОСТ Р 52791, [7];
- молоко питьевое по ГОСТ Р 52090, ГОСТ Р 52783, [7];
- молоко коровье сырое по ГОСТ Р 52054, [7];
- концентрат сывороточных белков сухой по ГОСТ Р 53456, [7];
- казеинат натрия, концентрат сывороточный белковый, белок соевый изолированный или концентрированный, белок коллагеновый говяжий, разрешенные для продуктов детского питания;
- кровь цельную пищевую стабилизированную и продукты ее переработки;
- сливки питьевые по ГОСТ Р 52091, [7];
- сливки сухие по ГОСТ 1349, [7];
- масло сливочное по ГОСТ Р 52969, [7];
- натуральный вкусоароматический экстракт сухих сливок;
- высококонцентрированное масло импортного производства, разрешенное для продуктов детского питания;
- масло натуральное пальмовое красное, разрешенное для продуктов детского питания, [8];
- масло растительное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода на кг):
- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465, [8];
- масло кукурузное по ГОСТ 8808, [8];
- масло соевое по ГОСТ 31760, [8];
- массу минерально-белковую;
- крупу манную по ГОСТ 7022 не ниже первого сорта;
- крупу рисовую по ГОСТ 6292;
- крупу гречневую по ГОСТ 5550 не ниже первого сорта;
- крупу ячменную по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;

- крупу перловую по ГОСТ 5784 не ниже первого сорта;
- хлопья овсяные «Геркулес» по ГОСТ 21149;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985;
- муку пшеничную хлебопекарную по ГОСТ Р 52189;
- муку для продуктов детского питания по ГОСТ 31645;
- муку пшеничную по ГОСТ 31463;
- муку текстурированную (гороховую, овсяную, ячменную, пшеничную);
- хлеб пшеничный из муки не ниже первого сорта по ГОСТ 27842;
- сухари панировочные по ГОСТ 28402;
- отруби пшеничные диетические по ГОСТ Р 53496;
- муку гречневую;
- муку овсяную сортовую;
- муку пшенную сортовую;
- муку ячменную сортовую;
- муку рисовую первого сорта;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;
- лук репчатый сушеный по ГОСТ Р 52622;
- лук репчатый замороженный–полуфабрикат;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724, ГОСТ Р 51809;
- кабачки свежие по ГОСТ Р 53084;
- морковь столовую свежую по ГОСТ 1721, ГОСТ Р 51782;
- морковь столовую сушеную по ГОСТ Р 52622;
- картофель свежий по ГОСТ 7176, ГОСТ Р 51808;
- картофель свежий для переработки по ГОСТ 6014;
- картофель сушеный по ГОСТ 28432;
- тыкву продовольственную свежую по ГОСТ 7975;
- горох овощной свежий по ГОСТ 5312;
- кукурузу свежую по ГОСТ 13634;
- свеклу столовую свежую по ГОСТ 1722, ГОСТ Р 51811;
- комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, премиксы витаминные и витамины, разрешенные для продуктов детского питания;
- CO_2 – экстракт мускатного ореха, душистого перца, кориандра, кардамона, тмина;
- перец сладкий свежий по ГОСТ 13908;
- перец душистый молотый по ГОСТ 29045;
- орех мускатный молотый по ГОСТ 29048;
- кардамон молотый по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- корицу молотую по ГОСТ 29049;
- тмин по ГОСТ 29056;
- гвоздику по ГОСТ 29047;
- зелень укропа, петрушки сушеную по ГОСТ Р 52622;
- зелень петрушки свежую;
- соль поваренную пищевую по ГОСТ Р 51574, выварочную или молотую помолов № 0, 1, не ниже первого сорта и йодированную для профилактических целей;
- соль пищевую профилактическую;
- воду питьевую по ГОСТ Р 51232.

5.3.2 Не допускается применения мяса хряков, быков и тощего мяса, а также мясного сырья, подвергнутого повторному замораживанию.

5.3.3 Не допускается использование сырья, содержащего ГМО.

5.3.4 Сырье, используемое для выработки полуфабрикатов, по безопасности не должно превышать норм, установленных [1].

5.3.5 Сырье животного происхождения (мясо птицы и мясо убойных животных), используемое для производства полуфабрикатов, должно быть получено от птицы и животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами.

Мясное сырье должно быть получено от здоровых птицы и животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азот-

содержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для продуктов детского питания.

