МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31498— 2012

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2013

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности имени В.М. Горбатова» Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова» Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации (ТК 226)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 23—24 мая 2012 г. № 41)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Азербайджан	AZ	Азгосстандарт
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 29 ноября 2012 г. № 1478-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 31498—2012 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2013 г.

5 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53645—2009

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2013

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕНЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Технические условия

Cooked sausage products for child's nutrition. Specifications

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на вареные мясные колбасные изделия [колбасы, колбаски (сосиски), сардельки], предназначенные для питания детей старше трех лет (далее — вареные колбасные изделия).

Требования к качеству и требования, обеспечивающие безопасность, указаны в 5.1, требования к маркировке — в разделе 6.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

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

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

ГОСТ 21—94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 83—79 Реактивы. Натрий углекислый. Технические условия

ГОСТ 84—76 Реактивы. Натрий углекислый 10-водный. Технические условия

ГОСТ 779—55 Мясо — говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 975—88 Глюкоза кристаллическая гидратная. Технические условия

ГОСТ 1341—97 Пергамент растительный. 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 1760—86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 2156—76 Натрий двууглекислый. Технические условия

ГОСТ 4148—78 Реактивы. Железо (II) сернокислое 7-водное. Технические условия

ГОСТ 4174—77 Реактивы. Цинк сернокислый 7-водный. Технические условия

ГОСТ 4197—74 Реактивы. Натрий азотистокислый. Технические условия

ГОСТ 4495—87 Молоко цельное сухое. Технические условия

ГОСТ 5784—60 Крупа ячменная. Технические условия

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

ГОСТ 7022—97 Крупа манная. Технические условия

ГОСТ 7699—78 Крахмал картофельный. Технические условия

Издание официальное

ГОСТ 7730—89 Пленка целлюлозная. Технические условия
ГОСТ 7825—96 Масло соевое. Технические условия
ГОСТ 7977—87 Чеснок свежий заготовляемый и поставляемый. Технические условия
ГОСТ 8273—75 Бумага оберточная. Технические условия
ГОСТ 8558.1—78 Продукты мясные. Методы определения нитрита
ГОСТ 8808—2000 Масло кукурузное. Технические условия
ГОСТ 9792—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб
ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги
ГОСТ 9794—74 Продукты мясные. Методы определения содержания общего фосфора
ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия
ГОСТ 9958—81 Изделия колбасные и продукты из мяса. Методы бактериологического анализа
ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки
ГОСТ 10354—82 Пленка полиэтиленовая. Технические условия
ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus
ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов
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 13513—86 Ящики из гофрированного картона для продукции мясной и молочной промышленности. Технические условия
ГОСТ 14192—96 Маркировка грузов. Технические условия
ГОСТ 14838—78 Проволока из алюминия и алюминиевых сплавов для холодной высадки. Технические условия
ГОСТ 14961—91 Нитки льняные и льняные с химическими волокнами. Технические условия
ГОСТ 17308—88 Шпагаты. Технические условия
ГОСТ 18251—87 Лента клеевая на бумажной основе. Технические условия
ГОСТ 21784—76 Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индеек, цесарок). Технические условия
ГОСТ 23042—86 Мясо и мясные продукты. Методы определения жира
ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы
ГОСТ 25011—81 Мясо и мясные продукты. Методы определения белка
ГОСТ 26927—86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения ртути
ГОСТ 26928—86 Продукты пищевые. Метод определения железа
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 27095—86 Мясо. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 27568—87 Твердые сычужные сыры и сырные продукты для экспорта. Технические условия
ГОСТ 27569—87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия
ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия
ГОСТ 29048—91 Пряности. Мускатный орех. Технические условия
ГОСТ 29052—91 Пряности. Кардамон. Технические условия
ГОСТ 29055—91 Пряности. Кориандр. Технические условия
ГОСТ 29056—91 Пряности. Тмин. Технические условия
ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих клостридий
ГОСТ 29270—95 Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения нитратов
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 30538—97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом

ГОСТ 30726—2001 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий вида Escherichia coli

ГОСТ 31450—2012 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия

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

ГОСТ 31654—2012 Яйца куриные пищевые. Технические условия

ГОСТ 31659—2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31708—2012 (ISO 7251:2005) Микробиология пищевых продуктов и кормов. Метод обнаружения и определения количества презумптивных бактерий Escherichia coli. Метод наиболее вероятного числа

ГОСТ 31746—2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus

ГОСТ 31747—2012 (ISO 4831:2006, ISO 4832:2006) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

ГОСТ 31777—2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. 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

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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте используются следующие термины со следующими определениями:

3.1 **вареная колбаса [колбаска]:** Вареное колбасное изделие различной [цилиндрической или овальной] формы, диаметром или поперечным размером св. 44 мм [не более 44 мм], предназначенное для употребления в пищу в охлажденном виде; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм.

3.2 **сосиски:** Вареное колбасное изделие, имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером не более 30 мм, длиной не более 300 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм.

3.3 **сардельки:** Вареное колбасное изделие, изготовленное из колбасного фарша с однородной структурой и имеющее цилиндрическую или удлиненно-овальную форму, диаметром или поперечным размером от 28 до 44 мм, длиной не более 200 мм, предназначенное для употребления в пищу преимущественно в горячем виде; отклонение размеров от типовых значений ±4 мм.

4 Классификация

4.1 Вареные колбасные изделия вырабатывают следующих видов наименований:

колбасы:

«Детская»;

«Детская сливочная»;

«Детская-вита»;
«Диабетическая детская»;
«Тимка»;
«Любушка»;
«Гимназическая»;
колбаски (сосиски):
«Детские»;
«Детские витаминизированные»;
«Здоровье»;
«Малышок»;
«Сказка»;
«Сказка-вита»;
«Диабетические детские»;
«Карапуз»;
«Гематогеновые»;
«Печеночные»;
«Тимка»;
сардельки:
«Детские»;
«Школьные»;
«Лицейские».

