ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55286— 2012

Продукты прикорма для детей раннего возраста

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

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. № 1465-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

Продукты прикорма для детей раннего возраста

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Технические условия

Canned poultry products for children of early age.
Specifications

Дата введения—2014—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на стерилизованные гомогенизированные консервы из мяса птицы, предназначенные для прикорма детей раннего возраста начиная с шести месяцев (далее – консервы).

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 (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

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 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 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 51479–99 (ИСО 1442–97) Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

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 51985–2002 Крахмал кукурузный. Общие 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

ГОСТР 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 52465–2005 Масло подсолнечное. Технические условия

ГОСТ Р 52702–2006 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

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

ГОСТ Р 52901–2007 Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия

ГОСТ Р 52969–2008 Масло сливочное. Технические условия

ГОСТ Р 53876–2010 Крахмал картофельный. Технические условия

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 54057–2010 Консервы из мяса и субпродуктов птицы. Определения дисперсности

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

ГОСТ Р 54673–2011 Мясо перепелов (тушки). 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 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 5981–88 (ИСО 1361–83, ИСО 3004-1–86) Банки 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. Метод 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 9793–74 Продукты мясные. Методы определения влаги

ГОСТ 10444.8–88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus

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

ГОСТ 10574–91 Продукты мясные. Методы определения крахмала

ГОСТ 13358–84 Ящики дощатые для консервов. Технические условия

ГОСТ 13516–86 Ящики из гофрированного картона для консервов, пресервов и пищевых жидкостей. Технические условия

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 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 26668–85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических

анализов

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

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

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

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

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

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

ГОСТ 26935–86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова

ГОСТ 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 30650–99 Консервы птичьи 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 31475–2012 Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли растительного (соевого) белка методом электрофореза

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

ГОСТ 31760–2012 Масло соевое. Технические условия

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

ГОСТ 31903–2012 Продукты пищевые. Экспресс-метод определения антибиотиков

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

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 Ассортимент

Консервы выпускают следующих наименований:

- из мяса цыплят;

- мяса цыплят с индейкой;
- мяса индейки;
- мяса индейки с мясом цыплят;
- мяса перепелов.

5 Технические требования

5.1 Консервы должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции*, регламентирующей рецептуру и технологический процесс производства, с соблюдением требований и норм, установленных [1] – [8].

5.2 Характеристики

5.2.1 Консервы по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя
Внешний вид	Однородная гомогенная масса продукта. Допускается наличие незначительного количества отделившегося бульона
Консистенция	Мягкая, нежная. Допускается наличие отдельных частиц уплотненной массы
Запах	Приятный, свойственный данному виду продукта
Вкус	Несоленый или слабосоленый, свойственный данному виду продукта
Цвет	От светло-коричневого или светло-розового до серого различных оттенков. Допускается незначительное потемнение верхнего слоя содержимого банок
Дисперсность[1)] (размер частиц в основной массе продукта), мм, не более	0,2
Массовая доля мяса, %, не менее	51,0
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	17,0
Массовая доля белка, %, не менее	8,0
Массовая доля жира, %, не более	10,0
Массовая доля поваренной соли (хлоридов) (при ее использовании), %, не более	0,4
Массовая доля крахмала[2)] (при его использовании), %, не более	3,0
Массовая доля рисовой муки[2)] (при ее использовании), %, не более	5,0
[1)] Допускается до 20 % частиц размером до 0,4 мм. [2)] Вносимые как загуститель.	

5.2.2 Микробиологические показатели консервов должны соответствовать нормам, установленным [1].

---

* Технологическая инструкция по выработке продуктов прикорма для детей раннего возраста – консервы из мяса птицы, разработанная и утвержденная директором ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта.

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

5.3 Требования к сырью

5.3.1 Сырье, используемое для выработки консервов, по показателям безопасности не должно превышать норм, установленных [1].

5.3.2 Для выработки консервов применяют:

- тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части для детского питания по ГОСТ Р 52306, охлажденные;
- мясо индейки для детского питания по ГОСТ Р 52820, охлажденное;
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров, индейки, индюшат кусковое бескостное охлажденное с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включительно со сроком годности не более пяти суток по документу, в соответствии с которым оно выработано;
- мясо цыплят, цыплят-бройлеров для продуктов детского питания охлажденное по документу, в соответствии с которым оно выработано;
- тушки индеек, индюшат по ГОСТ 31473, цыплят-бройлеров по ГОСТ Р 52702, потрошеные первого и второго сортов, охлажденные с температурой в толще мышц от 0 °С до 2 °С включительно со сроком годности не более пяти суток;
- тушки перепелов по ГОСТ Р 54673, охлажденные;
- масло сливочное по ГОСТ Р 52969, [9];
- масло подсолнечное по ГОСТ Р 52465, [10] рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг;
- масло соевое по ГОСТ 31760, [10] рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг;
- масло кукурузное по ГОСТ 8808, [10] рафинированное дезодорированное, перекисное число не более 2 ммоль активного кислорода/кг;
- крахмал картофельный по ГОСТ Р 53876 высшего сорта или «Экстра»;
- крахмал кукурузный по ГОСТ Р 51985 высшего сорта;
- крахмал рисовый, разрешенный к применению для питания детей раннего возраста;
- муку рисовую по документу, в соответствии с которым она выработана, разрешенную к применению для питания детей раннего возраста;
- 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 ГОСТ Р 51232, [11].