5.3.6 Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 5.3.1 и 5.3.4.

5.3.7 Конкретный перечень и соотношение сырья и материалов для каждого наименования полуфабрикатов устанавливается рецептурой, указанной в технологической инструкции.

5.3.8 Допускается использование мясного сырья, разрешенного к ввозу Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу и сопровождающегося ветеринарными документами в соответствии с действующим законодательством.

5.3.9 Нормы использования пищевых добавок и их смесей в рецептурах полуфабрикатов устанавливают в документе на полуфабрикаты конкретного наименования, в соответствии с которым они вырабатываются.

Пищевые добавки и их смеси должны быть разрешены для применения в производстве продуктов из мяса птицы и по показателям безопасности должны соответствовать требованиям, установленным [9].

Не допускается для выработки полуфабрикатов использование пищевых добавок (консервантов и фиксаторов цвета) Е249, Е250, Е251, Е252.

5.3.10 Сырье и пищевые добавки, применяемые при выработке полуфабрикатов, следует контролировать на содержание компонентов, полученных с применением генетически модифицированных организмов (ГМО).

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка должна 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.

5.4.2 Маркировка потребительской тары с полуфабрикатом, предназначенным для реализации в торговле, – по [10], ГОСТ Р 51074 (раздел 3, пункты 4.1, 4.3.6), с дополнительной информацией: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случаях упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы).

При использовании сырья и компонентов, полученных с применением ГМО, информацию об этом следует выносить на этикетку в соответствии с ГОСТ Р 51074 (пункт 3.5.5).

5.4.3 Маркировка транспортной тары – по [10], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры» и других, характерных для продукта конкретного вида.

На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки, или другим способом, содержащую следующие данные о продукте по 5.4.2.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Полуфабрикаты, предназначенные для реализации, выпускают упакованными в потребительскую тару.

Допускается групповая упаковка, состоящая из неупакованных полуфабрикатов, предназначенных для реализации в системе общественного питания и промышленной переработки.

Потребительская и транспортная упаковки, упаковочные материалы и скрепляющие средства должны соответствовать по показателям безопасности [11] и 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.

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

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

Упаковку полуфабрикатов разных наименований в единицу транспортной упаковки проводят по согласованию с потребителем.

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

5.5.5 Масса нетто полуфабрикатов в одной потребительской упаковочной единице должна соответствовать номинальной, указанной в маркировке полуфабрикатов в потребительской упаковке, с

учетом допускаемых отклонений.

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

6 Правила приемки

Правила приемки – по ГОСТ Р 54356.

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к исследованиям — по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ 31467, ГОСТ Р 54004 , ГОСТ 26669, ГОСТ 26670.

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

7.2 Подготовка проб для определения токсичных элементов – по ГОСТ 26929.

7.3 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 31470, ГОСТ 9959.

7.4 Определение температуры – по ГОСТ Р 51944.

7.5 Определение химических показателей:

- массовой доли белка – ГОСТ 32008, ГОСТ 25011;
- массовой доли жира – ГОСТ 23042;
- массовой доли нитратов – по ГОСТ 8558.2, ГОСТ 29300;
- массовой доли нитритов – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли хлоридов – по ГОСТ Р 51444, ГОСТ Р 51480.

массовой доли хлеба – по ГОСТ 31470, ГОСТ 4288;

- массовой доли общего фосфора – по ГОСТ 9794, ГОСТ Р 51482;
- общей кислотности – по ГОСТ 31470, ГОСТ 4288.

7.6 Определение содержания токсичных элементов:

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

7.7 Определение пестицидов – по [15] – [16].

7.8 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ Р 53912, [17] – [20].

7.9 Определение радионуклидов – по ГОСТ Р 54015, ГОСТ Р 54016, ГОСТ Р 54017.

7.10 Определение микотоксинов – по [21] – [23].

7.11 Определение нитрозаминов – по [24].

7.12 Определение диоксинов – по [25].

7.13 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 Р 50454, ГОСТ 31747, ГОСТ Р 54374;
- Staphylococcus aureus – по ГОСТ 31746, ГОСТ Р 54674;
- патогенные микроорганизмы, в том числе:

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

Listeria monocytogenes – по ГОСТ Р 51921, [26];

- плесени – по ГОСТ 10444.12, ГОСТ 28805.