5 Технические требования

5.1 Характеристики

5.1.1 Вареные колбасные изделия должны соответствовать требованиям настоящего стандарта, вырабатываться по технологической инструкции с соблюдением требований, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.2 Вареные колбасные изделия по органолептическим и физико-химическим показателям должны соответствовать требованиям, указанным в таблицах 1—3.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас						
	«Детская»	«Детская сливочная»	«Детская-вита»	«Тимка»	«Любушка»	«Гимназическая»	«Диабетическая детская»
Внешний вид	Батоны с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков						
Консистенция	Упругая						
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*						
	может содержать кусочки говядины размером не более 8 мм			—			с включениями овощей красного и зеленого цветов или перловой крупы
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта со слабовыраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха						
Форма, размер и товарная отметка	Батоны прямые или изогнутые длиной до 50 см, в натуральной или искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками с наложением петли или без нее (в маркированной оболочке) или в немаркированной оболочке						
	с одной перевязкой на нижнем конце батона	с двумя перевязками на нижнем конце батона	с двумя перевязками посередине батона	с одной перевязкой на верхнем конце батона	с тремя перевязками посередине батона	с одной перевязкой посередине батона	с двумя перевязками посередине батона

Окончание таблицы 1

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбас						
	«Детская»	«Детская сливочная»	«Детская-вита»	«Тимка»	«Любушка»	«Гимназическая»	«Диабетическая детская»
Массовая доля жира, %, не более	22,0						
Массовая доля белка, %, не менее	12,0						
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003						
Массовая доля влаги, %, не более	70,0						
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25						
Массовая доля крахмала, %, не более	—	—	—	5,0	—	5,0	2,0
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006						
* При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.							

Таблица 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасок (сосисок)										
	«Диабетическая детская»	«Детская»	«Детская витаминизированная»	«Здоровье»	«Малышок»	«Сказка»	«Сказка-вита»	«Карапуз»	«Гематогеновые»	«Печеночные»	«Тимка»
Внешний вид	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в упаковках										
Консистенция	Нежная, в разогретом виде — сочная										
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*							От темно-красного до коричневого цвета			
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха										
Форма и размер	Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочке, или закрепленные скобами в искусственной оболочке, длиной от 5 до 11 см, диаметром от 14 до 32 мм										
Массовая доля жира, %, не более	22,0										
Массовая доля белка, %, не менее	12,0										
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003										
Массовая доля влаги, %, не более	70,0										
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,2	0,25
Массовая доля лактулозы, мг/100г,** не более	—	—	—	—	—	1,5	—	—	—	—	1,5
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006										

Окончание таблицы 2

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасок (сосисок)										
	«Диабетическая детская»	«Детская»	«Детская витаминизированная»	«Здоровье»	«Малышок»	«Сказка»	«Сказка-вита»	«Карапуз»	«Гематогеновые»	«Печеночные»	«Тимка»
Массовая доля витаминов, мг/100 г,*** не менее:											
B_1	0,8	—	0,8	0,8	—	—	0,8	—	—	—	0,8
B_2	0,7	—	0,7	0,7	—	—	0,7	—	—	—	0,7
PP	5,0	—	5,0	5,0	—	—	5,0	—	—	—	5,0
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г,*[4] не менее:											
Fe	3,0	—	—	3,0	—	—	—	—	—	—	3,0
Ca	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0
J	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	—	—	—	0,03

* При дополнительном внесении ингредиентов, содержащих бета-каротин.
** При дополнительном внесении лактулозы.
*** При дополнительном внесении витаминов.
*[4] При дополнительном внесении минеральных веществ.

Таблица 3

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для сарделек		
	«Детские»	«Школьные»	«Лицейские»
Внешний вид	Батончики с чистой поверхностью, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков или батончики в оболочке или без нее, упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы. Допускается незначительное отделение бульона в вакуумных упаковках		
Консистенция	Нежная, в разогретом виде — сочная		
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с выраженным ароматом пряностей, слабосоленый, без посторонних привкуса и запаха		
Вид на разрезе	Фарш равномерно перемешан, без пустот, светло-розового цвета или с оранжевым оттенком*		
		с включениями кусочков сыра	с включениями зелени петрушки или укропа
Форма, размер	Батончики прямые или изогнутые открученные, перевязанные в натуральной или искусственной оболочках, или закрепленные скобами в искусственной оболочке, длиной от 7 до 9 см, диаметром от 32 до 44 мм		
Массовая доля жира, %, не более	22,0		
Массовая доля белка, %, не менее	12,0		
Массовая доля поваренной соли (хлоридов натрия), %	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8	От 1,5 до 1,8
Массовая доля нитрита натрия, %, не более	0,003		
Массовая доля влаги, %, не более	70,0		
Массовая доля общего фосфора, %, не более	0,25		
Массовая доля крахмала, %, не более	5,0		
Остаточная активность кислой фосфатазы, %, не более	0,006		
* При дополнительном внесении бета-каротина.			

5.1.3 По микробиологическим показателям вареные колбасные изделия должны соответствовать нормам, установленным нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.1.4 Содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитрозаминов, микотоксинов, нитратов (при контроле растительного сырья), пестицидов, радионуклидов, диоксинов в колбасных изделиях не должно превышать допустимых уровней, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

5.2 Требования к сырью и материалам

5.2.1 Сырье, пищевые добавки, используемые для изготовления вареных колбасных изделий, в том числе импортные, по безопасности не должны превышать норм, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Для выработки вареных колбасных изделий применяют следующее сырье и материалы:

- говядину первой и второй категории упитанности по ГОСТ 779, ГОСТ 31797 и ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке:

говядину жилованную высшего сорта без видимых включений соединительной и жировой ткани,

говядину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %,

говядину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %,

говядину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке:

свинину жилованную нежирную с массовой долей жировой ткани не более 10 %,

свинину жилованную полужирную с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %,

свинину жилованную колбасную с массовой долей жировой ткани не более 60 %,

свинину жилованную жирную с массовой долей жировой ткани не более 60 %;

- говядину, свинину в полутушах, четвертинах, блоках, отрубах в охлажденном (от 0 °С до 4 °С) и замороженном (не выше минус 18 °С) состоянии;

- конину по ГОСТ 27095 и полученные при ее разделке:

конину жилованную первого сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %,

конину жилованную колбасную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 12 %,

конину жилованную второго сорта с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;

- баранину по ГОСТ 31777 и полученную при ее разделке:

баранину с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %;

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 6 %; не более 9 %; не более 12 %; не более 20 %); свинины (с массовой долей жировой ткани от 30 % до 50 %; не более 60 %), баранины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %) и субпродуктов (печень) со сроком годности не более 6 мес;

- блоки замороженные из жилованной говядины (с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 %; не более 12 %; не более 20 %), свинины с массовой долей жировой ткани не более 50 %, баранины с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9 % и субпродуктов (печень) со сроком годности не более 6 мес по ГОСТ 31799;

- шпик колбасный (хребтовый, боковой), грудинку свиную со сроком годности не более 1 мес;

- мясо птицы охлажденное (тушки кур, тушки цыплят первой категории и цыплят-бройлеров первой категории, индейки) по ГОСТ 21784;

- полуфабрикаты из мяса птицы (филе, окорочок бескостный, бедро) охлажденные;

- субпродукты мясные обработанные (печень, сердце, шкурку свиную);

- белковый стабилизатор;

- кровь цельную пищевую;

- альбумин пищевой черный;

- яйца куриные пищевые по ГОСТ 31654;

- продукты яичные;

- молоко питьевое по ГОСТ 31450;

- молоко сухое обезжиренное;

- молоко сухое цельное по ГОСТ 4495;

- казеинат натрия;

- концентрат молочной сыворотки;

- белок соевый изолированный, белок соевый концентрированный, полученный из генетически немодифицированных соевых бобов;

- соевую, пшеничную, морковную, овсяную, яблочную клетчатку, полученную из генетически немодифицированного сырья;

- сыр твердый по ГОСТ 27568;

- натуральные вкусоароматические ингредиенты, идентичные по вкусу сыру «Пармезан», сыру «Чеддер», сыру «Блю»;

- крахмал картофельный по ГОСТ 7699;

- крахмал кукурузный;

- крупу ячменную по ГОСТ 5784, не ниже первого сорта;

- крупу манную по ГОСТ 7022;

- муку пшеничную хлебопекарную;

- муку текстурированную (овсяную, ячменную, пшеничную);

- отруби пшеничные диетические;
- муку пшеничную;
- глюкозу кристаллическую гидратную по ГОСТ 975;
- сахар-песок по ГОСТ 21;
- мальтодекстрин;
- декстрозу;
- изоляты, концентраты животного белка;
- антиокислители, стабилизаторы, эмульгаторы, регуляторы кислотности, не содержащие фосфатов, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет;
- кабачки свежие, без грубой кожицы и перезрелых семян, имеющие диаметр поперечного сечения не более 8 см;
- кабачки быстрозамороженные;
- капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724;
- капусту белокочанную быстрозамороженную;
- лук репчатый свежий по ГОСТ 1723;
- лук репчатый сушеный;
- зелень укропа, петрушки сушеную;
- зелень петрушки свежую;
- масло подсолнечное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг);
- масло кукурузное рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 8808;
- масло соевое рафинированное дезодорированное (с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг) по ГОСТ 7825;
- соль поваренную пищевую, выварочную или каменную, самосадочную, садочную помолов № 0 или № 1, не ниже первого сорта;
- натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 (фиксатор окраски Е250);
- натрий аскорбиновокислый;
- кислоту аскорбиновую (витамин С);
- эриторбат натрия (натрий двууглекислый) — по ГОСТ 2156;
- натрий углекислый безводный по ГОСТ 83;
- натрий углекислый 10-водный по ГОСТ 84;
- кислоту никотиновую (витамин РР);
- тиамин бромид (витамин B_1);
- рибофлавин (витамин B_2);
- цинк сернокислый семиводный ($ZnSO_4 \cdot 7H_2O$), х. ч., по ГОСТ 4174;
- железо сернокислое семиводное ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$), х. ч., по ГОСТ 4148;
- пищевые, комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет;
- кальций лимоннокислый 4-водный (кальция цитрат);
- орех мускатный по ГОСТ 29048;
- перец душистый по ГОСТ 29045;
- кардамон по ГОСТ 29052;
- кориандр по ГОСТ 29055;
- тмин по ГОСТ 29056;
- экстракты из пряно-ароматического и лекарственного растительного сырья (мускатного ореха, перца душистого, кориандра);
- эмульсии вкусоароматические для продуктов детского питания;
- натуральные специи и пряности, вкусоароматические ингредиенты, не содержащие жгучих специй, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет;
- чеснок свежий по ГОСТ 7977, ГОСТ 27569;
- чеснок сушеный;
- чеснок замороженный измельченный;
- масло пальмовое красное;
- воду питьевую;
- кишки бараньи обработанные (черевы, синюги);
- кишки свиные обработанные (черевы, гузенки, пузыри мочевые);
- кишки говяжьи обработанные (черевы, круга, синюги, пузыри мочевые, проходники);

- оболочки: искусственную белковую для сосисок, колбасную, коллагеновые съедобные, из целлюлозной пленки (целлофана);
- шпагат по ГОСТ 17308;
- нитки льняные по ГОСТ 14961;
- нитки хлопчатобумажные по ГОСТ 6309;
- шпагат вискозный;
- ленту клеевую на бумажной основе по ГОСТ 18251;
- ленту чековую с термоклеящим слоем;
- пленки и пакеты из материалов полимерных многослойных, в том числе ламинированных, термоусадочных;
- пленки и пакеты из материалов: полимерных многослойных, в том числе термоусадочных, по ГОСТ 10354, целлюлозы по ГОСТ 7730;
- скобы металлические П-образные;
- проволоку из алюминия марок «АД-1», «Амц» по ГОСТ 14838.

5.2.2 Сырье животного происхождения, используемое для производства вареных колбасных изделий, должно быть получено от животных, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, должно отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и сопровождаться ветеринарными документами в соответствии с законодательством государства, принявшего стандарт. Мясное сырье должно быть получено от здоровых животных, выращенных без применения стимуляторов роста, гормональных препаратов, кормовых антибиотиков и других видов нетрадиционных кормовых средств, и должно отвечать требованиям к мясному сырью для питания детей старше трех лет.

5.2.3 Допускается использование аналогичных видов сырья и материалов, характеристики которых соответствуют требованиям 5.2.1, разрешенных к применению в порядке, установленном государством, принявшим стандарт.

5.2.4 Допускается использование пищевых добавок, не содержащих фосфатов, жгучих пряностей, консервантов, усилителей вкуса и аромата (глутаматов), искусственных ароматизаторов и красителей, разрешенных к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет в порядке, установленном государством, принявшим стандарт.

Примечания

1 Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.

2 Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.

3 Не допускается применение импортного мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 мес.

4 Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.

6 Маркировка

6.1 Каждая единица фасованной продукции (упакованные под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы целые батоны колбас, порционная и сервировочная нарезка), искусственная колбасная оболочка, этикетка (бандероль), прикрепленная к батону в натуральной оболочке, должны иметь маркировку, характеризующую продукцию.

Маркировка должна содержать следующую информацию:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- массу нетто (для фасованной продукции);
- состав продукта, включая пищевые добавки, ароматизаторы, биологически активные добавки;
- пищевую ценность 100 г продукта;
- условия хранения;
- срок годности до и после вскрытия потребительской упаковки;
- надпись: «Упаковано под вакуумом» или «Упаковано в условиях модифицированной атмосферы» (в случае упаковки под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы);
- дату изготовления и упаковывания;
- информацию о подтверждении соответствия;

- обозначение настоящего стандарта.

Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции может выбирать изготовитель. Допускается наносить информацию на специально выделенное место на маркировочной оболочке, а также наклеивать или закреплять в виде этикетки.

Допускается вышеперечисленные обозначения частично или полностью указывать на чеке, дату изготовления указывать штемпелеванием.

6.2 Транспортная маркировка — по ГОСТ 14192 с дополнительным грифом: «Детское питание», с использованием манипуляционных знаков: «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

6.3 Маркировку наносят на одну из торцевых сторон транспортной тары путем наклеивания ярлыка. Маркировка должна содержать:

- наименование продукта, сведения о том, что продукт предназначен для питания детей старше трех лет;
- наименование и местонахождение изготовителя [(юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес(а) производства и организации в государстве, принявшем стандарт, уполномоченной изготовителем на принятие претензий от потребителей на ее территории (при наличии);
- товарный знак изготовителя (при наличии);
- способ термической обработки;
- условия хранения;
- срок годности;
- дату изготовления;
- информацию о подтверждении соответствия;
- обозначение настоящего стандарта;
- число упаковочных единиц (для фасованной продукции);
- массу нетто.

Аналогичный ярлык вкладывают в каждую единицу тары 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.

Допускается при отгрузке продукции для местной реализации тару не маркировать, но обязательно вкладывать ярлык с вышеперечисленными обозначениями.

7 Упаковка

7.1 Вареные колбасные изделия выпускают весовыми, штучными и в упакованном виде под вакуумом или в условиях модифицированной атмосферы в газонепроницаемые полимерные материалы (целые батоны колбас, порционная, сервировочная нарезки, колбаски, сардельки). Масса нетто батона колбасы — не более 1000 г, целого куска (порционная нарезка) — не более 300 г, ломтиков без оболочки (сервировочная нарезка) — не более 300 г; масса одной штучной колбаски — не более 50 г; сардельки — не более 100 г, масса одной упаковки колбасок, сарделек (по 2—10 шт.) — не более 500 г. Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого массы нетто от номинального количества должны соответствовать требованиям ГОСТ 8.579.

Допускается для общественного питания упаковка до 3 кг.

7.2 Вареные колбасные изделия, в том числе фасованные, упаковывают в транспортную тару: ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13513 и в другую тару, разрешенную к применению в пищевой промышленности.

7.3 Тара должна быть чистой, сухой, без плесени, постороннего запаха. Многооборотная тара должна иметь крышку. При отсутствии крышки допускается для местной реализации тару накрывать подпергаментом по ГОСТ 1341, пергаментом по ГОСТ 1760, оберточной бумагой по ГОСТ 8273.

7.4 Все используемые материалы для упаковки должны быть разрешены к применению в порядке, действующем на территории государства, принявшего стандарт.

7.5 В каждую единицу транспортной тары упаковывают продукт одной даты выработки, одного наименования, одного срока годности. Допускается упаковка двух или нескольких наименований продукции в один ящик, контейнер или тару-оборудование по согласованию с заказчиком.

7.6 Масса нетто продукции в многооборотных ящиках — не более 25 кг; масса нетто в ящиках из гофрированного картона — не более 20 кг; в контейнерах, таре-оборудовании — не более 250 кг.

8 Правила приемки

8.1 Определение партии и объем выборок — по ГОСТ 9792.

8.2 Каждая партия выпускаемой продукции должна проходить органолептический контроль по ГОСТ 9959 и сопровождаться документом, удостоверяющим ее качество, который должен содержать:

- номер и дату его выдачи;
- наименование предприятия-изготовителя и местонахождение;
- наименование продукта;
- термическое состояние;
- массу нетто и количество упаковок;
- дату изготовления;
- дату упаковывания для фасованной продукции;
- номер партии;
- срок годности до и после вскрытия упаковки и условия хранения;
- результаты контроля;
- обозначение настоящего стандарта;
- информацию о подтверждении соответствия.

8.3 Показатели массовой доли хлористого натрия (поваренной соли), нитрита натрия, нитратов (для колбасных изделий с растительными компонентами), температуру внутри батона для реализации определяют в каждой партии; жира, белка, влаги, крахмала, общего фосфора, лактулозы (при добавлении) и микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 10 дней; массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP, C) — для витаминизированных колбасных изделий и массовой доли минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, I) — для колбасных изделий, обогащенных минеральными компонентами, определяются изготовителем периодически, но не реже одного раза в квартал. Остаточную активность кислой фосфатазы определяют при разногласиях в оценке готовности продукции.

8.4 Периодические испытания по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов, антибиотиков, диоксинов, нитрозаминов, пестицидов, радионуклидов и микробиологическим показателям) проводят в соответствии с программой производственного контроля.

8.5 В случае разногласия по составу используемого сырья и наличию растительных белков проводят гистологическую идентификацию колбасных изделий.

9 Методы контроля

9.1 Отбор проб и подготовка колбасных изделий к испытаниям — по ГОСТ 9792, ГОСТ 26929, [1], [2].

9.2 Определение органолептических показателей (вкус, внешний вид, запах, консистенция, цвет) — по ГОСТ 9959.

9.3 Определение массовой доли влаги — по ГОСТ 9793, [3].

9.4 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 23042.

9.5 Определение массовой доли белка — по ГОСТ 25011.

9.6 Определение массовой доли хлористого натрия (поваренной соли) — по ГОСТ 9957.

9.7 Определение массовой доли крахмала — по ГОСТ 10574, ГОСТ 29301.

9.8 Определение остаточной активности кислой фосфатазы — по ГОСТ 23231.

9.9 Определение массовой доли нитрита — по ГОСТ 8558.1, ГОСТ 29299.

9.10 Определение массовой доли нитратов при контроле растительного сырья, используемого для производства колбасных изделий, — по ГОСТ 29270.

9.11 Определение массовой доли общего фосфора — по ГОСТ 9794.

9.12 Определение массовой доли лактулозы — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.13 Определение содержания токсичных элементов:

- ртути — по ГОСТ 26927;
- мышьяка — по ГОСТ 26930, ГОСТ 30538, ГОСТ 31628;
- свинца — по ГОСТ 26932, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538;
- кадмия — по ГОСТ 26933, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538.

9.14 Определение пестицидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.15 Определение антибиотиков — по [4] и по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.16 Определение нитрозаминов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.17 Определение радионуклидов — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.18 Определение микробиологических показателей:

- количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) — по ГОСТ 10444.15, ГОСТ 9958;
- бактерий группы кишечных палочек (колиформы) — по ГОСТ 9958, ГОСТ 31747;
- патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл, — по ГОСТ 9958, ГОСТ 31659;
- сульфитредуцирующих клостридий — по ГОСТ 29185;
- Staphylococcus aureus — по ГОСТ 31746;
- дрожжей, плесневых грибов — по ГОСТ 10444.12;
- молочнокислых микроорганизмов — по ГОСТ 10444.11;
- L.monocytogenes — по нормативным документам государства, принявшего стандарт;
- Escherichia coli — по ГОСТ 30726, ГОСТ 31708;
- Bacillus cereus — по ГОСТ 10444.8.

9.19 Определение массовой доли витаминов (B_1, B_2, PP, C) — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.20 Определение массовой доли минеральных веществ (Ca, Mg, Fe, Zn) — по нормативным документам государства, принявшего стандарт; P — по ГОСТ 9794; Fe — по ГОСТ 26928, ГОСТ 30178, ГОСТ 30538, I — по нормативным документам государства, принявшего стандарт.

9.21 Определение отклонений массы нетто фасованных продуктов — по ГОСТ 8.579.

9.22 Определение наличия растительных белков — по ГОСТ 31479.

9.23 Идентификация сырьевого состава продукта — по ГОСТ 31479, ГОСТ 31796.

9.24 Температуру в толще готового продукта перед выпуском в реализацию, в процессе транспортирования и хранения контролируют цифровым термометром или другими приборами с аналогичными техническими и метрологическими характеристиками, разрешенными для контакта с пищевыми продуктами.

9.24.1 Проведение испытаний

Температурный датчик должен быть введен в толщу продукта. Информация о температуре считывается после стабилизации показаний индикатора. Диапазон измеряемых температур от минус 30 °С до плюс 120 °С. Предел допускаемой абсолютной погрешности измерения $\pm 0{,}5$ °С.

9.25 Определение ГМИ — по нормативной документации государства, принявшего стандарт.

10 Транспортирование и хранение

10.1 Транспортирование

10.1.1 Вареные колбасные изделия транспортируют в охлаждаемых средствах транспорта в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.

10.2 Хранение

10.2.1 Вареные колбасные изделия выпускают в реализацию с температурой в толще батона от 0 °С до 6 °С.

10.2.2 Вареные колбасные изделия следует хранить при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха (75 ± 5) %.

10.2.3 Срок годности вареных колбасных изделий устанавливает изготовитель.

10.2.4 Срок годности вареных колбас в натуральной, целлюлозной оболочке, белковой оболочке — не более 3 сут.

Срок годности вареных колбас, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы: целыми батонами — не более 10 сут; при порционной и сервировочной нарезке — не более 5 сут.

Срок годности вареных колбас в полиамидной оболочке — не более 20 сут.

10.2.5 Срок годности колбасок, сарделек в натуральной оболочке, целлюлозной и белковой оболочках — не более 3 сут, упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы, — не более 10 сут, батончиков в полимерной оболочке в перекрутке — не более 15 сут и упакованных под вакуумом или в модифицированной атмосфере в газонепроницаемые полимерные материалы — не более 20 сут.

10.2.6 Срок годности пастеризованных колбасок, сарделек — не более 45 сут.

10.2.7 После вскрытия упаковки продукт следует хранить не более 72 ч при температуре от 0 °С до 6 °С в пределах срока годности.

Приложение А
(справочное)

Информационные сведения о пищевой ценности мясных вареных колбасных изделий в 100 г продукта

А.1 Пищевая ценность мясных вареных колбасных изделий в 100 г продукта приведена в таблице А.1.

Таблица А.1

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал	Витамины*, мг/100 г, не менее			Минеральные вещества**, мг/100 г, не менее			
					B_1	B_2	PP	Fe	Zn	Ca	I
Колбасы: «Детская»	12,0	22,0	3,0	240—270	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Детская сливочная»	12,0	22,0	1,0	220—250	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Детская-вита»	12,0	22,0	1,0	220—250	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Тимка»	12,0	22,0	3,5	240—270	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Любушка»	12,0	22,0	5,5	250—280	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Гимназическая»	12,0	22,0	5,3	240—280	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Диабетическая детская»	12,0	22,0	2,0	220—250	—	—	—	—	—	270,0	0,03
Колбаски: «Детские»	12,0	22,0	3,0	240—270	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Детские витаминизированные»	12,0	22,0	3,0	240—270	0,8	0,7	5,0	—	—	270,0	0,03
«Здоровье»	12,0	22,0	—	240—270	0,8	0,7	5,0	3,0	3,0	270,0	0,03
«Малышок»	12,0	22,0	5,0	250—280	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Сказка»	12,0	22,0	2,0	240—270	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Сказка-вита»	12,0	22,0	0,5	220—270	0,8	0,7	5,0	3,0	3,0	270,0	0,03
«Диабетические детские»	12,0	22,0	1,5	230—260	0,8	0,7	5,0	3,0	3,0	270,0	0,03
«Карапуз»	12,0	22,0	0,2	220—270	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Гематогеновые»	12,0	22,0	4,0	230—260	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Печеночные»	12,0	22,0	4,0	230—260	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Тимка»	12,0	22,0	0,2	220—250	0,8	0,7	5,0	3,0	3,0	270,0	0,03
Сардельки «Детские»	12,0	22,0	4,5	250—280	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Школьные»	12,0	22,0	4,3	250—280	—	—	—	—	—	270,0	0,03
«Лицейские»	12,0	22,0	4,0	250—280	—	—	—	—	—	270,0	0,03

* При дополнительном внесении витаминов.
** При дополнительном внесении минеральных веществ.

Библиография

[1]	ИСО 17604:2003	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа
[2]	ИСО 6887-2:2003	Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила для приготовления мяса и мясных продуктов
[3]	ИСО 1442:1997	Мясо и мясные продукты. Определение содержания влаги (эталонный метод)
[4]	ИСО 13493:1998	Мясо и мясные продукты. Определение содержания хлорамфеникола. Метод жидкостной хроматографии

УДК 637.524.2.641.562:006.354 МКС 67.120.10

Ключевые слова: изделия колбасные вареные для детского питания, внешний вид, вкус, запах, консистенция, вид на разрезе, массовая доля белка, жира, влаги, поваренной соли, нитрита натрия, крахмала, содержание токсичных элементов, нитрозаминов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, витаминов, минеральных веществ; маркировка, упаковка; правила приемки, методы контроля, транспортирование, хранение

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *Ю.В. Демениной*

Сдано в набор 04.09.2013. Подписано в печать 31.10.2013. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 2,32. Уч.-изд. л. 1,77. Тираж 143 экз. Зак. 1265.

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru
Набрано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» на ПЭВМ.
Отпечатано в филиале ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.

МКС 67.120.10

Изменение № 1 ГОСТ 31498—2012 Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия

Принято Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 120-П от 30.07.2019)

Зарегистрировано Бюро по стандартам МГС № 14762

За принятие изменения проголосовали национальные органы по стандартизации следующих государств: AM, BY, KG, RU, UZ [коды альфа-2 по МК (ИСО 3166) 004]

Дату введения в действие настоящего изменения устанавливают указанные национальные органы по стандартизации[1)]

Предисловие. Первый абзац изложить в новой редакции: «Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Раздел 1. Дополнить абзацами (после первого):

«Вареные колбасные изделия выпускают в следующем ассортименте:

колбасы: «Детская», «Детская сливочная», «Детская-вита», «Диабетическая детская», «Тимка», «Любушка», «Гимназическая»;

колбаски (сосиски): «Детские», «Детские витаминизированные», «Здоровье», «Малышок», «Сказка», «Сказка-вита», «Диабетические детские», «Карапуз», «Гематогеновые», «Печеночные», «Тимка»;

сардельки: «Детские», «Школьные», «Лицейские».

Колбасные изделия [колбаски (сосиски), сардельки] выпускают вареными и/или вареными пастеризованными».

Раздел 2. Исключить ссылки: ГОСТ ISO 7218—2011; ГОСТ 21—94; ГОСТ 779—55; ГОСТ 4197—74; ГОСТ 4495—87; ГОСТ 7825—96; ГОСТ 13513—86; ГОСТ 21784—76; ГОСТ 27095—86;

заменить ссылки: ГОСТ 1341—97 на ГОСТ 1341—2018; ГОСТ 1760—86 на ГОСТ 1760—2014; ГОСТ 8558.1—78 на ГОСТ 8558.1—2015; ГОСТ 9794—74 на ГОСТ 9794—2015; ГОСТ 10574—91 на ГОСТ 10574—2016; ГОСТ 23042—86 на ГОСТ 23042—2015; ГОСТ 25011—81 на ГОСТ 25011—2017;

«ГОСТ 9793—74 Продукты мясные. Методы определения влаги» на «ГОСТ 9793—2016 Мясо и мясные продукты. Методы определения влаги»;

«ГОСТ 9957—73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Метод определения хлористого натрия» на «ГОСТ 9957—2015 Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»;

«ГОСТ 9959—91 Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки» на «ГОСТ 9959—2015 Мясо и мясные продукты. Общие условия проведения органолептической оценки»;

«ГОСТ 10444.8—88 Продукты пищевые. Метод определения Bacillus cereus» на «ГОСТ 10444.8—2013 (ISO 7932:2004) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Горизонтальный метод подсчета презумптивных бактерий Bacillus cereus. Метод подсчета колоний при температуре 30 °С»;

«ГОСТ 10444.11—89 Продукты пищевые. Методы определения молочнокислых микроорганизмов» на «ГОСТ 10444.11—2013 (ISO 15214:1998) Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества мезофильных молочнокислых микроорганизмов»;

«ГОСТ 10444.12—88 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов» на «ГОСТ 10444.12—2013 Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов»;

«ГОСТ 23231—90 Колбасы и продукты мясные вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы» на «ГОСТ 23231—2016 Изделия колбасные вареные и продукты из мяса вареные. Метод определения остаточной активности кислой фосфатазы»;

«ГОСТ 29045—91 Пряности. Перец душистый. Технические условия» на «ГОСТ ISO 973—2016 Пряности. Перец душистый [*Pimenta dioica* (L.) Merr.] в зернах или молотый. Технические условия»;

«ГОСТ 29185—91 Продукты пищевые. Методы выявления и определения сульфитредуцирующих клостридий» на «ГОСТ 29185—2014 (ISO 15213:2003) Микробиология пищевых продуктов и кормов для

[1)] Дата введения в действие на территории Российской Федерации — 2020—01—01.

животных. Методы выявления и подсчета сульфитредуцирующих бактерий, растущих в анаэробных условиях»;

«ГОСТ 31450—2012 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия» на «ГОСТ 31450—2013 Молоко питьевое. Технические условия»;

ГОСТ 7699—78 дополнить знаком сноски — [1)];

дополнить сноской:

«———————

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 53876—2010 «Крахмал картофельный. Технические условия»;

ГОСТ 9958—81 дополнить знаком сноски — [1)];

дополнить сноской:

«———————

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 54354—2011 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа»;

ГОСТ 27569—87 дополнить знаком сноски — [2)];

дополнить сноской:

«———————

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р 55909—2013 «Чеснок свежий. Технические условия»;

ГОСТ 14192—96. Наименование. Исключить слова: «Технические условия»;

ГОСТ 27568—87. Наименование изложить в новой редакции: «Сыры сычужные твердые для экспорта. Технические условия»;

дополнить ссылками:

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

ГОСТ 31719—2012 Продукты пищевые и корма. Экспресс-метод определения сырьевого состава (молекулярный)

ГОСТ 31802—2012 Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 31962—2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия

ГОСТ 32225—2013 Лошади для убоя. Конина и жеребятина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 33222—2015 Сахар белый. Технические условия

ГОСТ 33319—2015 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги

ГОСТ 33629—2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия

ГОСТ 33922—2016 Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия

ГОСТ 34033—2016 Упаковка из картона и комбинированных материалов для пищевой продукции. Технические условия

ГОСТ 34120—2017 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 34255—2017 Консервы молочные. Молоко сухое для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 34480—2018 Мясо и мясные продукты. Определение амфениколов и пенициллинов методом тандемной жидкостной масс-спектрометрии

ГОСТ ISO 6887-2—2017 Микробиология пищевой цепи. Подготовка образцов для испытания, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясной продукции[1)]»;

дополнить сноской — [1)]:

«———————

[1)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 6887-2—2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Подготовка проб, исходной суспензии и десятикратных разведений для микробиологических исследований. Часть 2. Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов»;

«ГОСТ ISO 13493—2014 Мясо и мясные продукты. Метод определения содержания хлорамфеникола (левомицетина) с помощью жидкостной хроматографии

ГОСТ ISO 17604—2017 Микробиология пищевой цепи. Отбор проб с туши для микробиологического анализа[2)]»;

дополнить сноской — [2)]:

«———————

[2)] В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 17604—2011 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Отбор проб с туши для микробиологического анализа».

Раздел 3 изложить в новой редакции:

«В настоящем стандарте применены термины по [1], [2], ГОСТ 31802».

Раздел 4 исключить.

Пункт 5.1.1 после слов «требованиям настоящего стандарта» дополнить ссылками: «[1], [2], ГОСТ 31802».

Пункт 5.1.2. Таблицу 1 дополнить строками (после последней):

«

Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее:							
B_1	—	—	0,8	—	—	—	—
B_2	—	—	0,7	—	—	—	—
PP	—	—	5,0	—	—	—	—
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:							
Ca	270,0						
J	0,03						

»;

таблица 2. 14 строка. Графа «Наименование показателя». Исключить знак сноски — ***;

15 строку изложить в новой редакции:

«

Наименование показателя	Характеристика и значение показателя для колбасок (сосисок)										
	«Диабетическая детская»	«Детская»	«Детская витаминизированная»	«Здоровье»	«Малышок»	«Сказка»	«Сказка-вита»	«Карапуз»	«Гематогеновые»	«Печеночные»	«Тимка»
Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:											
Fe	3,0	—	—	3,0	—	—	3,0	—	—	—	—
Ca	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0	270,0
J	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Zn	3,0	—	—	3,0	—	—	3,0	—	—	—	—

»;

сноски ***, *[4] к таблице 2 — исключить;

таблицу 3 дополнить строкой (после последней):

«

Массовая доля минеральных веществ, мг/100 г, не менее:			
Ca	270,0		
J	0,03	0,03	—

».

Пункт 5.2.1. Заменить ссылки: «ГОСТ 779» на «ГОСТ 34120»; «ГОСТ 27095» на «ГОСТ 32225»; «ГОСТ 21784» на «ГОСТ 31962, ГОСТ 31473»; «ГОСТ 4495» на «ГОСТ 33629, ГОСТ 34255»; «ГОСТ 21» на «ГОСТ 33222»; «ГОСТ 29045» на «ГОСТ ISO 973»;

исключить ссылку: «ГОСТ 7825»;

исключить абзацы:

«-антиокислители, стабилизаторы, эмульгаторы, регуляторы кислотности, не содержащие фосфатов, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет»;

«-натрий азотистокислый (нитрит натрия) по ГОСТ 4197 (фиксатор окраски Е250)»;

«-пищевые, комплексные пищевые и витаминно-минеральные добавки, разрешенные к применению в мясных продуктах для питания детей старше трех лет»;

заменить слова: «- эриторбат натрия (натрий двууглекислый) — по ГОСТ 2156» на «- натрий двууглекислый — по ГОСТ 2156»;

дополнить абзацами (после абзаца «-продукты яичные»):

«-сливки сухие — по ГОСТ 33922;

- посолочные смеси (пищевая соль, фиксатор окраски Е250);

- препараты йодированных молочных белков с содержанием йода не более 15 %;

- йодат калия;

- йодид калия;

- каррагинан (Е407, Е407а)».

Пункт 5.2.4 изложить в новой редакции:

«5.2.4 Допускается использование смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комплексных пищевых добавок, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, вкусоароматические компоненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, указанные в 5.2.1»;

дополнить примечанием 5:

«5 Не допускается применение пищевых добавок, содержащих фосфаты, жгучие пряности, консерванты, усилители вкуса и аромата, искусственные ароматизаторы и красители».

Пункт 7.1. Заменить слова: «колбаски» на «колбаски (сосиски)» (2 раза); «колбасок» на «колбасок (сосисок)».

Пункт 7.2. Заменить ссылку: «ГОСТ 13513» на «ГОСТ 34033».

Раздел 8 дополнить пунктом 8.6:

«8.6 Контроль показателей пищевой ценности осуществляют по фактическим значениям массовой доли белка, жира, углеводов, витаминов и минеральных веществ. Допускается за фактические значения принимать средние значения этих показателей от результатов их определения в каждой упаковочной единице, отобранной для проверки качества продукта. Рекомендуемые отклонения фактических значений от значений, указанных в информации для потребителя, составляют: для массовой доли белка, жира и углеводов — ± 2 г, для калорийности — ± 34 ккал (энергетической ценности — ± 142 кДж), для витаминов и минеральных веществ — ± 20 %, если иное отклонение не установлено изготовителем. Для контроля отбирают не менее пяти упаковочных единиц».

Пункт 9.1. Заменить ссылки: «[1], [2]» на «ГОСТ ISO 6887-2, ГОСТ ISO 17604».

Пункт 9.3. Заменить ссылку: «[3]» на «ГОСТ 33319».

Пункт 9.15. Заменить ссылку: «[4]» на «ГОСТ ISO 13493, ГОСТ 34480».

Пункт 9.23 дополнить ссылкой: «ГОСТ 31719».

Пункты 10.2.5, 10.2.6 после слова «колбасок» дополнить словом: «(сосисок)».

Приложение А. Таблица А.1. Наименование графы «Калорийность» после слова «ккал» дополнить словами: «/энергетическая ценность, кДж, не более»; в данной графе для всех наименований продуктов заменить значение показателя: на «280/1170»;

наименование граф «Витамины*, мг/100 г, не менее», «Минеральные вещества**, мг/100 г, не менее». Исключить знак сноски — *; **.

Для колбасы строку «Детская-вита» изложить в новой редакции:

«

Наименование продукта	Белок, г, не менее	Жир, г, не более	Углеводы, г, не более	Калорийность, ккал/энергетическая ценность, кДж	Витамины, мг/100 г, не менее			Минеральные вещества, мг/100 г, не менее			
					B_1	B_2	PP	Fe	Zn	Ca	J
«Детская-вита»	12,0	22,0	1,0	280/1170	0,8	0,7	5,0	—	—	270,0	0,03

»;

графа «Наименование продукта». Заменить слово: «Колбаски» на «Колбаски (сосиски):»;

для колбаски (сосиски) строку «Тимка» изложить в новой редакции:

«

«Тимка»	12,0	22,0	0,2	280/1170	0,8	0,7	5,0	—	—	270,0	0,03

»;

для сарделек строку «Лицейские» изложить в новой редакции:

«

«Лицейские»	12,0	22,0	4,0	280/1170	—	—	—	—	—	270,0	—

»;

сноски *, ** к таблице А.1 — исключить.

Стандарт дополнить приложением Б:

«Приложение Б
(обязательное)

Компонентный состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания

Б.1 Компонентный состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания приведен в таблице Б.1.

Таблица Б.1

Наименование	Компонентный состав
Колбасы:	
«Детская»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; чеснок; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; тмин; перец душистый или кориандр; йодказеин
«Детская сливочная»	Говядина; свинина; вода; сливки; казеинат натрия; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; чеснок; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Детская-вита»	Говядина; свинина; вода; казеинат натрия; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; масло пальмовое красное или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; чеснок; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; эмульсии вкусоароматические; витамины РР, B_1, B_2; йодказеин
«Тимка»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; крахмал или пшеничная мука, или клетчатка, или отруби пшеничные, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; масло пальмовое красное или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; орех мускатный или кардамон; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Любушка»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; укроп и/или петрушка; препараты бета-каротина; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Гимназическая»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; мука текстурированная; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; масло пальмовое красное или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Диабетическая детская»	Говядина; мясо птицы; полужирная свинина; вода; кабачки или капуста белокочанная; мука текстурированная; масло растительное; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная; цитрат кальция; посолочная смесь; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; эмульсии вкусоароматические; йодказеин

Продолжение таблицы Б.1

Наименование	Компонентный состав
Колбаски (сосиски):	
«Детские»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; йодказеин
«Детские витаминизированные»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; витамины PP, B_1, B_2; йодказеин
«Здоровье»	Говядина; свинина; вода; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; препараты бета-каротина; витамины PP, B_1, B_2; минеральные вещества Fe, Zn; йодказеин; экстракт петрушки и/или укропа
«Малышок»	Говядина; свинина; вода; крупа манная или мука текстурированная; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; препараты бета-каротина; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Сказка»	Говядина; свинина; вода; мясо птицы; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; препараты бета-каротина; эмульсии вкусоароматические; лактулоза; йодказеин
«Сказка-вита»	Говядина; свинина; мясо птицы; вода; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; витамины PP, B_1, B_2; эмульсии вкусоароматические; минеральные вещества Fe, Zn; йодказеин
«Карапуз»	Баранина; мясо птицы; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; йодказеин
«Тимка»	Конина; мясо птицы; вода; молоко сухое или молочный белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; препараты бета-каротина; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; витамины PP, B_1, B_2; лактулоза; йодказеин
«Печеночные»	Свинина; говядина; кровь пищевая или альбумин и/или печень; вода; мука текстурированная; казеинат натрия; лук репчатый; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная; цитрат кальция; смесь посолочная; масло красное пальмовое или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; йодказеин
«Гематогеновые»	Кровь пищевая или альбумин; свинина; вода; говядина; мясо птицы; мука текстурированная; казеинат натрия; лук репчатый; цитрат кальция; смесь посолочная; масло красное пальмовое или препараты бета-каротина; соль; каррагинан; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; йодказеин
«Диабетические детские»	Говядина; свинина; вода; масло растительное; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; стабилизатор белковый или животный белок; яйца куриные или меланж яичный; клетчатка или отруби пшеничные, или мука пшеничная, или мука текстурированная; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; препараты бета-каротина; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; перец душистый или кориандр; орех мускатный и/или кардамон; витамины PP, B_1, B_2; минеральные вещества Fe, Zn; йодказеин

Окончание таблицы Б.1

Наименование	Компонентный состав
Сардельки:	
«Детские»	Говядина; свинина; вода; крупа манная или мука текстурированная; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; яйца куриные или меланж яичный; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Школьные»	Говядина; свинина; мясо птицы; вода; крупа манная или мука текстурированная; сыр твердый; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; препараты бета-каротина; ароматизаторы сыров; эмульсии вкусоароматические; йодказеин
«Лицейские»	Говядина; свинина; вода; мясо птицы; крупа ячменная вареная; молоко сухое или молочный белок, или соевый белок; цитрат кальция; смесь посолочная; соль; каррагинан; укроп и/или петрушка; сахар или глюкоза или глюкоза и мальтодекстрин; аскорбиновая кислота или натрий аскорбиновокислый; эмульсии вкусоароматические
Примечания 1 Допускается не включать в состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания следующие компоненты: каррагинан, масло красное пальмовое, препараты бета-каротина, чеснок, ароматизаторы сыров, лактулозу. 2 При использовании вкусоароматических компонентов, приведенных в 5.2.1, состав мясных вареных колбасных изделий для детского питания указывают с учетом фактически применяемых компонентов. 3 При использовании смесей пищевых ингредиентов, вкусоароматических компонентов, комплексных пищевых добавок, витаминно-минеральных добавок, содержащих ингредиенты, вкусоароматические компоненты, пищевые добавки, витамины, минеральные вещества, приведенные в 5.2.1, в компонентном составе мясных вареных колбасных изделий для детского питания указывают состав таких смесей и комплексных пищевых добавок.	

».

Элемент «Библиография» изложить в новой редакции:

«Библиография

[1] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 — О безопасности мяса и мясной продукции

[2] Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 — О безопасности пищевой продукции».

(ИУС № 11 2019 г.)

gost.e-ecolog.ru