5.3.3 Сырье животного происхождения, используемое для производства консервов, должно быть получено от птицы, прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям, сопровождаться ветеринарными документами и быть разрешено к применению для питания детей раннего возраста.

Мясное сырье должно быть получено от здоровой птицы, выращенной без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков, синтетических азотсодержащих веществ, продуктов микробного синтеза и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для продуктов детского питания.

5.3.4 Допускается использование аналогичного сырья и материалов с характеристиками не ниже указанных в 5.3.2 и 5.3.3, разрешенных к применению для питания детей раннего возраста.

5.3.5 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

5.4 Маркировка

5.4.1 Маркировка потребительской тары – по [12], ГОСТ Р 51074.

При маркировке потребительской тары дополнительно должно быть указано:

- способ употребления: «Перед употреблением разогреть и перемешать. Не использовать остатки разогретой пищи! Прием консервов начинать с одной чайной ложки, увеличивая порцию до 50 – 70 г в день. Извлеченную из банки массу хранить в холодильнике в закрытой емкости не более одних суток».

5.4.2 Маркировка транспортной тары – по [12], ГОСТ 14192 с дополнительным грифом «Детское питание» и нанесением манипуляционных знаков: «Верх», «Хрупкое. Осторожно» (для тары из стекла), «Беречь от влаги», «Ограничение температуры».

Допускается по согласованию с потребителем не наносить маркировку на многооборотную тару с продукцией, предназначенной для местной реализации, но обязательно вкладывать лист-вкладыш с реквизитами маркировки.

5.4.3 На каждую единицу транспортной тары наносят маркировку при помощи штампа, трафарета или наклеивания этикетки или другим способом, содержащую данные о продукте по 5.4.1.

Лист-вкладыш с аналогичной маркировкой и информационными данными о пищевой ценности 100 г продукта, приведенными в приложении А, вкладывают в каждую единицу транспортной тары с продукцией в нелитографированной таре.

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

5.5 Упаковка

5.5.1 Упаковка консервов – по ГОСТ 30650.

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

5.5.3 Консервы фасуют в герметически укупориваемую потребительскую тару и упаковывают в транспортную тару.

Масса нетто консервов должна быть не более 250 г.

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

5.5.4 Потребительская и транспортная тара и укупорочные средства должны соответствовать [13], 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 тара и укупорочные средства, рекомендуемые для консервов приведены в приложении Б.

Допускается применение аналогичной тары, материалов и крышек, разрешенных для фасования консервов детского питания.

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

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

6 Правила приемки

6.1 Консервы принимают партиями. Определение партии – по [1], объем выборки – по ГОСТ 30650.

6.2 Органолептические показатели определяют в каждой партии.

6.3 Порядок и периодичность контроля физико-химических показателей (дисперсности – размера частиц, массовой доли сухих веществ, жира, белка, хлоридов, крахмала, рисовой муки) устанавливает изготовитель продукции.

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

6.5 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.

6.6 В случае разногласия по составу используемого сырья проводят гистологическую идентификацию состава продукта по ГОСТ 31479, ГОСТ 31474, ГОСТ 31475, ГОСТ 31500.

6.7 Контроль на наличие генетически модифицированных источников осуществляют по требованию контролирующей организации или потребителя по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [14].

6.8 Приемке подлежат консервы, прошедшие выдержку на предприятии-изготови-теле в соответствии с требованиями [2].

7 Методы контроля

7.1 Отбор проб и подготовка их к анализу – по ГОСТ Р 51447, ГОСТ Р 51448, ГОСТ Р 54004, ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26929.

Общие требования проведения микробиологических исследований – по ГОСТ ISO 7218.

7.2 Определение органолептических показателей – по ГОСТ 8756.1, внешнего вида и герметичности тары – по ГОСТ 8756.18.

7.3 Определение физико-химических показателей:

- массы нетто – по ГОСТ 8756.1;
- массовой доли белка – по ГОСТ 25011, ГОСТ Р 50453;
- массовой доли жира – по ГОСТ 26183;
- массовой доли хлоридов – по ГОСТ Р 51480, ГОСТ Р 51444, ГОСТ 26186;
- массовой доли нитритов – по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299;
- дисперсности – по ГОСТ Р 54057;
- массовой доли крахмала – по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301;
- массовой доли мяса – по фактической закладке в соответствии с рецептурой весовым методом;
- массовой доли рисовой муки – по фактической закладке в соответствии с рецептурой весовым методом; по соответствующему нормативному документу.