7.14 Определение наличия генетически модифицированных источников (если они предусмотрены нормативными документами на полуфабрикаты конкретного наименования) – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [27].

7.15 Идентификация состава продукта – по ГОСТ Р 53853, ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31474, ГОСТ 31475, ГОСТ 31500.

7.16 Определение массовой доли панировки, начинки (части) в полуфабрикатах

7.16.1 Средства измерений

Весы лабораторные по ГОСТ Р 53228 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания не более ± 0,01 г.

7.16.2 Отбор проб

Из выборки отбирают 10 упаковочных единиц.

7.16.3 Выполнение измерений

Замороженный полуфабрикат размораживают до температуры 1 °С в толще продукта, затем взве-

шивают в упаковке и без нее, снимают упаковку, затем опять взвешивают упаковку и полуфабрикат.

Панировку или начинку (часть) каждого полуфабриката отделяют и взвешивают с точностью до 0,01 г.

Результаты взвешивания округляют до 0,01 г.

7.16.4 Обработка результатов измерений

Массовую долю панировки или начинки (части) X, в % к массе полуфабриката, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m_2},$$

где m_1 – масса панировки или начинки (части), г;

m_2 – масса полуфабриката, г.

За окончательный результат измерений принимают среднеарифметическое значение определений массовой доли панировки или начинки (части) фаршированного полуфабриката.

8 Транспортирование и хранение

8.1 Полуфабрикаты транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта, при соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности.

8.2 Рекомендуемые сроки годности и условия хранения установлены в документе на выработку конкретных наименований полуфабрикатов в зависимости от состава используемого сырья, ингредиентов, материалов и предусмотренных технологических режимов.

Сроки годности и условия хранения полуфабрикатов, гарантирующие сохранность, качество и безопасность продукции, устанавливает изготовитель.

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

8.4 Охлажденные полуфабрикаты хранят при температуре воздуха в камере не выше 4 °С, подмороженные – при температуре от минус 2 °С до минус 4 °С, замороженные – при температуре не выше минус 18 °С.

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]	СП 3238–85 от 27.03.85	Санитарные правила для предприятий мясной промышленности. Утверждены Министерством мясной и молочной промышленности СССР и заместителем главного государственного санитарного врача СССР в 1985 г. по согласованию с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР
[6]	СанПиН 2.3.2.1940–2005 с изменениями	Организация детского питания
[7]	№ 88-ФЗ от 12 июня 2008 г. с изменениями	Технический регламент на молоко и молочную продукцию
[8]	ТР ТС 024/2011	Технический регламент на масложировую продукцию
[9]	ТР ТС 029/2012	Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
[10]	ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части ее маркировки
[11]	ТР ТС 005-2011	О безопасности упаковки
[12]	МУК 4.1. 985–2000	Методические указания. Определение содержания токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Методика автоклавной пробоподготовки
[13]	МУК 4.1.986–2000	Методика выполнения измерений массовой доли свинца и кадмия в пищевых продуктах и продовольственном сырье методом электротермической атомно-абсорбци-онной спектрометрии
[14]	МУ 5178–90	Методические указания по обнаружению и определению содержания общей ртути в пищевых продуктах методом беспламенной атомной абсорбции
[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 животноводства и животных жирах хроматографией в тонком слое
[17]	МУ 3049–84	Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства
[18]	МР 4.18/1890–91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[19]	МУК 4.1.1912–2004	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[20]	МУК 4.1.2158–2007	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продук-

тах животного происхождения методом иммуноферментного анализа

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

[22] МУ 5177–90 Методические указания по идентификации и определению содержания дезоксиниваленола (вомитоксина) и зеараленона в зерне и зернопродуктах

[23] МУ 3184–84 Методические указания по обнаружению, идентификации и определению содержания Т-2 токсина в пищевых продуктах и продовольственном сырье

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

[25] МУК–99 от 15.06.1999 Методические указания по идентификации и изомерспецифическому определению полихлорированных дибензо-пара-диоксинов и дибензофуранов в мясе, птице, рыбе, субпродуктах и продуктах из них, а также в других жиросодержащих продуктах и кормах методом хромато-масс-спектрометрии

[26] МУК 4.2.1122–2002 Организация контроля и методы выявления бактерий Listeria monocytogenes в пищевых продуктах

[27] 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

УДК 637.523:006.354 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1400

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

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60х84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31экз. Зак. 1814

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