7.4 Определение массовой доли сухих веществ

Массовую долю сухих веществ M_1, %, вычисляют по формуле

$$M_1 = 100 - M_{\text{В}},$$

где $M_{\text{В}}$ – массовая доля влаги, %, определяемая по ГОСТ 9793, ГОСТ Р 51479.

7.5 Определение микробиологических показателей – по ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 30425.

7.6 Определение содержания токсичных элементов – по [15]:

- ртути – по ГОСТ 26927, [16];
- мышьяка – по ГОСТ Р 51766, ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [17];
- кадмия – по ГОСТ Р 51301, ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, [17];
- олова – по ГОСТ 26935, ГОСТ 30538.

7.7 Определение нитрозаминов – по [18];

7.8 Определение антибиотиков – по ГОСТ Р ИСО 13493, ГОСТ 31694, ГОСТ 31903, [19] – [22].

7.9 Определение пестицидов – по [23], [24].

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

7.11 Определение диоксинов – по [25].

7.12 Идентификация состава продукта – по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796, ГОСТ 31474, ГОСТ 31475, ГОСТ 31500.

7.13 Определение наличие генетически модифицированных источников – по ГОСТ Р 52173, ГОСТ Р 52174, [14].

8 Транспортирование и хранение

8.1 Транспортирование

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

Допускается транспортирование консервов проводить 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], [5] 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 хранения – 24 мес со дня выработки.

8.2.3 Упаковка, маркировка, 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

Вид консервов	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Энергетическая ценность, ккал
Из мяса цыплят	8,0	10,0	2,4	132
Из мяса цыплят с индейкой	8,0	10,0	2,4	132
Из мяса индейки	8,0	10,0	2,4	132
Из мяса индейки с мясом цыплят	8,0	10,0	2,4	132
Из мяса перепелов	8,0	10,0	2,4	132

Приложение Б
(рекомендуемое)

Потребительская, транспортная упаковка и укупорочные средства, рекомендуемые для консервов

Б.1 Консервы из мяса птицы для прикорма детей раннего возраста фасуют:

- в металлические банки с внутренним защитным покрытием по ГОСТ 5981;
- стеклянные банки типа IV-51, 1-58 по ГОСТ 5717.2 с металлическими крышками;
- другие аналогичные виды потребительской упаковки с характеристиками не ниже перечисленных, для упаковки консервов для детского питания.

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 52327 – металлическими лакированными крышками типа ПТ для стерилизуемой продукции по документу, в соответствии с которым они выработаны.

Б.3 Консервы в потребительской упаковке упаковывают в:

- ящики из гофрированного картона по ГОСТ Р 54463, ГОСТ 9142, ГОСТ 13516 с обечайкой и картонными прокладками для продукции в металлических и стеклянных банках; консервы в металлических банках допускается упаковывать в ящики без картонных прокладок и обечайки;
- 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 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 Р 52901 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, 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 от 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] Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза № 317 от 18 июня 2010 г., с изменениями

[8] СанПиН 2.3.2.1940–2005 с изменениями Организация детского питания

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

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

[11] СанПиН 2.1.4.1074–2001 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества

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

[13] ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки

[14] 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

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

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

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

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

[19] МУ 3049–84 Методические указания по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства

[20]	МР 4.18/1890-91	Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению остаточных количеств левомицетина в продуктах животного происхождения
[21]	МУК 4.1.1912-04	Определение остаточных количеств левомицетина (хлорамфеникола, хлормицетина) в продуктах животного происхождения методом высокоэффективной жидкостной хроматографии и иммуноферментного анализа
[22]	МУК 4.1.2158-07	Определение остаточных количеств антибиотиков тетрациклиновой группы и сульфаниламидных препаратов в пищевых продуктах животного происхождения методом иммуноферментного анализа
[23]	МУ 2142–80	Методические указания по определению хлорорганических пестицидов в воде, продуктах питания, кормах и табачных изделиях методом хроматографии в тонком слое
[24]	МУ 1222–75	Определение хлорорганических пестицидов в мясе, продуктах и животных жирах хроматографией в тонком слое
[25]	МУК 99-1999	Методические указания по идентификации и изомерспецифическому 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

УДК 664.93:641.562:006.354 ОКС 67.120.20 ОКП 92 1627

Ключевые слова: консервы из мяса птицы, продукты для прикорма детей раннего возраста, внешний вид, вкус, запах, консистенция, массовая доля белка, жира, влаги, хлоридов, крахмала, содержание нитритов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, диоксинов; маркировка, упаковка; правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Подписано в печать 01.04.2014. Формат 60x84 1/8.

Усл. печ. л. 1,86. Тираж 31экз. Зак. 1819

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»,

123995 Москва, Гранатный пер., 4.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru